



Утверждаю:

Директор МОУ «Кужмаринская
основная общеобразовательная школа»

 Кугергина С.Г.

« 11 » сентября 2018 г.

Программа

производственного контроля за соблюдением
санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических
/профилактических/ мероприятий в
МОУ «Кужмаринская основная
общеобразовательная школа»

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил МОУ «Кужмаринская основная общеобразовательная 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-эпидемиологического благополучия в школе;
- Профилактики соматической заболеваемости среди учащихся образовательной 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 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 качества и безопасности оказываемых услуг воспитания, обучения, организации питания, медицинского обслуживания детей подростков. Программой производственного контроля определяется порядок осуществления производственного контроля за выполнением санитарных правил, норм и гигиенических нормативов.

Перечень

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

1. Федеральный закон № 29 от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
2. Федеральный закон № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
3. Федеральный закон от 17 сентября 1998 г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»

4. Федеральный закон от 18 июня 2001 г. № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации»
5. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании».
6. Федеральный закон от 23 февраля 2013 г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»
7. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции, предназначенной для детей и подростков» (ТР ТС 007/2011).
8. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности игрушек» (ТР ТС 008/2011).
9. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности продукции» (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880).
10. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 882).
11. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 883).
12. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9.10.2013 г. № 67).
13. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9.10.2013 г. № 68).
14. Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011).
15. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011).
16. Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016).
17. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (утв. Решением

Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299 «О применении санитарных мер в таможенном союзе»).

18. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям организации обучения в общеобразовательных учреждениях».
19. СанПиН 2.4.2.2883-11 «Изменения 1 к СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям организации обучения в общеобразовательных учреждениях».
20. Изменения 2 к СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям организации обучения в общеобразовательных учреждениях», Постановление главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 25.12.2013 г. № 72.
21. Изменения 3 к СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям организации обучения в общеобразовательных учреждениях», Постановление главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 24.11.2015 г. № 81.
22. СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организация работы».
23. СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей».
24. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях, учреждениях начального среднего профессионального образования».
25. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
26. СанПиН 2.2.1./2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещённому освещению жилых и общественных зданий».
27. СанПиН 2.6.1.2523-09 «Нормы радиационной безопасности (НРБ-99/2009)».
28. СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха».
29. ГН 2.1.6.1338-03 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест».
30. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
31. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

32. СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность».
33. СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами».
34. СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации».
35. СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий».
36. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
37. СП 2.3.6.1254-03 дополнение № 1 к СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
38. СП 2.3.6.2202-07 «Изменение 2 к 2.3.6.1079-01 и 2.3.6.1254-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
39. СП 2.3.6.2820-10 «Дополнения 3 к СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
40. СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения 4 к СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
41. СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01.
42. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
43. СП 3.1.2. 3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций».

44. СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».
45. СП 3.1.2.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами».
46. СП 3.1.7.2825-10 «Профилактика вирусного гепатита А».
47. СП 3.1.1. 3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций».
48. Изменения в СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций», Постановление главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 05.12.2017 г. № 149.
49. СП 3.1.7.2615 -10 «Профилактика иерсиниоза».
50. СП 3.1.7.2616 -10 «Профилактика сальмонеллёза».
51. СП 3.1.7.2836 -11 «Изменения и дополнения № 1 к СП 3.1.7.2616 -10 «Профилактика сальмонеллёза».
52. СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В».
53. СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза».
54. СП 3.1.2. 3109-13 «Профилактика дифтерии».
55. СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита».
56. СП 3.1.2.3149-13 «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции».
57. СП 3.1.2. 2512-09 «Профилактика менингококковой инфекции».
58. СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза».
59. СП 3.1.1.2137-06 «Профилактика брюшного тифа и паратифов».
60. СП 3.1.7. 2614 – 10 «Профилактика геморрагической лихорадки с почечным синдромом».
61. СП 3.1.7. 2627-10 «Профилактика бешенства среди людей».
62. СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней».
63. СП 3.1.2.3162-14 «Профилактика коклюша».
64. СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита».
65. Изменения №1 в СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита».
66. СП 3.1.2950-11 «Профилактика энтеровирусной (неполио) инфекции».
67. СП 3.1.3525-18 «Профилактика ветряной оспы и опоясывающего лишая».
68. СП 3.5.3. 1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».
69. СанПиН 1.2.2353-08 «Канцерогенные факторы и основные требования к профилактике канцерогенной опасности».

70. Приказ МЗ и социального развития РФ от 21 марта 2014 г. № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям».
71. Приказ МЗ и социального развития РФ от 12 апреля 2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».
72. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 12 мая 2014 г. № 214н «Об утверждении требований к знаку о запрете курения и к порядку его размещения».

Перечень лиц, ответственных за проведение и организацию производственного контроля:

- Кугергина С.Г. – директор школы
- Усова И.В. – заместитель директора по УВР

Перечень

лабораторных и инструментальных исследований
в отношении оказываемых школой услуг воспитания и обучения,
организации питания и медицинского обеспечения

№№ п/п	Наименование лабораторных исследований и замеров	Кратность в год
1	Физико-химическое исследование водопроводной воды	1 раз в год
2	Бактериологическое исследование водопроводной воды	1 раз в год
3	Бактериологическое исследование питьевой воды	1 раз в год
4	Микробиологическое исследование готовых блюд	1 раз в год
5	Готовые блюда на калорийность и полноту вложения	1 раз в год
6	III блюдо на сухие вещества	1 раз в год
7	Готовые блюда на качество термической обработки	1 раз в год
8	Напитки на искусственную витаминизацию пищи	1 раз в год
9	Соль на содержание йода	1 раз в год
10	Овощи свежие на содержание нитратов	1 раз в год
11	Инструментальные замеры освещенности	1 раз в 2 года
12	Инструментальные замеры микроклимата	1 раз в 2 года
13	Инструментальные исследования шума	1 раз в 2 года
14	Исследование дезинфицирующих средств на %-ное содержание активного хлора	1 раз в год

Производственный контроль посредством лабораторных исследований и инструментальных замеров организован в соответствии с договором филиалом ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РМЭ в Советском районе».

Список работников

МОУ «Кужмаринская основная общеобразовательная школа»,
подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной
гигиенической подготовке

№ № п/ п	Фамилия, имя, отчество	Должност ь	Домашний адрес	Сроки прохождения		
				мед. осмотра	професс. гигиенической аттестации	
					текущей	следующ
1	Кугергина С.Г.	директор	д. Куберсола	апрель еж.	04.04.2018	04.04.2020
2	Усова И.В.	ЗДУВР	с. Кужмара	апрель еж.	04.04.2018	04.04.2020
3	Ахметова Э.А.	учитель	с. Кужмара	апрель еж.	04.04.2018	04.04.2020
4	Юртикова А.В.	учитель	с. Куракино	апрель еж.	04.04.2018	04.04.2020
5	Комарова С.П.	учитель	д. Келмаксола	апрель еж.	04.04.2018	04.04.2020
6	Игнатъева С.В..	учитель	с. Кужмара	апрель еж.	04.04.2018	04.04.2020
7	Алексеев Н.И.	учитель	с. Кужмара	апрель еж.	04.04.2018	04.04.2020
8	Кугергина А.Е.	учитель	д. Куберсола	апрель еж.	15.08.2018	15.08.2020
9	Беляев М.И.	учитель	д. Лайсола	апрель еж.	04.04.2018	04.04.2020
10	Садовин А.М.	учитель	с. Кужмара	апрель еж.	04.04.2018	04.04.2020
11	Александрова Е.Н.	учитель	с. Кужмара	апрель еж.	04.04.2018	04.04.2020
12	Исаева Л.Г.	учитель	д. Прокопьево	апрель еж.	04.04.2018	04.04.2020
13	Свинцова А.Е.	завхоз	с. Кужмара	апрель еж.	04.04.2018	04.04.2020
14	Матикова И.В.	повар	д. Куберсола	апрель еж.	29.08.2018	29.08.2020
15	Александрова В.И.	уборщица	д. Куберсола	апрель еж.	04.04.2018	04.04.2020
16	Усова З.Н.	уборщица	с. Кужмара	апрель еж.	04.04.2018	04.04.2020
17	Речкин Г.З.	водитель	с. Кужмара	апрель еж.	04.04.2018	04.04.2020
18	Яндульцева Н. В.	сторож	с. Кужмара	апрель еж.	-	-
19	Усов Н.Д.	сторож	с. Кужмара	апрель еж.	-	-

Прохождение медицинского осмотра организовано на базе ГБУ РМЭ «Поликлиника № 2 г. Йошкар-Олы» в соответствии с утвержденным графиком. Гигиеническое обучение и аттестация проводится филиалом Центра гигиены и эпидемиологии в Советском районе, действующим в соответствии с Уставом по утвержденному графику.

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

Учебные помещения, мастерские: несоответствие искусственной освещенности, микроклимата, учебной мебели, текущего режима, гигиеническим нормативам, превышение 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 транспортирования, приема, хранения, сроков реализации пищевых продуктов, нарушение технологии приготовления и сроков реализации готовых блюд, нарушение согласованного ассортиментного перечняготавливаемых 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, оказания услуг

№№ п/п	Наименование мероприятий	Кратность
1	Контроль за поступающей продукцией (бракераж сырой продукции): наличие гигиенических сертификатов, качественных удостоверений, ветеринарных свидетельств, декларации, соблюдение сроков реализации продуктов, правил транспортировки продуктов.	Каждая партия поступающей продукции
2	Контроль за выдачей продуктов со склада (*контрольное взвешивание).	1 раз в 10 дней
3	Контроль за закладкой продуктов в котел.	1 раз в месяц
4	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).	2 раза в месяц
7	Контроль за температурой подаваемых блюд (термометрия).	1 раз в месяц
8	Контроль за температурой воды в моечных ваннах.	Ежедневно
9	Экспресс-методы исследования на чистоту посуды.	1 раз в месяц
10	Контроль за температурой хранения пищевых продуктов.	2 раза в месяц
11	Контроль за состоянием здоровья персонала.	2 раза в месяц
12	Подсчет ингредиентов и калорийности пищи суточного рациона.	1 раз в квартал
13	Контроль за подбором мебели в соответствии с ростом детей.	2 раза в год
14	Контроль за технологией обработки и приготовления блюд из свежих овощей и зелени.	1 раз в месяц
15	Контроль за воздушно-тепловым режимом в учебных помещениях.	Ежедневно
16	Осмотр детей на педикулез и чесотку.	После каждой 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 медицинского осмотра и гигиенической аттестации персонала.	2 раза в год
20	Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.	1 раз в квартал
21	Контроль за организацией учебно-воспитательного процесса в школе.	1 раз в квартал
22	Контроль за организацией физического воспитания учащихся (анализ уроков физкультуры).	1 раз в месяц
23	Анализ сетки школьного расписания.	1 раз в полугодие
24	Анализ заболеваемости учащихся.	1 раз в год
25	Контроль за проведением дезинфекционных, дератизационных, дезинсекционных мероприятий.	1 раз в месяц
26	Контроль за соблюдением правил личной гигиены учащимися в целях профилактики	2 раза в год

	энтергобиоза.	
27	Контроль за организацией специфической и неспецифической профилактики гриппа.	В период подъема заболеваемости ОРЗ и гриппом
28	Контроль за организацией противозидемических, дезинфекционных мероприятий.	При регистрации ЧС, случаев инфекционных заболеваний
29	Контроль за хранением, утилизацией перегоревших ламп искусственного освещения.	1 раз в год

Перечень форм учета и отчетности производственного контроля

1. Журнал бракеража готовой продукции.
2. Журнал бракеража сырой продукции.
3. Журнал учета мероприятий по контролю.
4. Журнал производственного контроля.
5. Журнал регистрации аварийных ситуаций.

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

- отключение электроэнергии;
- авария на внутренней системе;
- авария на внутренней системе канализации;
- авария на внутренней системе отопления, в том числе понижение температуры в учебных помещениях;
- выход из строя холодильного и технологического оборудования;
- массовые инфекционные заболевания и пищевые отравления;
- массовые заболевания ОРЗ и гриппом;
- аварии на системах отопления, водоснабжения, канализации, обеспечивающих жизнедеятельность населенного пункта.

№№ п/п	Действия при ЧС	Сроки исполнения	Ответственный исполнитель
Отключение электроэнергии			
1	Оповещение филиала ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РМЭ в Советском районе» 9-42-86, 9-46-65	30 минут с момента регистрации аварии	Директор
2	Оповещение ТО Управления Роспотребнадзора в РМЭ в Советском районе 68-19-97	1 час с момента регистрации	Директор
3	При отключении электроэнергии по предупреждению на 1 час и менее организовать строгий контроль за организацией текущего режима в пищеблоке. Прекратить готовую пищу, недоваренную пищу списать по акту.	Немедленно по предупреждению	Директор, завхоз, повар
4	При отключении электроэнергии на 1 час и более приостановить функционирование пищеблока.	В течение дня	Директор, завхоз, повар
5	Сократить уроки, а при пасмурной погоде – отпустить детей домой.	В течение дня	Директор, завуч
6	По устранению аварии функционирование пищеблока начинать после проведения дезинфекционных мероприятий (замачивание посуды), влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств.	В течение дня	Директор, завхоз
8	При длительном отключении электроэнергии (более чем на сутки) функционирование пищеблока приостанавливается. Питание прекращается. Питьевой режим: минеральная вода с	В течение дня	Директор, завхоз, дежурные

	применением одноразовой посуды.		
Авария или отсутствие воды в системе водоснабжения			
1	Оповещение филиала ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РМЭ в Советском районе» 9-42-86, 9-46-65.	30 минут с момента регистрации аварии	Директор
2	Оповещение ТО Управления Роспотребнадзора в РМЭ в Советском районе 9-48-14	1 час с момента регистрации	Директор
3	При кратковременной аварии организовать строгий контроль за организацией текущего режима в пищеблоке, местах общего пользования.	С момента регистрации	Директор, завхоз
4	При возможности запasti воды на пищеблоке, прокипятить, питьевой режим не нарушать.	Сразу при наличии воды	Повар
5	По устранению кратковременной аварии функционирование данного участка начинать после проведения дезинфекционных мероприятий.	По устранению аварии	Директор, завхоз
6	При аварии на 1 час и более приостановить функционирование пищеблока.	1 час	Директор, завхоз, повар
7	Питьевой режим: минеральная вода с применением одноразовой посуды.	1 час	Директор, завхоз, повар
8	При длительной аварии на внутренней системе водоснабжения приостановить функционирование школы.	В течение дня	директор
9	Согласовать с филиалом Центра гигиены и эпидемиологии в Советском районе и место	В течение дня	директор

	водоисточника для использования в технических целях.		
10	По устранению аварии учебный процесс организовать без питания. Питьевой режим: минеральная вода с применением одноразовой посуды.	После устранения аварии	директор
11	По устранению аварии произвести лабораторное исследование воды. При отрицательном результате возобновить работу пищеблока.		Директор, завхоз
При аварии канализационной сети			
1	Оповещение филиала ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РМЭ в Советском районе» 9-42-86, 9-46-65.	30 минут с момента регистрации аварии	Директор
2	При аварии в пищеблоке функционирование пищеблока приостановить.	В течение 30 минут	
3	Из-за отсутствия питания сократить уроки и перемены.	В течение 2 часов	Директор, завхоз, повар
4	По устранению аварии работу пищеблока возобновить после проведения дезинфекционных мероприятий.	По устранению аварии	Директор, завхоз, повар
5	При аварии в местах общего пользования организовать работу уличных мест общего пользования. Установить навесные умывальники с доставкой кипяченой воды с пищеблока.	В течение 30 минут	Директор, завхоз, повар
6	По устранению аварии работу мест общего пользования возобновить после проведения дезинфекционных мероприятий.	По устранению аварии	Директор, завхоз, повар

Авария на внутренней системе отопления, в том числе понижение температуры в учебных помещениях			
1	Оповещение филиала ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РМЭ в Советском районе» 9-42-86, 9-46-65.	30 минут с момента регистрации аварии	Директор
2	Оповещение ТО Управления Роспотребнадзора в РМЭ в Советском районе 9-48-14	1 час с момента регистрации	Директор
3	При понижении температуры в учебных помещениях до 15 ⁰ С приостановить функционирование школы.	В день регистрации	Директор, завхоз,
4	Функционирование школы возобновить при установлении нормативной температуры.	При устранении аварии	Директор, завхоз
Выход из строя холодильного и технологического оборудования			
1	Оповещение филиала ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РМЭ в Советском районе» 9-42-86, 9-46-65.	30 минут с момента регистрации аварии	Директор
2	При выходе из строя электроплиты приостановить функционирование пищеблока.	Немедленно в течение 1 часа	Директор, завхоз, повар
3	При выходе из строя электротитана приостановить функционирование пищеблока. В течение дня организовать подогрев воды на электроплите.	В течение дня	Директор, завхоз, повар
4	При выходе из строя холодильного оборудования организовать хранение продуктов в соответствии с квалификацией.	В период аварийной ситуации	Директор, завхоз, повар
5	Ограничить прием скоропортящихся продуктов (разовая заявка).	В период аварийной ситуации	Директор, завхоз, повар
6	Запретить приготовление блюд из особо скоропортящихся продуктов.	В период аварийной ситуации	Директор, завхоз, повар

Массовые инфекционные заболевания и пищевые отравления			
1	Экстренное извещение в филиал ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РМЭ в Советском районе» 9-42-86, 9-46-65.	15 минут	Директор, завхоз
2	Изоляция больных и контактных детей.	В течение 30 минут	Директор, завхоз, повар
3	Приостановление питания детей. Обеспечить хранение готовых блюд и суточных проб для проведения лабораторных исследований.	Немедленно	Директор, завхоз, повар
4	При вспышках и групповых заболеваниях ОКИ (5 и более случаев) организовать опрос заболевших и контактных для выявления конкретных факторов передачи возбудителя инфекции.	Немедленно	Директор, завхоз, повар
5	С согласования с врачом-эпидемиологом организовать обследование работников отдельных профессий.	В течение дня с момента регистрации заболевания	Работники ЦГ и Э, директор
6	После изоляции больного провести заключительную дезинфекцию.	После изоляции больного	Директор, завхоз, завхоз
7	Организовать гигиеническое обучение персонала, родителей по профилактике инфекционных заболеваний (по видам зарегистрированных инфекционных заболеваний).	В период карантина	Директор, завхоз
Массовые заболевания ОРЗ и гриппом			
1	Извещение филиала ЦГ Э в Советском районе.	2 часа	директор
2	При регистрации 30 % заболеваемости в классе и (или) школе приостановить функционирование класса и (или) школы на 7 дней.	С момента регистрации	директор
3	При регистрации заболевания в течение дня изолировать больного.	С момента регистрации	директор
4	Организовать проведение	С момента	директор

	профилактических мероприятий путем выдачи поливитаминов, организации искусственной витаминизации пищи.	регистрации	
Аварии на системах отопления, водоснабжения, канализации, обеспечивающих жизнедеятельность населенного пункта			
1	Оповещение филиала ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РМЭ в Советском районе» 9-42-86, 9-46-65	30 минут с момента регистрации аварии	директор
2	Оповещение ТО Управления Роспотребнадзора в РМЭ в Советском районе 9-48-14	1 час с момента регистрации	Директор
3	Функционирование школы приостановить до устранения аварии	1 час с момента регистрации	директор
4	При устранении аварии функционирование школы возобновить после проведения дезинфекционных мероприятий, наличии отрицательного результата исследования питьевой воды.	По устранению аварии в населенном пункте	директор