

«УТВЕРЖДЕНО»

Директор МБОУ «Марьинская средняя
общеобразовательная школа»



/ Дружинина В.В. /

«28» 08 2020 г.

ПРОГРАММА

ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ

И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО – ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ

(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ

МБОУ «МАРИНСКАЯ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

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

1. Ф.З. № 52 от 30.03.99г. « О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения»
2. Ф.З. от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
3. СП. 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением СП и выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий.
4. СанПин 2.4.2. 1178-02. «Гигиенические требования к условиям обучения в ООУ».
5. СанПин 2.2.2/2.4.1340-03 Гигиенические требования к персональным ЭВМ и организации работы».
6. СанПин 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».
7. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.
8. ФЗ №90 от 14.03.96г. «О порядке проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников и медицинских регламентах допуска к профессии».
9. СанПин 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
10. СанПин 2.1.4.1175-02 «Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников».
11. СанПин 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
12. СП 2.1.4.1110-02 «Зоны санитарной охраны источников водоснабжения и водопроводов питьевого назначения».
13. СП 2.1.5.761-99 «Предельно-допустимые концентрации и ориентировочно-допустимые уровни химических веществ в воде водных объектов хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования».
14. МУК 4.2.796-99 «Методы санитарно-паразитологических исследований».
15. СанПин 42-123-4619-89 от 30.05 89г.
16. «Нитраты в растениеводстве».
17. СП «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых и общественных зданий».
18. СанПин 3.2.569-96 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ».

- 19.СП 2.6.1.758-99 «Нормы радиационной безопасности».
- 20.МУ МЗ РСФСР 1804-75 «Термическая обработка пищевых продуктов».
- 21.СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
- 22.МУ от 01.02.86г. «Санитарно-бактериологический контроль на предприятиях общественного питания, торговли».
- 23.«Условия. Сроки хранения особо скоропортящихся продуктов» 2003г.
- 24.«Инструкция по проведению предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров» утв. Правительством РФ №555 от 29.09.89г.
- ГН 2.2.4./2.21-562-96 «Допустимые уровни шума на рабочих местах, в помещениях жилых и общественных зданий на территории жилой застройки».

Приказ № 34
от « 28 » августа 2018 г.
по МБОУ «Марьинская средняя общеобразовательная
школа»

О назначении ответственных лиц
по производственному контролю

В целях обеспечения безопасности и безвредности деловой среды обитания человека и вредного влияния объектов производственного контроля путем должностного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий и организаций и осуществления контроля за их соблюдением и реализацией «Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий».

ПРИКАЗЫВАЮ:

Назначить ответственных лиц по осуществлению производственного контроля:

-
1. Подшивалову С.М. - зам. директора по УВР
 2. Новикову О.В. - профорга школы
 3. Алдонову С.С. – завхоза школы
-

Директор:

В.В. Дружинина

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор МБОУ «Марьинская
средняя общеобразовательная
школа» _____
(В.В. Дружинина.)
« 28 » августа 2020 г.

**Перечень должностных лиц,
на которых возложены функции
производственного контроля.**

№ п/п	Фамилия, имя, отчество.	Должность.
1.	Дружинина Валентина Владимировна	Директор
2.	Алдонова Светлана Сергеевна	Завхоз
3.	Новикова Олеся Викторовна	Профорг школы
4.	Подшивалова Светлана Михайловна	Зам. директора по УВР

ПРИКАЗ

от «28» августа 2020 г.

№ 35

«О создании бракеражной комиссии»

Для контроля за качеством приготовляемой пищи в школьной столовой в МБОУ «Марьинская средняя общеобразовательная школа»
приказываю:

-
1. Создать бракеражную комиссию в составе:
 - Подшивалова С.М. – председатель бракеражной комиссии
 - Маркова В.А. – член комиссии
 - Казакова Т.Н. – член комиссии
 - Кочубейник С.В. – член комиссии
 - Глунцова Л.Н. – член комиссии
 - Жукавина Н.Г. – член комиссии
 2. Бракеражной комиссии ежедневно контролировать закладку продуктов и качество приготовляемой пищи, результаты контроля фиксировать в бракеражном журнале.
 3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы:

(В.В. Дружинина)

Перечень объектов производственного контроля и факторов, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных испытаний.

- 1. Пищеблок – организация услуг общественного питания (факторы – закуп, транспортировка, хранение, реализация сырой продукции; приготовление и реализация готовой продукции; организация питьевого средства; организация дезинфекции, дезинсекции и дератизации, моющие средства).**
- 2. Учебные помещения, мастерская – образовательная деятельность (факторы – шум, освещение, вибрация, микроклимат, углекислый газ, электромагнитные поля, ртуть, мебель, дезинфекция, дезинсекция, дератизация).**

1.Пищеблок.

Наименование исследований	Периодичность
-готовые блюда на микробиологические исследования	Один раз в год
-готовые блюда на калорийность и полноту вложения	Ежеквартально
-готовые блюда на качество термической обработки	Один раз в год
-напитки на искусственную витаминизацию	Один раз в год
-соль на содержание йода	Ежеквартально
-вода водопроводная на бак. и хим. исследования	Один раз в год
-вода кипяченая на микробиологические исследования	Один раз в год
-овощи на содержание нитратов, я/химикатов, соли тяж. металлов	Один раз в год
-консервированные продукты собственного приготовления	Один раз в год
-инструментальные исследования освещения, микроклимата, шума	Один раз в 2 года
-смывы с предметов на кишечную палочку, я/глист	Один раз в год
-овощи на иерсинии, я/глист	Один раз в год
-исследование дез. средств на процентное содержание активного хлора (сухое вещество, рабочие растворы)	Два раза в год

2. Учебные помещения

Наименование исследований	Кратность
-инструментальные исследования освещения, микроклимат	Один раз в год
-исследование воздуха на углекислый газ, смывы на ртуть	Один раз в 2 года
-исследование дез.средств на процентное содержание активного хлора (сухое вещество, рабочие растворы)	Два раза в год
-смывы на яйца гельминтов	Один раз в год

24	Зайцева Н.Н	уборщица	с. Марьино	10.09.20 г	10.09.21 г
25	Басова В.С.	уборщица	с. Марьино	10.09.20 г	10.09.21 г
26	Ивличева Н.В.	главный бухгалтер	с. Марьино	10.09.20 г	10.09.21 г
27	Михайлов А.Н.	сторож	с. Марьино	10.09.20 г	10.09.21 г
28	Дружинин В.Н.	сторож	с. Марьино	10.09.20 г	10.09.21 г
29	Доронин В.В.	дворник	с. Марьино	10.09.20 г	10.09.21 г
30	Глунцов И.В.	водитель	с. Марьино	10.09.20 г	10.09.21 г

**Мероприятия,
по обеспечению безопасности процесса
выполнения работ, оказания услуг.**

Методы контроля:

Наименование методов контроля	Кратность
-контроль за поступающей продукцией – бракераж сырой продукции, (наличие гигиенических сертификатов, качественных удостоверений, ветеринарных свидетельств, сроки реализации продуктов	Каждая партия поступающей продукции
-контроль за выдачей продуктов со склада (контрольное взвешивание)	Один раз в 10 дней
-контроль за закладкой продуктов в котел (контрольное взвешивание)	Один раз в 10 дней
-органолептическая оценка готовых блюд (бракераж готовых блюд)	Ежедневно
-контроль за обработкой сырых овощей и зелени, технологией приготовления блюд из овощей	Один раз в 10 дней
-контроль за санитарным состоянием помещений	Один раз в месяц
-отбор суточных проб	Ежедневно
-контроль за выходом готовых блюд (контрольное взвешивание)	Один раз в 10 дней
-контроль за температурой подаваемых блюд (термометрия)	Один раз в месяц
- контроль за температурой в холодильном оборудовании	Ежедневно
-контроль за температурой воды в моечных ваннах	Один раз в 10 дн.
-экспресс-методы исследования на моющие, дезинфицирующие средства и жиры на кухонной и столовой посуде	Один раз в месяц
-контроль за состоянием здоровья персонала	Ежедневно
-подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости	Один раз в месяц
-контроль за наличием грызунов и насекомых	Один раз в месяц

Наименование методов контроля	Кратность
-подбор мебели в соответствии с ростом и возрастом детей	2 раза в год
-контроль за организацией учебно-воспитательного процесса (анализ сетки занятий)	2 раза в год
-контроль за работой систем вентиляции в производственных помещениях	Ежедневно
-контроль за санитарным состоянием помещений	Один раз в месяц
-контроль за выполнением санитарно-	2 раза в год

противоэпидемических (профилактических) мероприятий	
---	--

Наименование методов контроля	Кратность
-осмотр детей на педикулез и чесотку	В соответствии с приказом №342
-утренний фильтр детей	Ежедневно
-наблюдение за сеткой стула детей	Ежедневно
-анализ заболеваемости детей	Ежемесячно
-проведение профилактических прививок	Согласно национ. Календаря МУ 3.3.1.1095-02
-анализ выполнения профилактических прививок (ф. 5, 6)	Ежемесячно
-контроль за хранением, приготовлением и сроками реализации дезинфицирующих средств	Один раз в 10 дней
-регистрация инфекционной и соматической заболеваемости при случае их возникновения	Постоянно
-изоляция больных инфекционными заболеваниями	При случае их регистрации
-наблюдение за контактами (карантин)	При случае регистрации инфекционных заболеваний
-контроль за работой кварцевых ламп (учет рабочего времени)	Ежедневно
-обследование, оздоровление инвазированных детей	Один раз в год
-гигиеническое обучение и воспитание персонала, детей и родителей	По программе
-контроль за санитарным состоянием помещений	Постоянно

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор МБОУ «Марьинская
средняя общеобразовательная
школа»

(В.В. Дружинина
« » _____ 2020 г.

**Перечень форм, учета и отчетности
производственного контроля**

1. Журнал бракеража сырой продукции.
2. Журнал бракеража готовой продукции.
3. Журнал производственного контроля.
4. Накопительная бухгалтерская ведомость.
5. Меню-требование ф.№299.
6. Журнал технического обслуживания и осмотра технологического оборудования.

ПИЩЕБЛОК

- 1.Соблюдение правил приготовления сырых и вареных продуктов.
- 2.Контроль за качеством готовой пищи.
- 3.Контроль за отсутствием ОРЗ, ангины и гнойничковых заболеваний у работников пищеблока.
- 4.Контроль за мытьем кухонной посуды, маркировкой посуды и хранением кухонного инвентаря.
- 5.Контроль за проведением влажной уборки.
- 6.Проведение исследований на патогенную микрофлору и кишечную палочку.
- 7.Контроль за соблюдением работниками пищеблока личной гигиены
- 8.Проведение контроля за «С» витаминизацией.
- 9.Проведение дезинсекции.

СКЛАДСКИЕ ПОМЕЩЕНИЯ

- 1.Контроль за качеством поступающих продуктов.
- 2.Контроль за качеством скоропортящихся продуктов.
- 3.Соблюдение товарного соседства пищевых продуктов.
- 4.Контроль за ведением документации.
- 5.Контроль за закладкой овощей и их хранение.
- 6.Лабораторные исследования овощей на наличие нитратов.
- 7.Проведение дератизации.

КЛАССНЫЕ КОМНАТЫ

- 1.Требования к мебели (закрепление).
 - 2.Тепловой режим.
 - 3.Освещенность.
 - 4.Профилактика нарушений осанки.
 - 5.Соблюдение воздушного режима.
 - 6.Соблюдение дез. режима в классах.
 - 7.Влажная уборка, хранение инвентаря.
 - 8.Хранение чистящих и дез. растворов.
 - 9.Соблюдение личной гигиены воспитателем.
-

КУХНЯ

1. Журнал «Здоровье».
2. Журнал по контролю за качеством скоропортящихся продуктов.
3. Журнал по контролю за качеством поступающих продуктов.
4. Журнал по контролю готовой пищи.
5. Бракеражный журнал
6. Журнал учёта остатков пищи
7. Температурный журнал контроля за холодильным оборудованием

«УТВЕРЖДЕНО»
 Директор МБОУ «Марьинская средняя
 общеобразовательная школа»
 _____ / В.В. Дружинина. /

« ____ »

2020г.

ПЛАН
действий при возникновении ЧС,
массовых инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.

Аварийная ситуация	Действия при возникновении Аварийных ситуаций	Срок исполнения	Ответствен исполнит.	Примечание
1	2	3	4	5
ОТСУТСТВИЕ ВОДЫ	Сообщить в ЦГСЭН	С момента возникновения аварии в течение 1 часа	Директор	Согласов. действия с главным врачом
	Завести воду с ближайшего источника воды для питьевого режима, приготовления пищи, мытья посуды после обеда и уборки помещения			
	Сообщить родителям и распустить детей по домам после обеда			
	Использовать уличный туалет			
АВАРИЯ В СИСТЕМЕ КАНАЛИЗАЦИИ	Сообщить в ЦГСЭН	С момента возникновения аварии в течение 30 минут	Директор	
	Вызов специалистов МПКХ для Устранения аварии			
	При длительном ремонте сообщить родителям и распустить детей по домам			
ОТКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРО-ЭНЕРГИИ	Сообщить в ЦГСЭН	С момента возникн. аварии в течение 1 часа	Директор	
	Сообщить родителям и распустить детей по домам			
	Списание продуктов			

1	2	3	4	5
ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ ПРИ ВОЗНИКНОВЕНИИ ЖЕЛУДОЧНО-КИШЕЧНЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ И ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЯХ	Экстренное сообщение в ЦГСЭН	от 15 мин. до 1 часа	директор	2
	Изоляция больного и контактных с целью обследования на носительство	до 1 часа	директор	
	Приостановить раздачу готовых блюд с пищеблока	немедленно	директор	
	Отбор проб и рвотных масс		директор	
	Заключительная дезинфекция	до 1 часа	директор	
	Выделения и остатки пищи замочить 10% раствором хлорной извести		директор	
	Использованное белье замочить 1% хлорамином на 2 часа		директор	
	Наложить карантин на группу, равный инкубационному периоду болезни		директор	
	Провести уборку с хлоросодержащими препаратами		директор	
	Запретить переход из группы в группу и прием новых детей		директор	
	Запретить массовые мероприятия, связанные с привлечением детей карантинной группы		директор	
	Развернуть обработку и замачивание посуды		директор	
	Данные об осмотре детей со слов родителей о состоянии детей заносить в карантинный журнал		директор	
	Отсутствующих детей на день обследования допускать после осмотра участкового педиатра, а больного ребенка после обследования		директор	
Провести санпросвет работу с персоналом, детьми, родителями		директор		

«УТВЕРЖДЕНО»
 Директор МБОУ «Марьинская средняя
 общеобразовательная школа»
 _____ / В.В. Дружинина.

«28» августа 2020 г.

ПЛАН
санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий
МБОУ «Марьинская средняя школа» на 2020 - 2021 учебный год.

Цели:

1. Предупреждение возникновения и распространения инфекционных и массовых заболеваний (отравлений).
2. Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия, охрана жизни и укрепление здоровья детей и сотрудников школы.

Задачи:

1. Совершенствование материальной базы МБОУ. Улучшение санитарно-гигиенических условий, безопасности и безвредности всех объектов производственного контроля.
2. Продолжение работы по формированию у детей навыков здорового образа жизни, повышение гигиенической культуры и грамотности, гигиеническая и профессионально-гигиеническая подготовка.
3. Обеспечение должного выполнения настоящих санитарных правил и норм (санитарно – противоэпидемических) профилактических мероприятий, осуществление контроля за их выполнением Санитарных правил (СП.1.1.1058-01).

№ п/п	Наименование мероприятия	Ответствен. исполнитель	Срок исполнения
1	2	3	4
1. Организационные мероприятия. Подготовить и обсудить вопросы			
1.	Приобретение дез. средств.	Завхоз	До сентября
2.	Проводить вводный инструктаж с начинающими работниками	Завхоз	Перед поступлением
3.	Вопросы, выносимые для рассмотрения на педсоветах:		

	<ul style="list-style-type: none"> • анализ заболеваемости детей за год; • о плане работы по формированию у детей здорового образа жизни; • прохождение медосмотра и его результаты; • план организационных мероприятий по оздоровлению школьников. 	<p>Врач участковой больницы Директор</p> <p>Зам. директора по УВР</p>	<p>Сентябрь</p> <p>Октябрь</p> <p>Октябрь</p>
2. Профилактические мероприятия			
1.	Косметический ремонт	Завхоз	Июнь – август
2.	Замер сопротивления изоляции электрооборудования	Электромезмерительная служба	Июль – август
3.	Замена неисправных ламп	Электрик	Август
4.	Ревизия сантехнического оборудования	Рабочий	Июнь – август
5.	Своевременное прохождение медосмотра работниками школы	Директор	Август
6.	Обеспечение иммунизации персонала школы против гриппа		Декабрь
7.	Проведение витаминизации готовых блюд	Повар	В течение года
8.	Использование йодированной соли	Повар	В течение года
9.	Перезарядка огнетушителей	Завхоз	Август
1	2	3	4
3. Противоэпидемические мероприятия			
1.	Изданы приказы по МБОУ:		
	о назначении ответственных лиц по производству контроля за объектами школы.	Директор	ежегодно
	о проведении медицинских осмотров		
	о создании бракеражной комиссии	Директор	ежегодно
	о создании комиссии по аттестации рабочих мест	Директор	ежегодно
2.	Обеспечить медицинское обследование детей	Директор	ежегодно
3.	Проводить осмотр детей на педикулез и чесотку.	Медсестра	регулярно

4.	Составить расписание уроков во всех классах согласно СанПин	Зам. директора по УВР	Август - сентябрь
5.	Проводить прививки согласно графика и требованиям больницы, ЦГСЭН.	Директор	ежегодно
6.	Проводить маркировку мебели и комплектование классов.	Директор	ежегодно
7.	Организовать промывку и чистку стекол в окнах.	Завхоз	2 раза в год
8.	Обновить маркировку кухонной посуды и в классах в соответствии с САНП.	Повар	ежегодно
9.	Провести проверку исправности и тех. уход холодильника.	Завхоз	ежегодно
10.	Провести ревизию и тех. уход системы отопления и водопровода.	Рабочие	июнь, ежегодно
11.	Провести гигиеническую подготовку к аттестации работников МБОУ в ЦГСЭН.	Директор	ежегодно
12.	При возникновении аварийных ситуаций обеспечить действия ответственных лиц в соответствии с настоящим планом.	Директор	ежегодно
13.	Организовать тематическую проверку выполнения гигиенических требований к режиму учебно-воспитательного процесса МБОУ.	Директор	ежегодно
14.	Проверить работу кухни по выполнению профилактических и противоэпидемиологических мероприятий и состояние и качество производственного контроля.	Директор	ежегодно
4. Текущая работа			
1.	Организовать контроль за температурным режимом в МБОУ с фиксацией учёта в журнале	Завхоз	постоянно
2.	Обеспечить уборку всех помещений с моющими средствами.	Завхоз	постоянно
3.	Постоянно иметь запас моющих средств и дез. средств.	Завхоз	постоянно
4.	Завозить на пищеблок для приготовления только йодированную соль.	Завхоз	постоянно
5.	Проводить анализ заболеваемости детей в школе с ведением графика и доведения данных до сотрудников и родителей.	Директор	постоянно
5. Гигиеническое воспитание и обучение детей, персонала и родителей			

1.	Провести гигиеническое обучение всего персонала с последующей аттестацией по теме: «Законодательство РФ и обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения» №52-ФЗ от 30.03.99	Директор	Август
2.	Проводить обсуждения вновь поступивших новинок, издаваемых законов государственного санэпиднадзора и Минздрава России.	Директор	по мере поступления
3.	Соблюдать гигиенические требования к участку и содержанию.	Директор	ежегодно
4.	Особенности гигиенических требований к помещению школы, оборудованию классных кабинетов, пищеблока.	Директор	ежегодно
5.	Гигиенические требования к учебно-воспитательному процессу в МОУ, расписанию уроков.	Директор	ежегодно
6.	Требования к организации питания.	Директор	ежегодно
7.	Санитарные требования к личной гигиене всего персонала школы, порядок прохождения медосмотров.	Директор	ежегодно
6. Гигиеническое обучение и воспитания педагогического персонала			
1.	Профилактика воздушно-капельных инфекций.	Мед-сестра больницы	постоянно
2.	Профилактика паразитарных заболеваний.		постоянно
3.	Профилактика заболеваний кожных покровов.		постоянно
4.	Профилактика кишечных инфекций		постоянно
5.	Привитие гигиенических навыков детям в возрасте от 6 до 10 лет	Классные руководители	постоянно
7. Гигиеническое воспитание и обучение работников пищеблока и завхоза			
Беседы:			
1.	Профилактика кишечных инфекций.	Директор	постоянно
2.	Профилактика пищевых отравлений.		постоянно
3.	Профилактика заболеваний наружных покровов.		постоянно
4.	Условия и сроки хранения скоропортящихся продуктов.		постоянно
5.	Правила мытья инвентаря, посуды различного назначения в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.		постоянно
6.	Подготовка к гигиенической аттестации в ЦГСЭН.		постоянно

7.	Санитарно-гигиенические требования к приему и хранению плодовоовощной продукции.		постоянно
8. Гигиеническое обучение и воспитание детей в школе			
1.	Разработать беседы, дидактические игры по гигиеническому воспитанию детей.	Зам. директора по ВР	Август
2.	Организовать и провести «Праздник здоровья» к Всемирному Дню Здоровья 7 апреля.	Учитель физ. культуры	Апрель
3.	Провести конкурс рисунков по теме: Чистота – залог здоровья! В здоровом теле здоровый дух Солнце, воздух и вода – наши лучшие друзья.	учитель ИЗО	По плану воспитательной работы
4.	Проводить работу по воспитанию у детей навыков здорового образа жизни (уроки, прогулки, гимнастика, игры, экскурсии, праздники).	Учителя, воспитатели	По плану воспитательной работы
5.	Проводить закаливающие процедуры с детьми (воздухом, босохождение, гимнастика, организация игр, уроков).	Учителя, воспитатели	Постоянно
6.	Праздники: Путешествие по городу Чистюля.	Учителя нач. классов	По плану воспитательной работы
9. Работа с родителями			
1.	Провести общее родительское собрание на тему: «Гигиена ребенка в семье».	Директор	По плану воспитательной работы
2.	Классные родительские собрания с вопросами по гигиеническому воспитанию:	Классные руководители	По плану воспитательной работы
	Режим дня детей		
	Адаптационный период ребенка		
	Расту здоровым		
	Обеспечение безопасности жизнедеятельности		
3.	Организовать «Дни Здоровья» в МБОУ	Зам. директора по	По плану воспитательной работы

		ВР	
4.	Спортивный праздник «Быстрее, выше, сильнее».	Зам. Директор а по ВР	По плану воспитатель ной работы
5.	Оформление материала в уголках по гигиеническому воспитанию, библиотеки передвижки для родителей по темам:	Зам. дирек- тора по ВР	По плану воспитатель ной работы
	Правильное питание – основа здоровья.		
	Посещение и участие в праздниках в школе.		
