




Утверждаю
Директор школы

Р.М.Маталова 

01.09.2020г.

**Программа
производственного контроля за соблюдением норм и правил санитарного законодательства РФ**

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"МОГИЛЕВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ИМ.Н.У.АЗИЗОВА"**

г. Махачкала 2020г

Пояснительная записка.

Наименование учреждения: МБОУ "Могилевская СОШ им. Н.У.Азизова"

Руководитель: Директор Маталова Р.М.

Телефон руководителя учреждения:

Юридический адрес: 368002, РД, Хасавюртовский р-н, с. Могилевское.

Фактический адрес: 368002, РД, Хасавюртовский р-н, с. Могилевское

ОГРН: 1020501766152 **ИНН/КПП:**

0534024576/053401001

Вид деятельности, выполняемых работ, оказываемых услуг: 85.12 Образование начальное общее, 85.13 Образование основное общее, 85.14 Образование среднее общее.

Количество работающих: 92 чел. персонала, в т.ч. относящихся к декретированному контингенту.

Характеристика здания, помещений: Общая площадь 1129 кв.м.

Набор и площадь помещений представлен следующим; учебные помещения, актовый залы, административно-бытовые помещения, пищеблок, столовая, общежитие, хозяйственно-спортивные помещения и т.д.

Характеристика инженерных систем:

Наличие естественного освещения и искусственного освещения; имеется представлен лампами накаливания, и люминесцентными.

Система водоснабжения: холодное водоснабжение централизованное, от общесельских систем, горячее от собственных водонагревателей.

Система отопления: автономное от собственной котельной

Система канализации: яма «Шамбо».

Система вентиляции: предусмотрена приточно-вытяжная вентиляция в пищеблоке, в остальных помещениях посредством оконно-дверных проемов.

ПРОГРАММА ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ЛАБОРАТОРНОГО КОНТРОЛЯ:

Производственный контроль, в том числе проведение лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции, выполнения работ и оказания услуг осуществляется индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами в целях безопасности для человека и среды обитания таких продуктов, работ и услуг осуществляется в соответствии со ст. 212 «Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда», Трудового кодекса Российской Федерации, ст. 32 производственный контроль ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г. №52 и СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, утвержденный Постановлением Главного Государственного санитарного врача РФ №18 от 13.07.2001г.

Юридические лица и индивидуальные предприниматели в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны выполнять

требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний, санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляемых государственный санитарно-эпидемиологический надзор в т.ч.:

-разрабатывать и проводить санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия -обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг

-осуществлять производственный контроль, в т.ч. посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг и т.д.

Лабораторно-производственный контроль проводится юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.

Целью проведения данного контроля является обеспечение безопасных условий осуществления лечебно-диагностического процесса Для пациентов и медицинского персонала.

Объектами производственного контроля являются помещения, планировка, внутренняя отделка, система вентиляции, кондиционирования, освещение, водопроводная вода, дезинфектанты. Условия труда и защита персонала.

Программа производственного контроля осуществляется предпринимателями или юридическими лицами до начала осуществления деятельности, а для предпринимателей и юридических лиц уже осуществляющих деятельность — не позднее трех месяцев со дня введения в действие настоящих санитарных правил^ при изменении вида деятельности в разработанную программу лабораторного контроля вносятся изменения, дополнения.

ОБЯЗАННОСТИ ЮРИДИЧЕСКИХ ЛИЦ И ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЕЙ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ:

Юридическое лицо, индивидуальный предприниматель при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должен принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в т.ч.:

-приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных видов работ и оказание услуг

-прекратить использование в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции безопасной (безвредной) для человека, снять с реализации продукцию, не соответствующую санитарным правилам и представляющую опасность для человека

- проинформировать Управление Роспотребнадзора по Республике Дагестан о принятых мерах по устранению нарушений санитарных правил.

-принять другие меры, предусмотренные действующим законодательством.

ОБЯЗАННОСТИ АДМИНИСТРАЦИИ:

Администрация обязана осуществлять следующее (ст. 1) ФЗ № 52):

-разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия;

-обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и услуг;

- осуществлять производственный контроль за соблюдением санитарных правил, в том числе при проведении лабораторных исследований и испытаний; - своевременно информировать учреждения государственной санитарно-эпидемиологической службы об аварийных ситуациях, нарушении технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию;

- иметь в наличии официально изданные санитарные правила;
- осуществлять гигиеническое обучение сотрудников.

Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля: Директор МБОУ "Могилевская СОШ" Маталова Р.М.

Требования к санитарному состоянию и содержанию:

В период эпидемиологического благополучия в учреждениях проводится ежедневная влажная уборка помещений с использованием соды, мыла или синтетических моющих средств .

Уборку классов и других учебных и вспомогательных помещений проводят после окончания уроков при открытых окнах или фрамугах. Если учреждение работает в две смены, уборку проводят дважды. Моют полы, протирают места скопления пыли (подоконники, радиаторы и др.).

Один раз в месяц проводят генеральную уборку помещений с применением не только моющих, но и дезинфицирующих средств, разрешенных в установленном порядке (например, 0,5 - 1%-ный раствор хлорной извести, хлорамина или гипохлорита кальция, 0,2%-ный раствор сульфохлорантина, 3%-ный раствор амфолана, 1%-ный (по ДВ) раствор полисепта, 1%-ный (по ДВ) раствор перамина, 3%-ный (по ДВ) раствор перекиси водорода с моющим средством). Окна снаружи и изнутри и оконные проемы моют 2 раза в год (весной и осенью).

Места общего пользования (туалеты, буфет, столовая и медицинский кабинет) всегда убирают с использованием дезинфицирующих средств.»

Санитарно-техническое оборудование подлежит ежедневному обеззараживанию независимо от эпидситуации. Сиденья на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моют теплой водой с мылом. Раковины, унитазы чистят квачами или щетками чистяще-дезинфицирующими средствами, разрешенными в установленном порядке (например, Блеск-2, Санита, Белка, ПЧД, Дезеф, Дезус, Санитарный и др.), в соответствии с указаниями на этикетке или двукратно протирают ветошью, смоченной в одном из дезинфицирующих средств.

Мусор собирают -в мусоросборники, которые должны иметь плотно закрывающиеся крышки, и при заполнении 2/3 их объема вывозят на полигоны твердых бытовых отходов в соответствии с договором на вывоз бытовых отходов. После освобождения контейнеры (мусоросборники) должны быть очищены и обработаны средствами, разрешенными в установленном порядке, в соответствии с указаниями по борьбе с мухами. Не допускается сжигание мусора на территории учреждения, в том числе в мусоросборниках.

Все помещения образовательного учреждения подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств. Уборка помещений проводится при открытых окнах и фрамугах в летний период и открытых форточках и фрамугах в другие сезоны.

Уборку спальных помещений следует проводить после дневного сна, обеденного зала - после каждого приема пищи, физкультурного зала - после каждого занятия, остальных помещений - в конце дня.

В образовательных учреждениях для проведения уборки и дезинфекции помещений и оборудования используют моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в установленном порядке. При использовании моющих и дезинфицирующих средств соблюдают инструкции по их применению.

Все виды дезинфекционных работ осуществляются в отсутствие учащихся. Дезинфицирующие и моющие средства хранят в соответствии с инструкцией в местах.

При угрозе возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в учреждении проводят дополнительные противоэпидемические мероприятия по предписанию должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Уборка помещений проводится силами технического персонала (без привлечения детей).

Места общего пользования (туалеты, буфет, столовая и медицинский кабинет) ежедневно убирают с использованием моющих и дезинфицирующих средств и содержат в чистоте.

Санитарно-техническое оборудование подлежит ежедневному обеззараживанию: раковины для мытья рук и унитазы чистят ершами или щетками с применением чистящих и дезинфицирующих средств. Ручки сливных бачков и ручки дверей моют теплой водой с мылом.

Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов (ведра, тазы, швабры, ветошь) должны иметь сигнальную маркировку (красного, цвета), использоваться по назначению и храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.

Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45 °С, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

Оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами установленном порядке, и соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организации питания обучающихся общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

Мытье кухонной и столовой посуды, разделочного инвентаря, технологического оборудования, кухонных столов, шкафов и тары должно осуществляться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не более 2/3 объема, промывают раствором моющего средства.

Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях столовой не допускается.

По окончании уборки весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде.

При образовании медицинских отходов, которые по степени их эпидемиологической опасности относятся к потенциально опасным (рискованным) отходам, их обезвреживают и удаляют в соответствии с установленными санитарными правилами требованиями по сбору, хранению, переработки, обезвреживания и удаления всех видов отходов лечебно-профилактических учреждений.

При наличии бассейна режим эксплуатации и качество воды бассейна, а также уборка и дезинфекция помещений и оборудования проводится в соответствии с установленными санитарно-эпидемиологическими требованиями для плавательных бассейнов.

Спортивный инвентарь подлежит обработке моющими средствами ежедневно.

Ковровые покрытия очищаются пылесосом ежедневно, а также после каждой смены подвергаются просушиванию и выколачиванию на улице.

Для предупреждения залета насекомых следует, проводить засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях столовой.

Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами должно осуществляться специализированными организациями в соответствии гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ.

ПЕРЕЧЕНЬ ВИДОВ РАБОТ, РАБОТНИКИ КОТОРЫХ ПОДЛЕЖАТ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫМ И ПЕРИОДИЧЕСКИМ МЕДИЦИНСКИМ ОСМОТРАМ С УЧЕТ РЕЗУЛЬТАТОВ СОУТ, ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ:

Перечень и кратность предварительных, периодических медицинских осмотров в соответствии Приказа №302н от 12.04.2011г п. 18, Приложения 2

| Наименование работ и профессий | Периодичность осмотров | Участие врачей-специалистов <1>, <2>, <3> | Лабораторные и функциональные исследования <1>, <2> | Дополнительные медицинские противопоказания <4> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Работы в образовательных организациях всех типов и видов, а также детских организациях, не осуществляющих образовательную деятельность (спортивные секции, творческие, досуговые детские организации и т.п.)</p> | <p>1 раз в год</p> | <p>Дерматовенеролог Оториноларинголог Стоматолог Инфекционист</p> | <p>Рентгенография грудной клетки Исследование крови на сифилис Мазки на гонорею при поступлении на работу Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям</p> | <p>Заболевания и бактерионосительство:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) брюшной тиф, паратифу, сальмонеллез, дизентерия; 2) гельминтозы; t 3) сифилис в заразном периоде; 4) лепра 5) заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях; тела; √ *• 4) заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериоурии, туберкулезной волчанки лица и рук; 6) заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелегочный туберкулез с наличием свищей, • бактериоурии, туберкулезной волчанки лица и рук; 7) гонорея (все формы) - только для работников медицинских и детских дошкольных учреждений, непосредственно связанных с обслуживанием детей, - на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов |

| | | | | |
|--|--|--|--|----------------------------------------------------------------------|
| | | | | первого контроля; 8) озена Заболевания и бактерионосительство: |
|--|--|--|--|----------------------------------------------------------------------|

Гигиеническое обучение и аттестация - 1 раз в 2 года, (работники пищеблока 1 раз в год) согласно Приказа МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ №229 от 29.06.2000г О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций

САНИТАРНО-ДЕЗИНФЕКЦИОННЫЙ РЕЖИМ

В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ В ПЕРИОД КАРАНТИНА:

| Наименование объекта | Способ и режим обеззараживания |
|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Помещение (пол, стены, двери, подоконники и др.), жесткая мебель | Обработку проводят способом протирания ветошью, смоченной в одном из дезинфицирующих растворов: 0,5%-ный раствор хлорамина - 60 мин.; 0,5%-ный раствор хлорной извести или извести белильной термостойкой - 60 мин.; 0,25%-ный раствор НГК, ДОСГК - 60 мин.; 0,2%-ный раствор сульфохлорантина - 60 мин.; 3%-ный (по ДВ) раствор перекиси водорода с моющим средством (0,5%) - 60 мин.; 1%-ный(по ДВ) раствор перамина - 60 мин.; 1% (по ДВ) раствор ролицепта - 60 мин.; . 3%-ный раствор амфолана - 60 мин.; 0,5%-ный раствор катамина ЛБ - 30 мин. |
| 2. Ковры | Дважды почистить щеткой, смоченной: 0,5%-ным раствором хлорамина; 0,2%-ным раствором сульфохлорантина; 1%-ным раствором перамина; 0,5%-ным раствором катамина АБ и на время карантина убрать |
| 3. Посуда, освобожденная от остатков пищи | Кипячение в воде или в 2%-ном растворе соды - 15 мин. Погружение в один из дезинфицирующих растворов на 60 мин: 1%-ный раствор хлорамина, 1%-ный осветленный раствор хлорной извести, 0,5%-ный раствор НГК; 0,2%-ный раствор сульфохлорантина, 3%-ный раствор амфолана, 1%-Ный раствор катамина АБ. Посуду после дезинфекции вымыть, сполоснуть и высушить |
| 4. Остатки пищи | Кипячение - 15 мин. Засыпание хлорной известью (или известью белильной термостойкой) 200 г/кг - 60 мин. НГК, ДОСГК 100 г/кг |
| 5. Санитарнотехническое оборудование (раковины, унитазы и ДЕО _____) | Крышки унитазов мыть горячей мыльной водой. Унитазы, ванны, раковины протереть дважды одним из растворов, указанных в п. 1, или протереть чистяще- дезинфицирующим средством: Белка, Блеск-2, Санита, ПЧД, Санитарный, Дезус, Дезэф и др. - в соответствии с рекомендациями по изменению средства на этикетке. Использованные квачи, уборочный материал погружают в 0,5%-ный раствор НГК или 1%-ный раствор хлорной извести - на 30 мин., прополаскивают и высушивают. Хранят чистые квачи и уборочный материал в специальной промаркированной таре в хозяйственном |

| | |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | шкафу |
| 6. Изделия медицинского назначения из стекла, металла, резин, пластмасс | Химический метод: погружение или протирание одним из дезинфицирующих растворов: 1,0%-ный раствор хлорамина - 30 мин.; 2,5%-ный (0,5%-ный ДВ) раствор хлоргексидина биглюконата - 30 мин.; 3%-ный (по ДВ) раствор перекиси водорода с 0,5%-ным раствором моющего средства - 80 мин. Физический метод (кроме изделий из пластмасс): кипячение в воде или 2%-ном растворе соды -15 мин.; сухой горячий воздух 120 град. С - 45 мин. |
| 7. Руки персонала | Для гигиенического обеззараживания руки обрабатывают ватным тампоном в течение 2 мин. одним из растворов: 2,5%- ный (0,5%-ный) водный раствор хлоргексидина биглюконата; 1%-ный раствор йодопирона; 0,5%-ный раствор хлорамина, а затем моют мылом |

Уборку столовой проводят после каждого посещения учащимися (завтрак, обед, и т.д.). После каждого приема пищи столы моют горячей водой с мылом или содой.

Мытье посуды осуществляется механическим или ручным способом. При ручном способе мытья посуды используется трехгнездная ванна.

Освобожденная от остатков пищи столовая посуда моется щеткой в воде, имеющей 50 град. С, с добавлением моющих средств (1 ванна). После этого посуда погружается в один из дезинфицирующих растворов (0,2%-ный раствор хлорамина, гипохлорита натрия или кальция) - 2 ванна, ополаскивается горячей проточной водой при температуре 65 град. С (3 ванна) и просушивается в специальных шкафах или решетках.

Стеклопосуда после механической очистки моется с применением разрешенных моющих средств (1 ванна), ополаскивается горячей проточной водой (2 ванна) и просушивается на специальных решетках.

Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (1 ванна) споласкивают горячей проточной водой (2 ванна) и обеззараживают физическим методом в воздушных стерилизаторах в течение 2-3 мин. Чистые столовые приборы хранят в металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

Во время карантина очередность процессов обработки посуды меняется. Сначала, после освобождения от остатков пищи, посуду погружают в один из дезинфицирующих растворов, указанных в Приложении 7, или кипятят в 2%-ном растворе соды 15 мин. После этого посуду моют, ополаскивают горячей водой и высушивают.

При использовании посудомоечной машины обработку посуды проводят по режиму, указанному в документации на машину.

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования кипятят в течение 15 минут в воде с добавлением софы или замачивают в дезинфицирующем растворе (0,5%-ном растворе хлорамина 50 минут), затем прополаскивают, сушат и хранят в специальной промаркированной таре.

Остатки пищи обеззараживают кипячением в течение 15 мин. или засыпают хлорной известью либо любым из следующих средств: известью белильной термостойкой 200 г/кг или НГК, или ДОСГК 100 г/кг.

В помещении пищеблока (кухни, кладовые и пр.) должны соблюдаться правила хранения продуктов и пищевых отходов и проводиться борьба с мухами, тараканами и грызунами.

В медицинском кабинете, помимо обеззараживания помещения и предметов обстановки, необходимо дезинфицировать медицинские инструменты многократного пользования способом погружения в один из растворов, указанных выше, или пользоваться физическими методами обеззараживания (кипячение, сухой горячий воздух). Предметы ухода за больными дезинфицируются способом протирания или погружения в раствор

дезинфицирующего средства.

В тех случаях, когда требуется стерильность, необходимо применять изделия разового пользования.

В период карантина ежедневно обеззараживанию подлежат все помещения, где находились дети из класса с установленным карантином.

При проведении дезинфекции особое внимание уделяют обработке объектов, играющих решающую роль в передаче данной инфекции.

При капельных инфекциях - частое проветривание классов (на каждой перемене), тщательное удаление пыли в помещениях, обеззараживание посуды; при кишечных инфекциях - обеззараживание посуды, поверхностей обеденных столов, санитарно-технического оборудования, мытье рук с мылом после каждого посещения туалета и перед приемом пищи.

На территории участка проводят ежедневную уборку. Мусор собирают в металлические мусоросборники с закрывающимися крышками. Очистку мусоросборников производят при их заполнении на 2/3 объема. После опорожнения мусоросборники дезинфицируют. Дезинфекцию мусоросборников, помойных ям, мусорных ящиков проводят орошением 10%-ным раствором хлорной извести (или извести белильной термостойкой), 5%-ным раствором НГК или 7%-ным раствором ВГК при времени обеззараживания 60 мин. Мусор заливают одним из растворов: 10%-ным раствором хлорной извести в соотношении 2:1 на 120 мин., 20%-ным хлорно-известковым молоком 2:1 на 60 мин., 5%-ным раствором НГК 2:1 на 120 мин.

С целью предупреждения выплода мух и уничтожения их на фазе развития в отходах 1 раз в 5 - 10 дней места сбора отходов обрабатывают одним из средств в соответствии с указаниями по борьбе с мухами. На территории учреждений не должно быть безнадзорных животных.

ПЕРЕЧЕНЬ ХИМИЧЕСКИХ ВЕЩЕСТВ, БИОЛОГИЧЕСКИХ, ФИЗИЧЕСКИХ И ИНЫХ ФАКТОРОВ, В ОТНОШЕНИИ КОТОРЫХ ОРГАНИЗОВАН ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ.

| № п/п | Объект исследований | Определяемые показатели | Периодичность проведения производственного контроля | Нормативные документы | Лицо ответственное за производственный контроль |
|--------------|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| 1. | Территория | Благоустройство, санитарное состояние территорий. Периодичность уборки территории. Оборудование площадки мусоросборников. Регулярность вывоза (утилизация) отходов. | 1 раз в месяц ежедневно | СанПиН 2.4.2.2821-Ю «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» | Директор МБОУ "Могилевская СОШ" Маталова Р.М. |
| 2. | Состояние водоснабжения | Проверка качества питьевой воды из водопровода Проведение профилактических и противоэпидемических | 1 раз в квартал | СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно- | Директор МБОУ |

| | | | | | |
|----|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| | | мероприятий | постоянно | эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» ¹ | "Могилевская СОШ Маталова Р.М. |
| 3. | Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима | График санитарной обработки оборудования, помещений, территории; Соблюдение частоты мытья и протирки окон (стекло); Соблюдение частоты проведения генеральных уборок; Состояние обеспечения уборочного инвентаря, моющими и дезинфекционными средствами, условия их хранения, периодичность выдачи моющих средств. Наличие маркированного уборочного инвентаря, раздельного для различных помещений, использование его по назначению, правильность хранения. Утилизация отходов; Соблюдение правил личной гигиены; Обеспеченность санитарной одеждой и организация ее централизованной стирки; Микробиологический контроль качества мойки, дезинфекции и стерилизации оборудования и инструментария. | 2 раз в неделю 2 раз в неделю Ежедневно | СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» | Директор МБОУ "Могилевская СОШ" Маталова Р.М. |
| 4 | Организация и проведение ремонтных работ | Наличие гигиенических сертификатов (заключений) на применяемые строительные и отделочные материалы с указанием области применения. | При проведении ремонтных работ | | Директор МБОУ "Могилевская СОШ" Маталова Р.М. |
| 5 | Организация утилизации твердых бытовых отходов | Наличие распорядительных документов администрации о назначении лица, ответственного за соблюдением правил сбора, хранения и удаления отходов; Контроль за благоустройством и санитарным содержанием территории; Контроль способов сбора и утилизации отходов разного класса опасности: А. | ежедневно | СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных | Директор МБОУ "Могилевская СОШ" Маталова Р.М. |

| | | | | | |
|----|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| | | Наличие договоров со специализированными организациями | | учреждениях» | |
| 6 | Соблюдение дезинфекционного режима | Наличие месячного запаса дезинфекционных средств. Наличие сертификата соответствия, инструкции по применению, расчет потребности и учет дезинфекционных средств, содержание действующих веществ, контроль соблюдения заданной концентрации, правильной эксплуатации и хранения. Условия хранения дезинфекционных средств: -режим побудительной вентиляции -наличие хранилища, помещения для разведения и раздачи рабочих растворов. | При получении партии 2 раза в неделю | СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно- эпидем иологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» | Директор МБОУ "Могилевская СОШ" Маталова Р.М. |
| 7 | Химические средства для дезинфекции | Содержание активно действующих веществ. | 1 раз в квартал и дополнительно при поступлении каждой новой партии хлорсодержащих препаратов | СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно- эпидем иологические требования к условиям. и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» | Директор МБОУ "Могилевская СОШ" Маталова Р.М. |
| 8 | Проведение дезинсекционных, дератизационных работ | Изменение численности грызунов и членистоногих, имеющих санитарно-гигиеническое значение | 1 раз в месяц | СанПин 3.5.2.1376-03 СанПин 3.5.3.3223-14 СанПиН 3.5.2.3472-17 | Директор МБОУ "Могилевская СОШ" Маталова Р.М. |
| 9 | СОУТ | Обеспечение и наличие спецодежды Наличие гардеробных для верхней одежды, шкафов для спецодежды, санузлов, душевых комнат. Наличие специально выделенного помещения для приема пищи. | Постоянно 1 раз в 5 лет | ФЗ №426 от 28.12.2013г «О специальной оценке условий труда» | Директор ' МБОУ "Могилевская СОШ" Маталова Р.М. |
| 10 | Соблюдение режима работы с ПЭВМ | Наличие специальной мебели Наличие заземления оборудования Наличие экранов Наличие гигиенического сертификата (заключения) Наличие кондиционера | 1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год При приобретении 1 раз в | СанПиН 2.2.4.3359-16 "Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам | Директор МБОУ "Могилевская СОШ" Маталова Р.М. |

| | | | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| | | Правильность расстановки оборудования Напряженность электромагнитного поля | год -II- -II- | на рабочих местах" СанПиН 2.2.4.1191-03 «Электромагнитные поля в производственных условиях» | |
| 11 | Условия труда на рабочем месте | Микроклимат на рабочих местах (влажность, температура, скорость движения воздуха, тепловое излучение, температура рабочих поверхностей, наличие тепловых завес) Освещенность общая и на рабочих местах; | 2 раза в год (теплый и холодный периоды) 1 раз в год | СанПиН 2.4.5.548-96 ' «Гигиенические требования к микроклимату ' производственных помещений». СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Г и гиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» | Директор МБОУ "Могилевская СОШ" Маталова Р.М. |
| 12 | Наличие медицинских книжек у всех работников с результатами медицинских осмотров и гигиенического обучения, своевременность прохождения. | Контроль своевременности прохождения медицинских осмотров; Обеспечение необходимого объема лабораторных исследований и перечня специалистов, участвующих в профилактических осмотрах; Контроль за обучение декретированного контингента; Контроль наличия у персонала личных медицинских книжек, правильность их оформления. | ежегодно | Приказ N 302н от 12 апреля 2011 г. «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские | Директор МБОУ "Могилевская СОШ" Маталова Р.М. |

НОМЕНКЛАТУРА, ОБЪЕМ И ПЕРИОДИЧНОСТЬ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ И ИСПЫТАНИЙ.

| № п/п | Объект исследования (или) исследуемый материал | Определяемые показатели | Периодичность производственного контроля | Наименование объекта производственного контроля | Ответственные исполнители производственного контроля | Нормативно-техническая и Методическая документация по производственному контролю |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| <i>Обеспечение инфекционной и паразитарной безопасности обучающихся и персонала:</i> | | | | | | |
| 1 | Микробиологические исследования среды методом смывов (контроль качества дезинфекции) < | Группа кишечной палочки, Золотистый стафилококк, Жизнеспособные яйца гельминтов (аскарид, власоглавов, токсокар, фасциол) Цисты патогенных <small>кишечных</small> простейших Ооцисты криптоспоридий. | 1 раз в квартал | МБОУ "Могилевская СОШ" | Аккредитованная в ФСА лаборатория. | СанПиН 2.4.2.2821-10 СанПиН 1 1.1058-01, СП 1.1.2193-07 < ** |
| 2 | Химические средства для дезинфекции | Определение концентрации АДВ в рабочих растворах дез. средств | 1 раз в квартал | МБОУ "Могилевская СОШ" | Аккредитованная в ФСА лаборатория. | СанПиН 2.4.2.2821-10 СанПин 3.5.1378-03 |
| <i>Контроль физических факторов не ионизирующей природы:</i> | | | | | | |
| 3 | Контроль за источниками неионизирующих излучений | ЭМП от ПЭВМ. 1 | 1 раз в 3 года | МБОУ "Могилевская СОШ" | Аккредитованная в ФСА лаборатория. | СанПиН 2.2.4.3359-16 СанПиН 2.4.2.2821-10 |

| | | | | | | |
|---|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------------|------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 4 | Микроклимат | Температура воздуха, относительная влажность, скорость движения воздуха | 2 раза в год | МБОУ "Могилевская СОШ" | Аккредитованная в ФСА лаборатория. | СанПиН 2.4.2.2821-10 СанПиН 2.2.4.548-96 |
| 5 | Освещенность | Уровни искусственной освещенности | 1 раз в год | МБОУ "Могилевская СОШ" | Аккредитованная в ФСА лаборатория. | СанПиН 2.4.2.2821-10 СанПиН 2.2.1./2.1.1.1278-03 |
| 6 | Шум от работающего оборудования, в т.ч. вентиляционного | Уровни звука | 1 раз в год | МБОУ "Могилевская СОШ" | Аккредитованная в ФСА лаборатория. | СанПиН 2.4.2.2821-10 ЦнПиН 2.2.4./2.1.8. 562-96 |

План - график проведения лабораторно- инструментальный исследований (измерений) в рамках утвержденной программы производственного контроля в _____ МБОУ "Могилевская СОШ"

| № | Объект исследования | Определяемый показатель | Периодичность | Объем исследования | Нормативный документ |
|------|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-----------------|--------------------|-------------------------------------------------|
| 1 | <i>Измерения физических факторов не ионизирующей природы:</i> | | | | |
| 1.1. | Микроклимат | Скорость движения воздуха, температура, влажность | 2 раза в год | 48 | СанПиН 2.4.2.2821-10 СанПиН 2.2.4.548 -96 |
| 1.2. | Освещенность | Искусственная освещенность | 1 раз в год | 24 | СанПиН 2.4.2.2821-10 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 |
| 1.3 | Шум | Шумовые параметры | 1 раз в год | 2 | СанПиН 2.4.2.2821-10 СН2.2.4/2.1.8.562-96 |
| 1.4. | ЭМП | Электромагнитное поле | 1 раз в 3 года | 12 | СанПиН 2.2.2/2.4.1.1340-03 СанПиН 2.4.2.2821-10 |
| 2 | <i>Санитарно - бактериологические - паразитологические исследования:</i> | | | | |
| 2.1. | Вода | Микробиологические показатели | 1 раз в квартал | 4 | СанПин 2.1.4.1074-01 СанПиН 2.4.2.2821-10 |
| 2.2. | Смывы с объектов внешней среды: | БГКП | 1 раз в квартал | 20 | СанПиН 2.4.2.2821-10 СанПиН 1.1.1058-01, |
| | | Золотистый стафилококк | | 20 | |

| | | | | | |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------|--------------------------------------------|
| | > мед. кабинет, > в пищеблоках: с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов - в начальных классах: мебели, парт, с батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, наружные поверхности стульчаков | Жизнеспособные яйца гельминтов (аскарид, власоглавов, токсокар, фасциол) Цисты патогенных кишечных простейших Ооцисты криптоспоридий. | | 80 80 | СанПин 1.1.2193-07 СанПиН 3.2.3215-14. |
| 2.3 | Готовая продукция (микробиология) | БГКП, КМАФАнМ, Сальмонелла. | 1 раз в квартал | 8 | СанПиН 2.4.5.2409-08 |
| 3 | <i>Санитарно-химические исследования:</i> | | | | |
| 3.1. | Определение АДВ в дбз. растворах | Контроль качества дез. средств | 1 раз в квартал | 4 | СанПиН 2.4.2.2821-10 СанПин 3.5.1378-03 |

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

Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Федеральный закон от 26 декабря 2008 г. № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц, индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля».

Федеральный закон от 28.12.2013г №426-ФЗ «О специальной оценке условий труда»

Федеральный закон "О лицензировании отдельных видов деятельности" от 04.05.2011 N 99-ФЗ

Трудовой кодекс Российской Федерации.

Постановление Правительства Российской Федерации от 30 июня 2004г. № 322 <Об утверждении Положения о Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека».

Постановление Правительства Российской Федерации от 15 сентября 2005г. № 569 «Об утверждении Положения об осуществлении государственного санитарно-эпидемиологического надзора в Российской Федерации».

Постановление Правительства Российской Федерации от 30 июня 2004г. № 321 «Об утверждении Положения о министерстве здравоохранения и социального развития Российской Федерации».

СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»

СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования

СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»

СанПиН 2.2.1/2.1.1248-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению общественных и жилых зданий». СанПиН

2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность. <

СанПиН 2.1.7. 2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами»

СанПиН 3.5.2.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям и осуществлению дезинфекционной деятельностью»..

СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. *

СанПиН 3.5.3.3223-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий"

СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий». СанПиН 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения №1 к СП 1.1.1058-01».

СанПиН 2.2.4.3359-16 "Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах"

СанПиН 3.2.3215-14 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации"

СанПиН 3.5.2.3472-17 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение.

Приказ N 302н от 12 апреля 2011 г. «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

Приказ Минздрава России № 229 от 29.06.2000 г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».

Приказ Минздравсоцразвития России № 402 от 20.05.2005 г. «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте».

Приказ Минздрава России №254 от 03.09.1991 г. «О развитии дезинфекционного дела в стране» (с изменениями и дополнениями от 29.07.1992г.

ПЕРЕЧЕНЬ ВОЗМОЖНЫХ АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЙ, СВЯЗАННЫХ С ОСТАНОВКОЙ ПРОИЗВОДСТВА, НАРУШЕНИЕМ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ, СОЗДАЮЩИХ УГРОЗУ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОМУ БЛАГОПОЛУЧИЮ НАСЕЛЕНИЯ.

| № п/п | АВАРИЙНАЯ СИТУАЦИЯ | ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Отключение энергии | Резервная автономная электростанция |
| 2. | Возгорание (пожар) | Исправная пожарная сигнализация. |
| 3. | Прорыв сети горячего или холодного водоснабжения | Ведение журнала учета аварийных ситуаций. Содержание в исправном состоянии системы водоснабжения , |
| 4. | Прорыв канализационной сети | Ведение журнала учета аварийных ситуаций. |
| 5. | Выход из строя медицинской техники (стерилизационного, холодильного и технологического оборудования) | Внеплановый ремонт медицинской техники |

ПЕРЕЧЕНЬ ДОГОВОРОВ, ФОРМ УЧЕТА И ОТЧЕТНОСТИ:

Журнал лабораторно-производственного контроля.

Журнал учета качества предстерилизационной обработки в мед. кабинете.

Журнал стерилизации и дезинфекции оборудования и инструментария в мед. кабинете.

Журнал учета работы бактерицидной лампы в мед. кабинете.

Журнал учета работы холодильного оборудования в мед. кабинете и пищеблоке.

Журнал учета аварийных ситуаций и ремонтных работ.

Протоколы лабораторного контроля по всем видам исследований, ежегодный учет и анализ.

Паспорта вентиляционных систем и протоколы их исследования.

Личные медицинские книжки с результатами медицинского осмотра и гигиенического обучения, и аттестации.

Договора на вывоз мусора и утилизацию медицинских отходов.

Договор на централизованную стирку.

Договор с аккредитованной организацией на лабораторно-производственный контроль.

Наличие сертификатов на использованные строительно-отделочные материалы при ремонте, реконструкции и строительстве. Наличие сертификатов на дезинфицирующие средства.

Директор МБОУ "Могилевская СОШ"

Маталова Р.М.