

противоэпидемических требований с целью профилактики инфекционных заболеваний.

1. Закон ФЗ №52 от 30.03.99г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
2. Закон РФ №157 от 17.9.1998г. «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
3. Закон РФ №294 от 26.12.2008г. «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля/надзора/».
4. Закон РФ «Кодекс РФ об административных правонарушениях» КОАЛ № 195 от 30.12.01г.
5. Закон ФЗ № 29 от 02.01.00г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
6. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».
7. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
8. СанПиН 2.4.2.576-96 от 31.10.96г. «Гигиенические требования к условиям обучения школьников в различных видах современных общеобразовательных учреждений».
9. СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях».
10. СанПиН 3216-85 от 22.02.85г. «Санитарно-гигиенические требования к организации трудового обучения учащихся 1-7 классов».
11. Методические рекомендации «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников» (Материалы разработаны сотрудниками Института возрастной физиологии РАО М.М. Безруких, Т.А. Филипповой, А.Г. Макеевой) письмо министерства образования и науки РФ и департамента воспитания и социализации детей от 12 апреля 2012 года №06-731 «О формировании культуры здорового питания, обучающихся, воспитанников».
12. Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников ОУ (Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ №213 и Министерства образования и науки РФ № 178 от 11 марта 2012 года).
13. Методические рекомендации «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников» (Материалы разработаны сотрудниками Института возрастной физиологии РАО М.М. Безруких, Т.А. Филипповой, А.Г. Макеевой) письмо министерства образования и науки РФ и департамента воспитания и социализации детей от 12 апреля 2012 года №06-731 «О формировании культуры здорового питания, обучающихся, воспитанников»;
15. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций (постановление от 15 мая 2013г. №26 об утверждении САНПИН 2.4.1.3049-13);
16. Методические рекомендации примерного меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях, утвержденный руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Г.Г. Онищенко от 24 августа 2007г. № 0100/8605-07-34;
17. Методические рекомендации «Врачебный контроль за нагрузкой учащихся на уроках физической культуры в общеобразовательных школах» N 11-14|30-7 от 27/12/1984г.
18. Приказ «О совершенствовании системы медицинского обеспечения детей в образовательных учреждениях» N 186/272 от 30.06.1992г.
19. Методические указания по организации рационального питания учащихся в общеобразовательных школах №315 от 26.12.85г.

20. Методические указания «Оценка эффективности профилактической витаминизации учащихся средних школ № 11-32/6-33 от 07.07.87г.
21. Методические рекомендации «Организация питания детей в детских домах и школах- интернатах « № 11-14/24-6 от 22.10.84г.
22. СП 3.2.1333-03 от 30.03.03г. «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ».
23. СП 3.1.958-99 от 29.02.00г. «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами».
24. СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных инфекций».
25. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».
26. СанПиН 2.2.2./2.4. 1340-03 г. «Гигиенические требования к видеодисплейным терминалам, персональным электронно-вычислительным машинам и организация работы».
27. СП 3.1./3.2. 1379-03г. «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».
28. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
29. СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
30. СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
31. СП 3.1.2. 1108- 02 «Профилактика дифтерии».
32. СП 3.1.1295-03 от 18.04..03г. «Профилактика туберкулеза».
33. СП 3.1.2. 1219-03 «Профилактика гриппа» от 30.04.03г. и «Дополнения и изменения к СП 3.1.2. 1319-03 от 10.06.03г.
34. СП 3.1.1. 1086-02 «Профилактика холеры».
35. СП 3.1.1. 1118-02 «Профилактика полиомиелита».
36. СП 3.1.2. 1176-02 «Профилактика кори, краснухи и эпид.паротита». 24.3.1.2.1321-03 «Профилактика менингококковой инфекции».
37. СП 3.1.2.1320-03 «Профилактика коклюшной инфекции».
38. СП 3.2. 1317-03 «Профилактика энтеробиоза».

Раздел № 2

Перечень должностных лиц (работников) на которых возложены функции производственного контроля

Должность	Ф.И.О.
Директор школы	Джабраилов М.М.
Зам.директора по АХЧ	Мутаилов М-С М
Зам.директора по ВР	Мичилова М.М.
Шеф-повар	Абдуллаева П.Г.

Медицинская сестра	Хавалова З М
Диетсестра	Хайбулаева П.М.
Кладовщица	Лисицкая Л.С.

Раздел № 3

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке.

Руководящий персонал -5 чел.

Пед. персонал – 76 чел.

Учебно-вспомогательный персонал – 6 чел.

Обслуживающий персонал- 40 чел.

Работники, подлежащие профессиональной гигиенической подготовке:

Профессиональная гигиеническая подготовка проводится при поступлении на работу должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, далее 1 раз.

Результаты медицинского осмотра, гигиеническая подготовка и профилактические прививки должны быть занесены в учетную медицинскую документацию (прививочные сертификаты, медицинские книжки и др.)

Раздел № 4

Перечень санитарно-бактериологических и санитарно-гельминтологических исследований, проводимых согласно производственного контроля

№	Наименование мероприятий и лабораторных исследований	Краткость в год	Число точек за одно обследование	Число проб в год
1	Исследование уровня естественной и искусственной освещенности в помещениях для пребывания детей и административных помещениях	1 раз в учебный год	2 точки-спальный корпус, 2 точки-учебный корпус	8, ноябрь 2018г.
2	Температура, относительная влажность, скорость движения воздуха в	1 раз в год	3 точки-спальный корпус,	8, ноябрь 2018г.

	помещениях для пребывания детей в административных помещениях		3 точки-учебный корпус	
3	Вода питьевая – кипяченая - бактериологический анализ.	1 раз в год	1 точка-учебный корпус, 3 точки-спальный корпус по семьям	16, март 2019г.
4	Исследование смывов на санитарно-гельминтологическое исследование	1 раз в год	3-пищеблок учебного корпуса, 3 пищеблок спального корпуса	12, март 2019г.
5	Вода, бактериологический анализ	1 раз в год	1 точка-учебный корпус, 1 точка-спальный корпус	4, март 2019г.
6.	Вода, химический анализ, краткий	1 раз в год	1 точка-учебный корпус, 1 точка-спальный корпус	4, март 2019г.
7	Исследование готовых продуктов, органолептический	1 раз в год	5-пищеблок	12, март 2019г.
8.	Определение витамина С в напитках	1 раз в год	2- пищеблок	4, март 2019г.
9.	Определение калорийности 1 блюда, расчетный	1 раз в год	2-пищеблок	4, март 2019г.

Раздел № 5

Контроль за организацией санитарно-гигиенических мероприятий

Мероприятия по контролю 1	Кратность 2	Места проведения 3	Ответственное лицо 4
1.Контроль за санитарным состоянием и исправностью технологического оборудования	Ежедневно визуально	Пищеблоки, Классы	Зам.директора по АХЧ Мутаилов М-С М
2.Контроль состояния систем водоснабжения, канализации ,сантехнического оборудования, обеспеченность горячей водой.	Ежедневно визуально	Школа-интернат	Зам.директора по АХЧ Мутаилов М-С М
3.Контроль за режимом сквозного проветривания	Ежедневно визуально	Учебные классы	Классный руководит.(воспит.) 1-11 кл
4. Контроль гигиенических	2 раза в год		Зам.директора по

требований к естественному освещению.			АХЧ Мутаилов М-С М
5. Контроль за организацией медицинского обслуживания учащихся, проведению мероприятий по комплексному оздоровлению детей с отклонениями в состоянии здоровья.	1 раз в год	Учебные помещения ОУ	Медработник школы
6. Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками	ежедневно		Мед.работник
7. Контроль за работой пищеблока, использование помещений и оборудования по прямому назначению.	ежедневно	пищеблок	Зам.директора по АХЧ Мутаилов М-С М
8. Бракераж готовой продукции. С витаминизацию блюд.	ежедневно	пищеблок	Диетсестра школы-интерната, комиссия
9. Сбор, временное хранение люминесц.ламп, термомсоров	По мере необходимости	Школа-интернат	Зам.директора по АХЧ Мутаилов М-С М
10. Контроль за своевременным проведением дератизационных, дезинсекционных мер.	Согласно договора	Пищеблоки места врем.хранения, орг. вызова	Зам.директора по АХЧ Мутаилов М-С М
11. Контроль за соответствием ученической мебели росту уч-ся	1 раз в год	Все помещения	Зам.директора по АХЧ Мутаилов М-С М
12. Контроль за соответствием ученической мебели росту уч-ся.	ежедневно	В учреждении	Зам. директора по УВР –Рой И.С., Зам.директора по ВР-Мичилова М.М.
13. Проведение проверки эффективности вентиляционных систем. Соблюдение графика осмотра, ремонта вентиляционных установок.	ежегодно		Зам.директора по АХЧ –Мутаилов М-С М

Раздел № 6

Контроль за соблюдением противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Мероприятия	Сроки исполнения	Места	Ответственное лицо
-------------	------------------	-------	--------------------

		проведения	
1.Контроль за санитарным состоянием территории и помещений в т.ч. -проведение текущей уборки; -проведение генеральной уборки; -наличие моющих средств, уборочного инвентаря, его исправностью и маркировкой	ежедневно 1 раз в месяц ежедневно	Все Помещения ОУ	Зам.директора по АХЧ Мутаилов М-С М
Курбанов К.Ш 2.Контроль за проведением дезинфекционных работ -текущей дезинфекции -заключительно дезинфекции после изоляции больного -наличие дез.средств, условиями хранения, приготовления и использования -химический контроль хлорсодержащих дезсредств	Во время уборки При выявлении больного или эпид. неблагополучие ежедневно при получении, входной контроль при использовании хлорная известь 1 раз в кв., хлорамин 1 раз в год ежедневно	Все помещения Места Выявления ОУ места Хранения ОУ	Зам.директора по АХЧ-Мутаилов М-С М Мед.сестра – Хавалова З М Диетсестра- Хайбулаева П.М.
3.Контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками и детьми	ежедневно	пищеблок	Зам.директора по ВР Мичилова М.М. Медработник школы, кл. руководители Шеф-повар – Абдуллаева П.Г.
4. Контроль санитарного состояния пищеблока, качеством питания детей с бракеражем каждого готового блюда	ежедневно	ОУ	Бракеражная комиссия, диетсестра
ХЧ5. Выявление больных и подозрительных на инфекционные заболевания детей и сотрудников	ежедневно	пищеблок ОУ территория и помещения	Медработник Зам. директора по ВР Мичилова М.М. Зам.директора по АХЧ-Мутаилов М М
6. Контроль за условиями транспортировки, хранения и применения МИБП.	1 раз в неделю	ОУ	Директор школы-интерната Джабраилов М.М.
7. Контроль правильности сбора, хранения и удаления отходов	ежедневно	В аптечках	Зам директора по ВР Мичилова М.М.
8. Контроль за эксплуатацией бактерицидных ламп	ежедневно		Медицинская сестра
9. Контроль проведения	ежедневно	ОУ	Зам.директора по

плановой дератизации и дезинфекции.			АХЧ -Мутаилов М М
10.Контроль диспансерного наблюдения за детьми, переболевшими кишечными инфекциями	1 раз в неделю	пищеблок	Медицинская сестра Кл.руководитель
11. Контроль за обеспечением стерильности одноразового инструмента и перевязочного материала.	Ежедневно		Медицинская сестра
12.Контроль осмотра детей на педикулез	Ежедневно		
13. Контроль за недопущением в реализацию запрещенных продуктов и готовых блюд	1 раз в неделю		Шеф-повар Диетсестра

Раздел № 7

Организация и прохождение медицинских осмотров работников вредных профессий и профессиональная гигиеническая подготовка

Мероприятия	Вредный фактор	Сроки прохождения	Ответств. за осмотр
1.Лиц, связанных с профессиональной вредностью	Согласно перечня	Приказ №90 МЗ РФ	Зам.директора по АХЧ
2.Медосмотры всех сотрудников	Согласно действующих нормативных и правовых документов	1 раз в год	Зам.директора по УВР Рой И.С. Зам.директора по ВР Мичилова М.М. Зам.директора по АХЧ Мутаилов М М
3.Гигиеническая подготовка		1 раз в 2 года	Мед.сестра

Раздел № 8

Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам производственного контроля.

1. Журнал аварийных ситуаций.
- 2.Журнал контроля температурного режима холодильника для хранения МИБП.
3. Журнал бракеража готовой пищи.
- 4.Журнал бракеража сырой продукции.
5. Журнал здоровья.

6. Протокола лабораторных исследований.
7. Документы, подтверждающие качество и безопасность сырья и готовой продукции, поступающей в пищеблок.
8. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
9. Личные медицинские книжки.
10. Журнал учета получения и использования дезинфицирующих средств.

Раздел № 9

Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой работы учреждения, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Возможные аварийные ситуации	Последствия аварийной ситуации		Мероприятия по локализации аварийной ситуации
Отключение отопления	1. Температурный режим ниже нормы 2. Размораживание системы отопления	1. МОН РД управление образования 2. Администрацию МО с. Кочубей 3. Роспотребнадзор 4. Управление гражданской защиты администрации МО Тарумовский район	Временная остановка работы
Авария систем хозяйственно-питьевого и горячего водоснабжения, их отсутствие	1. Пищевые отравления. 2. Вспышка острых кишечных заболеваний	1. МОН МП РД . 2. Администрацию МО с. Кочубей 3. Органы Роспотребнадзора. 4. Управление гражданской защиты администрации МО Тарумовский р-н	1. Прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 3. Повести дезинфекционные мероприятия.
Авария системы электроснабжения отсутствие электроэнергии длительное время	1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	1. МОН МП РД ТУО 2. Администрацию МО с. Кочубей 3. Органы Роспотребнадзора. 4. Управление гражданской защиты администрации МО Тарумовский р-н	1. Прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту коммуникаций. 3. Провести экспертизу пищевых продуктов. 4. Провести лабораторные исследования продтоваров после ликвидации аварии.
Выход из строя технологического и холодильного оборудования	1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными	1. МОН МП РД ТУО 2. Администрацию МО с. Кочубей 3. Органы Роспотребнадзора	1. Ограничение ассортимента блюд. 2. Прекратить работу столовой. 3. Провести экспертизу