

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБОУ СОШ пос.Сокский
_____ Л.И.Аникина
« ____ » _____ 20__ г.



C=RU, O=ГБОУ СОШ пос.
Сокский, CN=Аникина
Лидия Ивановна,
E=soksk_sch_isk@samara.
edu.ru
00f9d0d72e0edfb7cc
2022.09.01 13:09:20+04'00'

**Программа
производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и
выполнением санитарно-
противоэпидемических
(профилактических)
мероприятий в ГБОУ СОШ пос.Сокский**

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями: СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3 Организация производственного контроля в ГБОУ СОШ пос.Сокский возлагается на директора школы Аникину Лидию Ивановну.

1.4. Целью производственного контроля (ПК) является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1.5. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

Среда обитания – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

Факторы среды обитания - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание,

водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.

Вредные воздействия на человека – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

Благоприятные условия жизнедеятельности человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

Безопасные условия для человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

Санитарно-эпидемиологическая обстановка - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

Гигиенический норматив – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила) - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

Профессиональные заболевания – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

Инфекционные заболевания – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены

воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

Массовые не инфекционные заболевания (отравления) – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.3. Производственный контроль включает:

2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

2.3.3. Контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество продукции.

2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-

эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

2.4. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

2.4.1. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор ГБОУ СОШ пос.Сокский Аникина Лидия Ивановна.

3. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по территориальному отделу Роспотребнадзора по Самарской области.

3.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Самарской области.

Чем руководствоваться:

С 1 января 2021 года вступили в силу новые санитарные правила СП 2.2.3670-20 под названием «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда». Они утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.12.2020 № 40 и будут действовать до **1 января 2027** года.

4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.

4.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

4.3. Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню (п.5.1).

4.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

4.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.

4.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

4.7. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

4.8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

5. Состав программы производственного контроля.

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

5.1. Перечень санитарных правил (технических регламентов), методов и методик контроля в соответствии с осуществляемой деятельностью.

5.2. Перечень должностных лиц, участвующих в осуществлении производственного контроля.

5.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации в соответствии с установленными требованиями.

5.4. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.

5.5. Перечень мероприятий по обоснованию безопасности для человека и окружающей среды, продукции, работ, услуг (санитарно-эпидемиологическая экспертиза образовательной деятельности, разработка и утверждение рационов питания и т.п.).

5.6. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений.

5.7. Перечень возможных аварийных ситуаций, перечень органов и структур, которые в каждом случае необходимо оповестить.

5.8. Перечень форм учета и отчетности и сами формы (журналы, графики, контрольные листы и пр.).

5.1. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.

- Федеральный закон РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 13 июля 2020 года);
- Положение о федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, утверждённое Постановлением правительства РФ от 30.06.2004 № 322 (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный закон РФ от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный закон от 18.06.2001 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральным законом от 17.09.1998 N 157 «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» от 21.11.2011 N 323-ФЗ;

Приказы:

- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28 января 2021 г. N 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры» (документ вступает в силу с 01.04.2021г.);
- Приказ Министерства Здравоохранения РФ от 21.03.2014 г. N 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»;
- Приказ Министерства Здравоохранения РФ «О внесении изменений в приказ министерства здравоохранения Самарской области от 07.06.2018 № 652 «Об организации проведения профилактических медицинских осмотров несовершеннолетних»;
- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 05.11.2013 № 822н «Об утверждении порядка оказания медицинской помощи несовершеннолетним, в том числе в период обучения и воспитания в образовательных организациях»;
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 9 декабря 2020 г. № 1307н «О внесении изменений в календарь профилактических прививок по эпидемическим показаниям, утвержденный приказом Министерства

здравоохранения Российской Федерации от 21 марта 2014 г. N 125н».

Санитарные правила и нормы:

- СанПин 3.1/2.43598-20 от 30.06.2020 г «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
- СанПин 3.1.3597-20 от 22.05.2020 г «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID- 19)»;
- СанПин 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»
- Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 7 марта 2008 г. № 19);

В 2021 году вступили в силу новые санитарные правила и нормы в сфере общепита, транспорта, торговли, труда, услуг, обучения, отдыха и оздоровления детей.

С 1 января 2021 года вступили в силу санитарные правила и нормы:

- СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 24.12.2020 г. №44);
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. №32);
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 02.12.2020 г. №40);
- СП 2.5.3650-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к отдельным видам транспорта и объектам транспортной инфраструктуры» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 16.10.2020 г. №30);
- СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию» (постановление Главного государственного

санитарного врача РФ от 20.11.2020 г. № 36);

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. №28).

С 1 марта 2021 года вступили в силу санитарные правила и нормы:

- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 г. № 3);

- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 г. № 2).

С 1 сентября 2021 года вступят в силу санитарные правила и нормы:

- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 г. № 2).

- Постановление Правительства РФ от 15 июля 1999 г. N 825 «Об утверждении перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок» (с изменениями и дополнениями).

5.2. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции осуществления производственного контроля.

Директор ГБОУ СОШ пос.Сокский – Аникина Лидия Ивановна

Зам. директора по учебно – воспитательной работе – Крутько Светлана Николаевна

Повар – Волик Раиса Васильевна

Инженер по охране труда и технике безопасности – Ягудина Венера Шарифовна

5.3. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке (прилагается).

5.4. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.

Наименование вредного фактора	Профессия	Кол-во (человек)
Синтетические моющие средства.	Помощник воспитателя, машинист постирке белья, повар.	3
Хлорные соединения (хлорсодержащие вещества).	Помощник воспитателя, повар.	2
Работы при повышенных температурах. Подъём и перемещение груза вручную.	Повар	1
Пыль растительного и животного происхождения.	Помощник воспитателя	1

5.5. Перечень мероприятий по обоснованию безопасности для человека и окружающей среды, продукции, работ, услуг (санитарно-эпидемиологическая экспертиза образовательной деятельности, разработка и утверждение рационов питания и т.п.). Разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

<p><u>Требования к участку.</u> Регулярное проведение вырубki сухих и низкорослых веток деревьев и молодой поросли. Ремонт твёрдого покрытия вокруг школы. Ежедневная уборка бытового мусора вокруг школы. Фитосанитарные систематические обследования участка на выявление карантинных объектов.</p>
<p><u>Требования к оборудованию помещений (согласно СанПиН 2.4.3648-20).</u> Оборудование основных помещений соответствует росту и возрасту детей, учитываются гигиенические и педагогические требования. Оборудование и мебель при наличии неисправностей и дефектов подлежат ремонту. Кабинеты информатики соответствуют гигиеническим требованиям к персональным электронно-вычислительным машинам. Слесарные и столярные мастерские и кабинеты оборудованы раковинами.</p>
<p><u>Требования к естественному и искусственному освещению помещений.</u> Основные помещения ОУ имеют естественное освещение. Шторы на окнах имеют светлые тона и не снижают естественное освещение. Размещение цветов на подоконниках не допустимо. Источники искусственного освещения обеспечивают достаточное и равномерное освещение всего помещения. Все источники искусственного освещения находятся в исправном состоянии. Сбор и утилизацию неисправных люминесцентных ламп проводится в соответствии с действующими нормативными документами. Чистка оконных стёкол и осветительной арматуры проводится не реже 2 раз в год.</p>

Требования к отоплению и вентиляции.

1. Проведение очистки систем вентиляции, кондиционеров, проверки эффективности работы вентиляционной системы (за исключением случаев наличия актов о проведении таких работ менее 1 года назад).

2. Организация проветривания учебных помещений во время перерывов и зон рекреации во время занятий.

3. Отопительные приборы ограждены съёмными деревянными решётками.

Контроль температуры воздуха во всех основных помещениях пребывания детей осуществляется с помощью бытового термометра, прикреплённого на внутренней стене, на высоте 0,8-1,0м.

Требование к санитарному содержанию помещений и дезинфекционные мероприятия (согласно МР 3.1/2.4.0206-20)

1. Проведение генеральной уборки всех помещений с применением дезинфицирующих средств по вирусному режиму.

2. Проведение инструктажа сотрудников, а также персонала, привлекаемого на условиях внутреннего и внешнего совместительства (при необходимости), об ответственности за сохранение здоровья и безопасности обучающихся в период распространения COVID-19.

3. Обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением антисептических средств в холле при входе в Организацию, в местах общего пользования, помещениях для приема пищи, санитарных узлах, а также обеспечение условий для соблюдения правил

личной гигиены (постоянное наличие средств для мытья рук, одноразовых или электрополотенец в умывальниках, туалетной бумаги в туалетных комнатах).

4. Проведение в помещениях Организаций ежедневной влажной уборки и еженедельной генеральной уборки с применением дезинфекционных средств с противовирусным действием.

5. Проведение обработки всех контактных поверхностей в местах общего пользования (дверных ручек, выключателей, поручней, перил, поверхностей столов и т.д.), санитарных узлов - не реже 2 раз день, в том числе по окончании учебного процесса.

6. Проведение обеззараживания воздуха с использованием оборудования, разрешенного для применения в присутствии людей.

7. Организация "входного фильтра" всех лиц, входящих в Организацию, с обязательным проведением термометрии бесконтактным способом.

Не допускаются в Организацию лица с признаками инфекционных заболеваний (повышенная температура, кашель, насморк).

8. Лица с признаками инфекционных заболеваний, выявленные в течение дня, незамедлительно изолируются до приезда бригады скорой (неотложной) медицинской помощи или прихода родителей (законных представителей) для лиц, младше 18 лет.

Профилактика контагиозных гельминтозов.

Вновь поступающие дети и сотрудники принимаются с обязательным обследованием на яйца гельминтов, в дальнейшем обследование должно проводиться по эпидемическим показаниям. Ведение учета и регистрации.

Требования к организации питания.

Здоровое питание - питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах здорового питания, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений.

Принципами здорового питания являются основные правила и положения, способствующие укреплению здоровья человека и будущих поколений, снижению риска развития заболеваний и включают в себя:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья потребителей пищевых продуктов по отношению к экономическим интересам индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов;
- соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;
- соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества);
- наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;
- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;
- применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов.

Здоровое питание направлено на снижение рисков формирования патологии желудочно-кишечного тракта, эндокринной системы, снижение риска развития сердечно-сосудистых заболеваний и избыточной массы тела.

Требования к организации режима дня и учебных занятий.

1. Перед открытием организации провести генеральную уборку помещений с применением

дезинфицирующих средств по вирусному режиму.

2. Закрепить за каждым классом (группой) учебное помещение (групповую), организовав предметное обучение и пребывание в строго закрепленном за каждым классом (группой) помещении. Исключить общение обучающихся и воспитанников из разных классов (групп) во время перемен и при проведении прогулок.

3. По возможности сократить число обучающихся и воспитанников в классе (группе).

4. Исключить объединение обучающихся и воспитанников из разных классов (групп) в одну группу продленного дня, не допускать формирование "вечерних дежурных" групп.

5. Исключить проведение массовых мероприятий.

6. Обеспечить проведение ежедневных "утренних фильтров" с обязательной термометрией (целесообразно использовать бесконтактные термометры) с целью выявления и недопущения в организации обучающихся, воспитанников и их родителей (законных представителей), сотрудников с признаками респираторных заболеваний при входе в здание, исключив скопление детей и их родителей (законных представителей) при проведении "утреннего фильтра".

7. Установить при входе в здание дозаторы с антисептическим средством для обработки рук.

8. Пересмотреть режим работы организации, в т.ч. расписание учебных занятий, изменив время начала первого урока (занятия) для разных классов и время проведения перемен, в целях максимального разобщения классов (групп).

9. Обеспечить незамедлительную изоляцию обучающихся и воспитанников с признаками респираторных заболеваний, до прихода родителей (законных представителей) или приезда бригады скорой помощи.

10. С учетом погодных условий максимально организовать пребывание детей и проведение занятий на открытом воздухе. Использовать открытую спортивную площадку для занятий физической культурой, сократив количество занятий в спортивном зале.

11. Проводить во время перемен (динамических пауз) и по окончании работы текущую дезинфекцию помещений (обработка рабочих поверхностей, пола, дверных ручек, помещений пищеблоков, мебели, санузлов, вентилях кранов, спуска бачков унитазов). Дезинфицирующие средства использовать в соответствии с инструкциями производителя в концентрациях для вирусных инфекций.

12. Обеспечить дезинфекцию воздушной среды с использованием приборов для обеззараживания воздуха.

13. Обеспечить после каждого урока проведение в отсутствие обучающихся сквозного проветривания помещений и групповых помещений в отсутствие детей.

Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

Прохождение профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической аттестации проводится в соответствии с Приказом МЗ РФ от 12.04. 2011 г. N 302н (с 01.04.2021г. в соответствии с Приказом МЗ от 28 января 2021г. № 29н)

Требования к плавательному бассейну.

Внутренняя планировка основных помещений бассейна должна обеспечивать последовательность (поточность), исключая встречные или перекрестные потоки посетителей: продвижение осуществляется по функциональной схеме - гардероб (при необходимости), раздевалка, душевая, ножная ванна, ванна бассейна. Не разрешается допуск потребителей в раздевалку в верхней одежде.

Здания бассейнов оборудуются: отдельными для мужчин и женщин туалетами, душевыми и раздевалками. Должны быть гардеробные (индивидуальные места хранения верхней одежды), помещения для хранения уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих растворов. В здании спортивного бассейна дополнительно организуется медицинский пункт, комнаты тренеров (инструкторов).

Для бассейнов всех видов назначения в качестве основных методов обеззараживания воды

должны быть использованы хлорирование, бромирование, а также комбинированные методы: хлорирование с использованием озонирования или ультрафиолетового излучения, или бромирование с использованием озонирования или ультрафиолетового излучения.

Ежедневная уборка с дезинфекцией должна проводиться в конце рабочего дня. Уборка с профилактическим ремонтом и последующей дезинфекцией проводится не реже 1 раза в месяц.

Ежедневной дезинфекции подлежат помещения туалетов, душевых, раздевалки, полы водной зоны аквапарка, дверные ручки и поручни, инвентарь аквапарка.

Для бассейнов со сменой воды санитарная обработка должна включать механическую очистку и обработку ванны бассейна дезинфицирующими препаратами.

Требования к медицинскому обслуживанию.

1. Своевременное оказание первой медицинской помощи.
2. Своевременное выполнение профилактических прививок согласно плану и национального календаря.
3. Проведение работы по профилактике инфекционных и неинфекционных заболеваний. Контроль соблюдения санитарно-эпидемиологического режима в ОУ.
4. Своевременное заполнение медицинской документации.
5. Медицинские осмотры учащихся проводятся в порядке, установленном федеральным органом исполнительной власти в области здравоохранения.

Лица с признаками инфекционных заболеваний в объекты не допускаются. При выявлении лиц с признаками инфекционных заболеваний во время их нахождения на объекте хозяйствующим субъектом должны быть приняты меры по ограничению или исключению их контакта с иными лицами посредством размещения в помещения для оказания медицинской помощи или иные помещения, кроме вспомогательных, до приезда законных представителей (родителей или опекунов), до перевода в медицинскую организацию или до приезда скорой помощи.

5.6. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений (Приложение 5 к МР 2.4.0179-20).

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда.	2-3 блюда исследуемого приема пищи	2 раза в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда.	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала.	5-10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей.	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень).	5 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно).	2 пробы	1 раз в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1-2 раза в год
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год
Освещенность	2 помещения (по 5 точек в каждом)		1 раз
Температура воздуха	Все помещения		По необходимости

5.7. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений санитарно-эпидемиологической службы РФ.

Аварийная ситуация	Мероприятия по предупреждению ситуации	Ответственные по ликвидации аварийной ситуации
Прорыв водопровода	Осмотр водопроводных труб, замена ржавых. Покраска по необходимости.	МАУ Иса克林ский «ЦОСОР» Тел.2-18-80
Прорыв трубы теплосетей	Осмотр тепловых труб, замена ржавых. По необходимости покраска.	МАУ Иса克林ский «ЦОСОР» Тел.2-18-80
Инфекционные заболевания	1. Строгий контроль хранения продуктов. Соблюдение санитарно-гигиенических требований. 2. Своевременное прохождение медицинских осмотров. 3. Проведение дезинфекции, дезинсекции, дератизацию. 4. Приобретение продуктов питания, имеющие сертификат.	Раннее выявление. Выведение из школы. Сообщение в органы Роспотребнадзора и ГБУЗ СО «ИЦРБ». Дезинфекция в очаге. Наблюдение контактных.
Отключение электричества	1. Своевременная замена электрических проводов. 2. Замена перегоревших лампочек.	МАУ Иса克林ский «ЦОСОР» Тел.2-18-80
Прорыв канализационной системы	Осмотр и своевременная замена канализационных труб.	МАУ Иса克林ский «ЦОСОР» Тел.2-18-80
Выход электрооборудования из строя	Своевременная замена устаревшего оборудования. Постоянный контроль состояния электропроводки.	МАУ Иса克林ский «ЦОСОР» Тел.2-18-80

5.8. Перечень форм учета и отчетности и сами формы (журналы, графики, контрольные листы и пр.).

1. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
2. Гигиенический журнал.
3. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
4. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
5. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
6. Ведомость контроля рациона питания.

6. Контроль своевременного пополнения нормативной документации (СанПиН, методические указания, приказы и др.)

Ответственные за своевременное пополнение нормативной документации:

- директор ГБОУ СОШ пос.Сокский;
- инженер по охране труда и технике безопасности