

Утверждено:  
Директор МБОУ «Муцалаульская СОШ №1  
им. А.Я. Абдуллаева»  
Ибрагимов А.Х.  
2020г.



Программа  
производственного контроля соблюдения норм и правил санитарного законодательства РФ  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ: «МУЦАЛАУЛЬСКАЯ СРЕДНЯЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №1 ИМ. А.Я. АБДУЛЛАЕВА»

Муцалаул-2020г.

## Пояснительная записка:

**Наименование учреждения:** МБОУ «Муцалаульская СОШ №1 им. А.Я. Абдуллаева»

**Руководитель:** Директор школы Ибрагимов А.Х.

**Телефон руководителя:** 8(928) 871-23-09

**Юридический адрес:** 368022, РД, Хасавюртовский р-н с. Муцалаул, ул. Лермонтова 7

**Фактический адрес:** 368022, РД, Хасавюртовский р-н с. Муцалаул, ул. Лермонтова 7

**ОГРН:** 1020501766174

**ИНН/КПП:** 0534024978/053401001

**Вид деятельности, выполняемых работ, оказываемых услуг:** 85.12 Начальное общее образование: 85.13. Основное общее образование: 85.14 Среднее общее образование

**Количество работающих:** 146 чел. В т.ч. относящихся декретированному контингенту.

**Характеристика здания, помещений:** Общая площадь 2500,8 кв.м. Набор и площадь помещений представлен следующим; учебные помещения, актовый зал, административно-бытовые помещения, пищеблок, столовая, хозяйственно-спортивные помещения, и т.д.

### Характеристика инженерных систем:

Наличие естественного освещения и искусственного освещения: имеется, представлен лампами накаливания.

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

Система отопления: автономное, от собственной котельной

Система канализации: яма «шамбо»

Система вентиляции: предусмотрено приточно вытяжная вентиляция в пищеблоке, в остальных помещениях посредством вытяжной системы школы.

## ПРОГРАММА ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ЛАБОРАТОРНОГО КОНТРОЛЯ:

Производственный контроль, в том числе проведение лабораторных исследований и испытаний, соблюдения санитарных правил выполнения санитарно-противоэпидемиологических (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-противоэпидемиологических (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 так же 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-эпидемиологических(профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании 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 защиты персонала.

Программа производственного контроля осуществляется индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами до начала осуществления деятельности, а для индивидуальных предпринимателей и юридическими 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 недопущения 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 нормам 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. 11 ФЗ № 32);

- 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 «Муцалаульская СОШ № 1 им. А.Я.Абдуллаева» применению*

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, разрешенных средств в установленном порядке (например, 0,5-1%-ный раствор хлорной извести, хлорамина, или гипохлорита кальция, 0,2%-ный раствор сульфохлорантина, 3% 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 чистящее-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 в другие сезоны.

Уборку спальных помещений следует проводить после дневного сна, обеденного зала-после каждого приема пищи, физкультурного зала-после каждого занятия, остальные помещения 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 отсутствии учащихся. Дезинфицирующие и моющие средства хранят в соответствии с инструкцией в местах.

При угрозе возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых инфекционных заболеваний (отравлений) в учреждении проводят дополнительные противозидемические 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, содержащих в чистоте.

Санитарно-техническое оборудование подлежит ежедневной уборке: 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°C, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

Оборудование, инвентарь, посуда, тара должна быть выполнена из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами, в 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 общеобразовательных учреждений, 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 средств 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 и требованиями по сбору, хранению, переработке, обезвреживанию и удалению 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 с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ.

#### ПРЕЧЕНЬ ВИДОВ РАБОТ, РАБОТНИКИ КОТОРЫХ ПОДЛЕЖАТ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫМ И ПЕРИОДИЧЕСКИМ МЕДИЦИНСКИМ ОСМОТРАМ С УЧЕТОМ РЕЗУЛЬТАТОВ СОУТ, ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ:

Пречень 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>
Работы в образовательных учреждениях всех типов и видов, а также детских организациях не осуществляющих образовательную деятельность (спортивные)	1 раз в год	Дерматовенеролог Оториноларинголог Стоматолог Инфекционист	Рентгенография грудной клетки Исследования крови на сифилис	Заболевания и бактерионосительство: 1) Брюшной тиф, паратифу, сальмонеллез, дизентерия; 2) Гельминтозы; 3) Сифилис в заразном периоде;

секции, творческие, досуговые, детские организации и т.п.			Мазки на гонорею при поступлении на работу. Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем – не реже 1 раз в год либо по эпидпоказаниям.	4) Лепра 5) Заразные кожные заболевания; чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела; 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 МИНИСТЕРСТВА 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 белильной термостойкой-60-мин; 0,25%-ный раствор НТК, 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 полисепта-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) 200г/кг-60 мин. НГК, ДОСГК 100г/кг
5. Санитарно-техническое оборудование (раковины, унитазы и др.)	Крышки унитазов мыть горячей мыльной водой. Унитазы, ванны, раковины протереть дважды одним из растворов, указанных в п. 1, или протереть чистящее-дезинфицирующим средством: Белка, Блеск-2, Санита, ПЧД, Санитарный, Дезус, Дезеф и др. – в соответствии с рекомендациями по изменению средства на этикетке. И 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	Химический метод: погружение или протирание одним из дезинфицирующих растворов: 1%-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

стекла,металла,резин,пластмасс	0,5%-ным раствором моющего средства-80мин.Физический метод (кроме изделий из пластмасс): кипячение в воде или 2%-ном растворе соды-15мин;сухой горячий воздух 120 град. С-45 мин.
7. Руки персонала	Для гигиенического обеззараживания руки обрабатывают ватным тампоном в течении 2мин.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.).Послекаждого приема пищи столы моют горячей водой с мылом или содой.

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

Освобожденная от остатков пищи столовая посуда моется щеткой в воде,имеющий50град.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)-2ванна,ополаскивается горячей проточной водой при температуре65град.С (3ванна)и просушивается в специальных шкафах или решетках.

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

Столовые приборы после механической очистки моется с применением разрешенных моющих средств(1ванна),ополаскиваются горячей проточной водой(2ванна) и обеззараживаются физическим методом в воздушных стерилизаторах в течении 2-3х 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 Приложении7,или кипятят в 2%-ном растворе соды-15мин.Послеэтого 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 течении 15 минут в воде с добавлением соды 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 течении 15 минут или засыпают хлорной известью либо любым из следующих средств;известью белильной термостойкой 200г/кг или НГК,или ДОСГК 100г/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 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 больным дезинфицируются способом протирания или погружения в раствор дезинфицирующего средства.

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

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

При пароведении 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, обеззараживания 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 раствором 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 бродячих животных.

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

№1	Объект исследований	Определяемые показатели	Периодичность проведения производственного контроля	Нормативные документы	Лицо ответственное за производственный контроль
1.	Территория	Благоустройство,санитарное состояние территорий. Периодичность уборки территории.	1раз в месяц	СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-	Директор МБОУ «МУЦЛАУЛЬСКАЯ

		Регулярность вывоза (утилизация)отходов.	ежедневно	эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»	СОШ№1» Ибрагимов А.Х.
2.	Состояние водоснабжения	Проверка качества воды из водопровода Проведение профилактических и противоэпидемических мероприятий	1 раз в квартал постоянно	СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»	Директор МБОУ «МУЦАЛАУЛЬСКАЯ СОШ№1» Ибрагимов А.Х.
3.	Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима	График санитарной обработки оборудования,помещений,территории;. Соблюдение частоты мытья и протирания окон(стекол). Соблюдение частоты проведения генеральных уборок; Состояние обеспечения уборочного инвентаря,моющими и дезинфекционными средствами,условия их хранения,периодичность ваыдачи 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 раза внеделю  2 раза внеделю  ежедневно	СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»	Директор МБОУ «МУЦАЛАУЛЬСКАЯ СОШ№1» Ибрагимов А.Х.
4.	Организация проведения ремонтных работ	Наличие гигиенических сертификатов(заключений)на применяемые строительные и отделочные материалы с указанием области применения.	При проведении ремонтных работ	-//-	Директор МБОУ «МУЦАЛАУЛЬСКАЯ СОШ№1» Ибрагимов А.Х.
5.	Организация утилизации твердых отходов	Наличие распорядительных документов администрации о назначении лица,ответственного,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 Наличие договоров со специализированными организациями	ежедневно	СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»	Директор МБОУ «МУЦАЛАУЛЬСКАЯ СОШ№1» Ибрагимов А.Х.

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-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях	Директор МБОУ «МУЦАЛАУЛЬСКАЯ СОШ№1» Ибрагимов А.Х.
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-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях	Директор МБОУ «МУЦАЛАУЛЬСКАЯ СОШ№1» Ибрагимов А.Х.
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 «МУЦАЛАУЛЬСКАЯ СОШ№1» Ибрагимов А.Х.
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 28.12.2013года»Оспециальной оценке условий труда»	Директор МБОУ «МУЦАЛАУЛЬСКАЯ СОШ№1» Ибрагимов А.Х.
10.	Соблюдение режима работы с ПЭВМ	Наличие специальной мебели Наличие заземления оборудования Наличие экранов Наличие гигиенического сертификата(заключения) Наличие кондиционера. Правильность расстановки оборудования Напряженность электромагнитного поля	1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год При приобретении 1 раз в год -//- -//-	СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах» СанПиН 2.2.4.1191-03 «Электромагнитные поля в производственных условиях»	Директор МБОУ «МУЦАЛАУЛЬСКАЯ СОШ№1» Ибрагимов А.Х.
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;	1 раз в год	СанПиН 2.4.5.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений» СанПиН 2.2.1/2.1.1.127 8-03 «Гигиенические	Директор МБОУ «МУЦАЛАУЛЬСКАЯ СОШ№1» Ибрагимов А.Х.

				требования к естественному ,искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»	
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№302н от 12 апреля 2011г. «Об утверждении пречней вредных и (или)опасных производственных факторов и работ,при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».	Директор МБОУ «МУЦАЛАУЛЬСКАЯ СОШ№1» Ибрагимов А.Х.

#### НОМЕНКЛАТУРА,ОБЪЕМ И ПЕРИОДИЧНОСТЬ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ И ИСПЫТАНИЙ.

№п/п	Объект исследования (или)исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственног о контроля	Наименование объекта поизводственного контроля	Ответственные исполнители поизводственного контроля	Нормативно-техническая и методическая документация по поизводственному контролю
1.	2	3	4	5	6	7

#### *Обеспечение инфекционной и паразитарной безопасности обучающихся и персонала:*

1.	Микробиологические исследования среды методом смывов(контроль качества дезинфекции)	Группа кишечноц палочки, Золотистый стафилококк,Жизнеспособные яйца гельминтов(аскарид,власоглаво в,токсокар,фасциол)Цисты патогенных кишечных простейшихОоцисты криптоспоридий.	1раз в квартал	МБОУ «МУЦАЛАУЛЬСКАЯ СОШ№1»	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	1раз в квартал	МБОУ «МУЦАЛАУЛЬСКАЯ СОШ№1»	Аккредитованная в ФСА	СанПиН 2.4.2.2821-10 СанПиН 3.5.1378-03

		дез.средств			лаборатория	
--	--	-------------	--	--	-------------	--

**Контроль физических факторов не ионизирующей природы:**

3.	Контроль за источниками неионизирующих излучений	ЭМП от ПЭВМ	1 раз в 3 года	МБОУ «МУЦАЛАУЛЬСКАЯ СОШ№1»	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 «МУЦАЛАУЛЬСКАЯ СОШ№1»	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 «МУЦАЛАУЛЬСКАЯ СОШ№1»	Аккредитованная в ФСА лаборатория	СанПиН 2.4.2.2821-10 СанПиН 2.2.1./2.1.1.1278-03
6.	Шум работающего оборудования, в т.ч. вентиляционного	Уровни звука	1 раз в год	МБОУ «МУЦАЛАУЛЬСКАЯ СОШ№1»	Аккредитованная в ФСА лаборатория	СанПиН 2.4.2.2821-10 СанПиН 2.2.4./2.1.8.562-96

**План-график**

**Проведения лабораторно-инструментальных исследований(измерений) в рамках утвержденной программы производственного контроля в МБОУ «Муцалаульская СОШ№1им.А.Я.Абдуллаева»**

№ п/п	Объект исследований	Определяемый показатель	Периодичность	Объем исследований	Нормативный документ
1.	<b>Измерения физических факторов не ионизирующей природы:</b>				
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 СанПиН 2.2.4./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.	<b>Санитарно – бактериологические- паразитологические исследования</b>				
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: ➤ мед.кабинет ➤ в пищеблоках:	БГКП Золотистый стафилококк Жизнеспособные яйца	1 раз в квартал	20 20 80	СанПиН 2.4.2.2821-10 СанПиН 1.1.1058-01, СанПиН 1.1.2193-07

	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ с разделочных стлов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, с толов</li> <li>➤ - в начальных классах: мебели, парт, с батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах; ручки дверей, кранов, наружные поверхности стульчаков</li> </ul>	гельминтов(аскарид, власоглавов, токсокар, фасциол) Цисты патогенных кишечных простейших. Ооцисты криптоспоридий.		80	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 дез.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 2008г. №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 от 04.05.2011г. №99-ФЗ «О лицензировании отдельных видов деятельности».

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 начального и среднего профессионального образования»

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

СанПиН 2.2.1./2.1.1278-03 «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 3.5.1378-03. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям осуществляющих дезинфекционную деятельность»

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. « Организации и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических(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,имеющимиэпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»

Приказ№302н от12 апреля 2011г. «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 29.06.2000г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».

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

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

**ПРЕЧЕНЬ ВОЗМОЖНЫХ АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЙ,СВЯЗАННЫХ С ОСТАНОВКОЙ ПРОИЗВОДСТВА,НАРУШЕНИЕМ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ,СОЗДАЮЩИХ УГРОЗУ САНИТАРНО-ЭПИДЕМОЛОГИЧЕСКОМУ БЛАГОПОЛУЧИЮ НАСЕЛЕНИЯ.**

№ п/п	АВАРИЙНАЯ СИТУАЦИЯ	ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ
1.	Отключение энергии	Резервная автономная электро станция
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 учетааварийных 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, аттестации.  
Договора на вывоз мусора и утилизации медицинских отходов.  
Договор на централизованную стирку.  
Договор с аккредитационной организацией на лабораторно-производственный контроль.  
Наличие сертификата на использование строительно-отделочные материалы при ремонте, реконструкции и строительстве. Наличие сертификатов на дезинфицирующие средства.

**Директор МБОУ «МУЦАЛАУЛЬСКАЯ СОШ №1 ИМ.А.Я.АБДУЛЛАЕВА»**

**Ибрагимов А.Х.**