

УТВЕРЖДАЮ  
Директор  
МКОУ "Ст. Карланиюртовская СОШ"  
Жалалудинова С.М.  
« 03 » \_\_\_\_\_ 2019г.



Программа  
производственного контроля за соблюдением норм и правил санитарного законодательства РФ  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СТ. КАРЛАНИЮРТОВСКАЯ СРЕДНЯЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА"

г. Махачкала 2019г

## Пояснительная записка:

### Пояснительная записка.

**Наименование учреждения:** МКОУ "Ст. Карланиуртовская СОШ"

**Руководитель:** Директор Жалалудинова С.М.

**Телефон руководителя учреждения:**

**Юридический адрес:** 368020, РД, Хасавюртовский р-н, Железнодорожная станция Карланиурт

**Фактический адрес:** 368020, РД, Хасавюртовский р-н, Железнодорожная станция Карланиурт

**ОГРН:** 1020501766581

**ИНН/КПП:** 0534006129/053401001

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

**Количество работающих:** 70 чел. персонала, в т.ч. относящихся к декретированному контингенту.

**Характеристика здания, помещений:** *Общая площадь 1079 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. 11 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 МКОУ "См. Карланиуртовская СОШ" Жалалудинова С.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 унитаза 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 в 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 12.04.2011 г. 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 организациях всех типов и видов, а также детских организациях, не осуществляющих образовательную деятельность (спортивные секции, творческие, досуговые детские организации и т.п.)	1 раз в год	Дерматовенеролог Оториноларинголог Стоматолог Инфекционист	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>Дополнительные медицинские противопоказания &lt;4&gt;</p> <p>Заболевания и бактерионосительство:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) брюшной тиф, паратифу, сальмонеллез, дизентерия;</li> <li>2) гельминтозы;</li> <li>3) сифилис в заразном периоде;</li> <li>4) лепра</li> <li>5) заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях; тела;</li> <li>4) заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериоурии, туберкулезной волчанки лица и рук;</li> <li>6) заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериоурии, туберкулезной волчанки лица и рук;</li> <li>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</li> </ol>

				<p>первого контроля;</p> <p>8) озена</p> <p>Заболевания и бактерионосительство:</p>
--	--	--	--	---

**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 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) 200 г/кг - 60 мин. НГК, ДОСГК 100 г/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 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.

Стекланная посуда 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 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 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 ежедневному 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.**

<b>№ п/п</b>	<b>Объект исследований</b>	<b>Определяемые показатели</b>	<b>Периодичность проведения производственного контроля</b>	<b>Нормативные документы</b>	<b>Лицо ответственное за производственный контроль</b>
1.	Территория	Благоустройство, санитарное состояние территорий. Периодичность уборки территории. Оборудование площадки мусоросборников. Регулярность вывоза (утилизация) отходов.	1 раз в месяц  ежедневно	СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»	Директор МКОУ "Ст. Карлануртовская СОШ" Жалалудинова С.М.

2.	Состояние водоснабжения	Проверка качества питьевой 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 МКОУ "Ст. Карланюртовская СОШ" Жалалудинова С.М.
3.	Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима	График санитарной обработки оборудования, помещений, территории; Соблюдение частоты мытья и протирки окон (стекол) 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 МКОУ "Ст. Карланюртовская СОШ" Жалалудинова С.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 МКОУ "Ст. Карланюртовская СОШ" Жалалудинова С.М.
5	Организация утилизации твердых бытовых отходов	Наличие распорядительных документов администрации о назначении лица, ответственного за соблюдением правил сбора, хранения и удаления отходов;	ежедневно	СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические	Директор МКОУ "Ст. Карланюртовская

		Контроль за благоустройством и санитарным содержанием территории; Контроль способов сбора и утилизации отходов разного класса опасности: А. Наличие договоров со специализированными организациями		требования к условиям и Организации обучения в общеобразовательных учреждениях»	СОШ" Жалалудинова С.М.
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 МКОУ "Ст. Карланюртовская СОШ" Жалалудинова С.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-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»	Директор МКОУ "Ст. Карланюртовская СОШ" Жалалудинова С.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 МКОУ "Ст. Карланюртовская СОШ" Жалалудинова С.М.
9	СОУТ	Обеспечение и наличие спецодежды Наличие гардеробных для верхней одежды, шкафов для спецодежды, санузлов, душевых комнат. Наличие специально выделенного помещения для	Постоянно 1 раз в 5 лет	ФЗ №426 от 28.12.2013г «О специальной оценке условий труда»	Директор МКОУ "Могилевская СОШ"

		приема пищи.			Жалалудинова С.М.
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 МКОУ "Ст. Карланюртовская СОШ" Жалалудинова С.М.
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 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»	Директор МКОУ "Ст. Карланюртовская СОШ" Жалалудинова С.М.
12	Наличие медицинских книжек у всех работников с результатами медицинских осмотров и гигиенического	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	ежегодно	Приказ N 302н от 12 апреля 2011 г. «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при	Директор МКОУ "Ст. Карланюртовская СОШ" Жалалудинова С.М.

	обучения, своевременность прохождения.	книжек, правильность их оформления.		выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».	
--	--	-------------------------------------	--	--	--

**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
<b>Обеспечение инфекционной и паразитарной безопасности обучающихся и персонала:</b>						
1	Микробиологические исследования среды методом смывов (контроль качества дезинфекции)	Группа кишечной палочки, Золотистый стафилококк, Жизнеспособные яйца гельминтов (аскарид, власоглавов, токсокар, фасциол) Цисты патогенных кишечных простейших Ооцисты криптоспоридий.	1 раз в квартал	МКОУ "Ст. Карланюртовская 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	МКОУ "Ст. Карланюртовская СОШ"	Аккредитованная в ФСА лаборатория.	СанПиН 2.4.2.2821-10 СанПин 3.5.1378-03
<b>Контроль физических факторов не ионизирующей природы:</b>						
3	Контроль за источниками неионизирующих излучений	ЭМП от ПЭВМ.	1 раз в 3 года	МКОУ "Ст. Карланюртовская 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	МКОУ "Ст. Карланюртовская 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	МКОУ "Ст. Карланюртовская 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	МКОУ "Ст. Карланюртовская СОШ"	Аккредитованная в ФСА лаборатория.	СанПиН 2.4.2.2821-10 СанПиН 2.2.4./2.1.8. 562-96

**План - график  
проведения лабораторно- инструментальный исследований (измерений) в рамках утвержденной программы производственного контроля в  
МКОУ "Ст. Карланюртовская СОШ"**

№	Объект исследования	Определяемый показатель	Периодичность	Объем исследования	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 СН 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: 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	БГКП Золотистый стафилококк Жизнеспособные яйца гельминтов (аскарид, власоглавов, токсокар, фасциол) Цисты патогенных кишечных простейших Ооцисты криптоспоридий.	1 раз в квартал	20 20 80 80	СанПиН 2.4.2.2821-10 СанПиН 1.1.1058-01, 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	<b>Санитарно-химические исследования:</b>				
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 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 санитарно-противоэпидемических (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 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 29.06.2000 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 МКОУ "Ст. Карланиуртовская СОШ"

Жалалудинова С.М.