

МКОУ «Банайнортовская СОШ Новолакского района РД»



Утверждаю
Директор

А.Т. Шарипов

«02» 09 / 2024 год

Программа производственного контроля за соблюдением норм и правил санитарного законодательства РФ
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Банайнортовская средняя общеобразовательная школа»

г.Махачкала

Пояснительная записка:

Пояснительная записка.

Наименование учреждения: *МКОУ «Банайнортская СОШ»*
Руководитель: Директор Шарипов А.Т.

Телефон руководителя учреждения:

Юридический адрес: 368160, РД, Новолакский р-н, с. Банайнорт, ул. Главная, д. 10.

Фактический адрес: 368160, РД, Новолакский р-н, с. Банайнорт, ул. Главная, д. 10.

ОГРН: 104050090910

ИНН/КПП: 0524005366/052401001

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

Количество работающих: 85.41 Образование дополнительное детей и взрослых.

Характеристика здания, помещений: чел. персонала, в т.ч. относящихся к декретированному контингенту.

Набор и площадь помещений представлено следующим: учебные помещения, актовый зал, административно-бытовые помещения, пищеблок,

столовая, общежитие, хозяйственно-спортивные помещения и т.д.

Характеристика инженерных систем:

Наличие естественного освещения и искусственного освещения:

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

Система отопления: автономное от собственной котельной

Система канализации: яма «Памбо».

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 продукции, 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.:

- прекратить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных видов работ и оказание услуг
- продублировать безопасной (безвредной) для человека, снять с реализации продукцию, не соответствующую санитарным требованиям и не обеспечивающих выпуск опасность для человека
- проеинформировать 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 «Банайнотовская СОШ» Шарипов А.Т.

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. 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 эпидемиологической ситуации. 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 противоэпидемиологические 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 ежедневно обеззараживанию: раковины для мытья рук и унитазы чистят ершами или щетками с применением чистящих и дезинфицирующих средств. Ручки сливных баков и ручки дверей моют теплой водой с мылом.

Использовать 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, просушивают и хранят в таре для чистой посуды.

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.

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 подвергнутся 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 УЧЕТОМ РЕЗУЛЬТАТОВ СОУТ, ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ:

Наименование работ и профессий	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов <1>, <2>, <3>	Лабораторные и функциональные исследования <1>, <2>	Дополнительные медицинские противопоказания <4>
--------------------------------	------------------------	---	---	---

Работать 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 эпидпоказанию	Заболевания и бактерионосительство: 1) брюшной тиф, паратиф, 2) сальмонеллез, дизентерия; 3) гельминтозы; 4) сифилис в заражном периоде; 5) лепра 6) заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела; 7) заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериоурии, туберкулезной волчанки лица и рук; 8) заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериоурии, туберкулезной волчанки лица и рук; 9) 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;
---	--------------------	---	---	--

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

8) озона
 Заболевания и бактерионосительство:

**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, ДОСТК - 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 перекиси водорода с моющим средством (0,5%) - 60 мин.; 3%-ный раствор амфолана - 60 мин.; 1% (по ДВ) раствор подисета - 60 мин.; 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
2. Ковры	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 НТК; 0,2%-ный раствор сульфохлорантина, 3%-ный раствор амфолана, 1%-ный раствор катамина АБ. Посуду после дезинфекции вымыть, сполоснуть и высушить
3. Посуда, освоенная от остатков пищи	Кипячение - 15 мин. Засыпание хлорной известью (или известью белильной термостойкой) 200 г/кг - 60 мин. НТК, ДОСТК 100 г/кг или протереть чистяще-дезинфицирующим средством: Белка, Блеск-2, Санига, ПЧД, Санитарный, Дезус, Дезэф и др. - в соответствии с рекомендациями по изменению средства на этикетке. Использующие кувачи, уборочный материал погружают в 0,5%-ный раствор НТК или 1%-ный раствор хлорной извести - на 30 мин., прополаскивают и высушивают. Хранят чистые кувачи и уборочный материал в специальной промаркированной таре в хозяйственном шкафу
4. Остатки пищи	Кипячение - 15 мин. Засыпание хлорной известью (или известью белильной термостойкой) 200 г/кг - 60 мин. НТК, ДОСТК 100 г/кг или протереть чистяще-дезинфицирующим средством: Белка, Блеск-2, Санига, ПЧД, Санитарный, Дезус, Дезэф и др. - в соответствии с рекомендациями по изменению средства на этикетке. Использующие кувачи, уборочный материал погружают в 0,5%-ный раствор НТК или 1%-ный раствор хлорной извести - на 30 мин., прополаскивают и высушивают. Хранят чистые кувачи и уборочный материал в специальной промаркированной таре в хозяйственном шкафу
5. Санитарно-техническое оборудование (раковины, унитазы и др.)	Кипячение - 15 мин. Засыпание хлорной известью (или известью белильной термостойкой) 200 г/кг - 60 мин. НТК, ДОСТК 100 г/кг или протереть чистяще-дезинфицирующим средством: Белка, Блеск-2, Санига, ПЧД, Санитарный, Дезус, Дезэф и др. - в соответствии с рекомендациями по изменению средства на этикетке. Использующие кувачи, уборочный материал погружают в 0,5%-ный раствор НТК или 1%-ный раствор хлорной извести - на 30 мин., прополаскивают и высушивают. Хранят чистые кувачи и уборочный материал в специальной промаркированной таре в хозяйственном шкафу

6. Изделия медицинского назначения из стекла, металла, резин, пласт- масс	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 трехлестная ванна. Посуда погружается в один из дезинфицирующих растворов (0,2%-ный раствор хлорамина, гипохлорита натрия или кальция) - 2 ванна, ополаскивается водой (2 ванна) и просушивается на специальных решетках.

Столовые приборы после механической очистки моются с применением разрешенных моющих средств (1 ванна), ополаскиваются горячей проточной обеззараживающей физическим методом в воздушных стерилизаторах в течение 2-3 мин. Чистые столовые приборы хранят в металлических каскетах 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 НК, 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 (кипичение, 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 карантинном.

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, каждого посещения туалета и перед приемом пищи.

На территории участка проводят ежедневную уборку. Мусор собирают в металлические мусоросборники с закрывающимися крышками. Очистку помойных ям, мусорных ящиков проводят орошением 10%-ным раствором хлорной извести (или извести белильной термостойкой), 5%-ным раствором НК или 7%-ным раствором ВТК 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-извековым молоком 2:1 на 60 мин., 5%-ным раствором НК 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.

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

№ п/п	Объект исследований	Определяемые показатели	Периодичность проведения производственного контроля	Нормативные документы	Лицо ответственное за производственный контроль
1.	Территория	Благоустройство, санитарное состояние территорий. Периодичность уборки территории. Оборудование площадки мусоросборников. Регулярность вывоза (утилизации) 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 «Банайортовская СОШ» Шарипов А.Т.
2.	Состояние водоснабжения	Проверка качества питьевой воды из водопровода Проведение профилактических и	1 раз в квартал	СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-	Директор МКОУ

		противоэпидемических мероприятий	постоянно	эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»	«Банайюртовская СОШ» Шарипов А.Т.
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	СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»	Директор МКОУ «Банайюртовская СОШ» Шарипов А.Т.
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 «Банайюртовская СОШ» Шарипов А.Т.
5	Организация утилизации твердых бытовых отходов	Наличие распорядительных документов администрации о назначении лица, ответственного за соблюдением правил сбора, хранения и удаления отходов; Контроль за благоустройством и санитарным содержанием территории; Контроль способов сбора и утилизации отходов	ежедневно	СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в	Директор МКОУ «Банайюртовская СОШ» Шарипов А.Т.

	разного класса опасности: А. Наличие договоров со специализированными организациями		общеобразовательных учреждений»	Директор МКОУ «Банайортовская СОШ» Шарипов А.Т.
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. Содержание активно действующих веществ.	При получении партии 2 раза в неделю	СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»	Директор МКОУ «Банайортовская СОШ» Шарипов А.Т.
7	Химические средства для дезинфекции	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 «Банайортовская СОШ» Шарипов А.Т.
8	Проведение дезинсекционных, дератизационных работ	1 раз в месяц	СанПиН 3.5.2.1376-03 СанПиН 3.5.3.3223-14 СанПиН 3.5.2.3472-17	Директор МКОУ «Банайортовская СОШ» Шарипов А.Т.
9	СОВТ	Постоянно 1 раз в 5 лет	ФЗ №426 от 28.12.2013г «О специальной оценке условий труда»	Директор МКОУ «Банайортовская СОШ» Шарипов А.Т.
10	Соблюдение режима работы с ПЭВМ	1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год	СанПиН 2.2.4.3359-16 "Санитарно-эпидемиологические	Директор МКОУ «Банайортовская СОШ» Шарипов А.Т.

	Наличие гигиенического сертификата (заключения) Наличие кондиционера Правильность расстановки оборудования Напряженность электромагнитного поля	При приобретении 1 раз в год -//- -//-	требования к физическим факторам на рабочих местах" СанПиН 2.2.4.1191-03 «Электромагнитные поля в производственных условиях»	«СОШ» Шарипов А.Т.
11	Условия труда на рабочем месте	Микроклимат на рабочих местах (влажность, температура, скорость движения воздуха, тепловое излучение, температура рабочих поверхностей, наличие тепловых завес)	2 раза в год (теплый и холодный периоды)	Директор МКОУ «Баянортовская СОШ» Шарипов А.Т.
		Освещенность общая и на рабочих местах;	1 раз в год	
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 обучением декретированного контингента; Контроль наличия у персонала личных медицинских книжек, правильность их оформления.	ежегодно	Директор МКОУ «Баянортовская СОШ» Шарипов А.Т.

		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
Обеспечение инфекционной и паразитарной безопасности обучающихся и персонала:						
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 «Банайнортовская 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 А/ДВ в рабочих растворах дез. средств	1 раз в квартал	МКОУ «Банайнортовская СОШ»	Аккредитованная в ФСА лаборатория.	СанПин 2.4.2.2821-10 СанПин 3.5.1378-03
Контроль физических факторов не ионизирующей природы:						
3	Контроль за источниками неионизирующих излучений	ЭМП от ПЭВМ.	1 раз в 3 года	МКОУ «Банайнортовская 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 «Банайнортовская 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 «Банайнортовская СОШ»	Аккредитованная в ФСА лаборатория.	СанПиН 2.4.2.2821-10 СанПиН 2.2.1.1278-03
6	Шум от работающего оборудования, в т.ч. вентиляционного	Уровни звука	1 раз в год	МКОУ «Банайнортовская СОШ»	Аккредитованная в ФСА лаборатория.	СанПиН 2.4.2.2821-10 СанПиН 2.2.4.7.1.8. 562-96

План - график проведения лабораторно-инструментальных исследований (измерений) в рамках утвержденной программы производственного контроля в МКОУ «Банайнортовская СОШ»

№	Объект исследования	Определяемый показатель	Периодичность	Объем исследований	Нормативный документ
1	Микроклимат	<i>Измерения физических факторов не ionизирующей природы:</i>			
1.1.	Освещенность	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 2.2.1.1.1278-03
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	Вода	<i>Санитарно - бактериологические - паразитологические исследования:</i>			
2.1.	Вода	Микробиологические показатели	1 раз в квартал	4	СанПиН 2.1.4.1074-01 СанПиН 2.4.2.2821-10
2.2.	Смывы с объектов внешней среды:	БГКП Зоопатогенный стафилококк	1 раз в квартал	20	СанПиН 2.4.2.2821-10 СанПиН 1.1.1058-01

3	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
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
2.3	Готовая продукция (микробиология)	БГКП, КМАФАнМ, Сальмонелла.	1 раз в квартал	8	СанПин 2.4.5.2409-08
3	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
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 средств деятельности:

Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методов 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».

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 2.2.1.1248-03 «Гигиенические требования к искусственным помещениям»

СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации, осуществляющей медицинскую деятельность»

СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации, осуществляющей медицинскую деятельность»

СанПиН 3.5.2.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами»

СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».

СанПиН 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к пищевой ценности пищевых продуктов».

СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-

противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

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 дезинфекционных мероприятий»

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

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

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

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

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 Исправная пожарная сигнализация. Ведение журнала учета аварийных ситуаций. Содержание в исправном состоянии системы водоснабжения
2.	Возгорание (пожар)	
3.	Прорыв сети горячего или холодного 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 лабораторных исследований

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 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.