

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МБОУ «Майкопская гимназия № 22»



И.В. Андреева

«01» июня 2017 г.

ПРОГРАММА

*организации и проведения производственного
контроля за соблюдением санитарных правил и
выполнения санитарно-противоэпидемических
(профилактических мероприятий)
в МБОУ «Майкопская гимназия № 22»*

г. МАЙКОП, 2017 г.

**1. ПЕРЕЧЕНЬ НОРМАТИВНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩЕЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ
МБОУ «Майкопская гимназия № 22».**

ЗАКОНЫ:

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ.
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52 от 30.03.99 г.
3. Федеральный закон № 157-ФЗ от 17.09.98 г. «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний».
4. Федеральный закон «Об основах охраны труда в Российской Федерации» № 181-ФЗ от 17.07.99 г.
5. Закон Республики Адыгея «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 22 от 18.03.2003г.
6. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ от 02.01.2000г.
7. Федеральный закон «О защите прав юридических лиц, индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля» № 294-ФЗ от 26.12.2008 г.
8. Федеральный закон «О предупреждении распространения в РФ заболевания, вызываемого вирусом иммунодефицита человека» № 38 от 30.03.95г.
9. Федеральный закон «О предупреждении распространения туберкулеза в РФ» № 77 от 18.06.2001г.

САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА:

1. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (утв. 29.12.2010г.).
2. СанПиН 2.4.5. 2409 – 08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
3. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы».
4. Санитарные правила 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным ЭВМ и организации работы».
5. СанПиН 3.2.3215-14 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации"
6. СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий».
7. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
8. СанПиН 3.5.3. 1129-02 «Санитарно – эпидемиологические требования к проведению дератизации»
9. СанПиН 3.2.569-96 от 31.10.96г. «Профилактика паразитных болезней на территории РФ» № 43
10. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».
11. СанПиН 2.07.01-89 «Общественные здания и сооружения».
12. СанПиН 3.1.958-00 «Профилактика гепатитов. Общие требования к эпиднадзору за вирусными гепатитами».

13. СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.
14. СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».
15. СанПиН 2.04.05.91 «Отопление, вентиляция кондиционирование».
16. СанПиН 23-05-95 «Естественное и искусственное освещение».
17. СанПиН 2.04.01-85 «Внутренний водопровод и канализация зданий».
18. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
19. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

ГОСУДАРСТВЕННЫЕ СТАНДАРТЫ:

1. ГОСТ 28 139-89 «Оборудование школьное, общие требования безопасности».
2. ГОСТ 11015-93 «Столы ученические. Типы и функциональные размеры».
3. ГОСТ 11016-93 «Стулья ученические. Типы и функциональные размеры».

ПОСТАНОВЛЕНИЯ:

1. Постановление Минтруда и социального развития № 12 от 14.03.97г. «О проведении аттестации рабочих мест по условиям труда».
2. Постановление Министерства труда от 14.03.97г. № 12 «О проведении аттестации рабочих мест по условиям труда».
3. Постановление Главного государственного санитарного врача РА № 56 – 1998г. «О предварительных при поступлении на работу и периодических медосмотрах работающих».
4. Постановление Главного государственного санитарного врача РА № 60 от 18.12.2001г. «Об учете дезинфицирующих средств и проведение дезинфекционных мероприятий на объектах РА».
5. Постановление Главного государственного санитарного врача по РА № 130 от 17.11.2000г. «О проведении профессионально-гигиенической подготовки и аттестации».
6. Постановление Главного государственного санитарного врача по РА № 65 от 15.12.2005 г. «Об учете, сборе, временном хранении и обезвреживании ртутьсодержащих отходов производства и потребления на объектах РА».

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ:

1. Методические указания: 2.4.6 665-97 от 14.04.97 г. «Медико-биологические критерии оценки условий труда с целью определения противопоказаний к применению труда подростков».
2. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12 апреля 2011 г. N 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»

3. Приказ Минздрава РФ и Минобразования РФ № 186/272 от 30.06.92г. «О совершенствовании системы медицинского обеспечения детей в образовательных учреждениях».
4. Федеральный закон "О техническом регулировании" от 27.12.2002 N 184-ФЗ (последняя редакция)
5. Приказ МЗ СССР № 254 от 03.09.91г. «О развитии дезинфекционного дела в стране».
6. Приказ МЗ РФ № 25 от 27.04.98г. «Об усилении мероприятий по профилактике гриппа и ОРВ».
7. Приказ Минобразования России № 662 от 11.03.98 г. «О службе охраны труда образовательного учреждения».
8. Приказ МЗ РФ № 295 от 30.10.95г. «О введение в действие правил проведения обязательного освидетельствования на ВИЧ и перечня работников отдельных профессий, которые проходят обязательное освидетельствование».
9. ТР ТС 021 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
10. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».
11. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей».
12. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию».
13. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».
14. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».
15. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
16. ТР ЕАЭС 040/2016 «Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"».
17. ТР ТС 027/2012. «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания».
18. МУ 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами (утв. Минздравом СССР 31.12.1982 N 2657)»
19. МУ 3.2.1756-03 «Эпидемиологический надзор за паразитарными болезнями. Методические указания" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 28.03.2003).
20. СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций. Санитарно-эпидемиологические правила».
21. СП 3.1.7.2616-10 "Профилактика сальмонеллеза".
22. СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза».
23. СП 3.2.3110-13 "Профилактика энтеробиоза".
24. СП 3.1.2825-10 "Профилактика вирусного гепатита А".

2. ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ, НА КОТОРЫХ ВОЗЛОЖЕНЫ ФУНКЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ.

№	Должность	Функции
1.	Директор МБОУ «Гимназия № 22»	Обеспечивает создание необходимых условий для соблюдения санитарно-эпидемиологического режима в гимназии: капитальный и текущий ремонт здания (при наличии финансирования КО); оснащение необходимым оборудованием, инструментами, инвентарем (при наличии финансирования КО);

		<p>обеспечивает персонал спецодеждой в соответствии с действующими нормативами (при наличии финансирования КО);</p> <p>принимает меры к обеспечению гимназии дезинфекционными средствами (при наличии финансирования КО);</p> <p>обеспечивает бесперебойную работу систем водоснабжения, канализации, отопления, электроснабжения.</p> <p>руководит и контролирует работу медсестры, зам. директора по АХР, заместителей по УВР, по безусловному выполнению Законов, приказов и инструкций, направленных на обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия в гимназии.</p> <p>Своим приказом по гимназии назначает комиссию по профилактике инфекций и контролирует их работу.</p> <p>Издает приказы, необходимые распоряжения, направленные на усиление санитарно-противоэпидемиологического режима, принимает меры дисциплинарного воздействия к работникам, не выполняющим свои функциональные обязанности.</p> <p>Организует проведение и контроль за профилактическим медицинским обследованием работников при поступлении на работу и периодическим, в соответствии с действующими инструктивно-методическими указаниями.</p> <p>Обеспечивает проведение плановой и по эпидпоказаниям иммунизации работающих сотрудников против инфекционных заболеваний.</p> <p>Контролирует выполнение законов о качестве и безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Контролирует выполнение требований СанПиН в гимназии и столовой.</p> <p>Осуществляет контроль за организацией питания, качеством питания, соблюдением санитарно-эпидемиологических норм и своевременностью прохождения медицинских осмотров работниками пищеблока, сотрудниками школы.</p>
2.	Ст. медицинская сестра	<ol style="list-style-type: none"> 1. Осуществляет мероприятия по повышению квалификации персонала в вопросах профилактики инфекций, беседы. Контролирует проведение вводного и текущего инструктажа по вопросам санитарно - эпидемиологического режима на рабочем месте. 2. Ежедневно докладывает директору о результатах проверок санитарного состояния и вносит предложения по устранению выявленных нарушений. 3. Проводит работу по гигиеническому воспитанию детей. 4. Участвует в составлении отчета и анализе оценки эффективности оздоровительных мероприятий. 5. Контролирует и показывает методическую помощь в организации учебно-воспитательного процесса (расписание уроков, режим дня). 6. Контролирует выполнение законов о качестве и безопасности пищевых продуктов.

		<p>7. Контролирует выполнение требований СП в гимназии и столовой.</p> <p>8. Контролирует изготовление и использование дез.средств.</p> <p>9. Проводит иммунопрофилактику учащихся соответственно составленному годовому плану.</p> <p>10. Контролирует прохождение учащимися флюорографии с целью профилактики ТЦБ.</p> <p>11. Дает рекомендации педагогическому персоналу по коррекции отклонений в состоянии здоровья детей.</p> <p>12. Проводит осмотр детей на выявление кожных заболеваний, а также педикулеза.</p> <p>13. Проводить осмотры учащихся согласно приказу № 186/172.</p> <p>14. Осуществляет контроль за организацией физвоспитания, закаливания.</p> <p>15. Систематически наблюдает за состоянием здоровья учащихся.</p> <p>16. Проверяет работу по распределению детей на медицинские группы для занятий по физкультуре.</p> <p>17. Ведет ежедневный амбулаторный прием с целью оказания медицинской помощи, выявления заболевших детей, своевременная их изоляция.</p> <p>18. Сообщает в ГУ «Здравоохранение» центры госэпиднадзора о случаях инфекционных и паразитарных заболеваний среди учащихся и работников учреждения в течение 2 часов после установления диагноза.</p> <p>19. Осуществляет организацию и проведение санитарно-противоэпидемических мероприятий.</p> <p>20. Ведет учетно-отчетную документацию.</p> <p>21. Участвует в бракераже пищи, отбирает суточные пробы.</p> <p>22. Осуществляет измерения роста учащихся, распределение учащихся по группам мебели.</p> <p>23. В классном журнале оформляет лист здоровья, в который для каждого обучающегося вносят сведения об антропометрических данных, группе здоровья, группе занятий физической культурой, состоянии здоровья, рекомендуемом размере учебной мебели, а также медицинские рекомендации.</p> <p>24. Осуществляет контроль за организацией питания, качеством питания, соблюдением санитарно-эпидемиологических норм и своевременностью прохождения медицинских осмотров работниками пищеблока, сотрудниками школы.</p> <p>25. Осуществляет контроль за С-витаминизацией продуктов.</p>
3.	Зам. директора по АХР	<p>1. Отвечает за санитарно-гигиеническое состояние помещений учреждения.</p> <p>2. Контролирует качество текущих и генеральных уборок.</p> <p>3. Ведет учетно-отчетные формы.</p> <p>4. Осуществляет хранение дезинфицирующих средств, растворов, моющих средств.</p> <p>5. Выполняет предписания медработника и других</p>

		контролирующих органов по проведению санитарно-противоэпидемических мероприятий.
4.	Заместители директора по УВР	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отвечают за соответствие расписания занятий санитарно-гигиеническим требованиям. 2. Контролируют дозировку домашних заданий. 3. Контролируют соблюдение санитарных норм на уроках. 4. Контролируют соблюдение правил техники безопасности на уроках и во время массовых мероприятий. 5. Проводят профилактическую работу по уменьшению несчастных случаев среди учащихся во время учебного процесса. 6. Контролируют работу классных руководителей по соблюдению норм СанПиН.
5.	Классные руководители	<ol style="list-style-type: none"> 1. Обеспечивают условия для соблюдения и привития детям навыков личной гигиены. 2. Следят за приемом пищи детьми. 3. Контролируют соблюдение чистоты в учебном помещении, его своевременную уборку и проветривание, строго выполняют санитарные требования. 4. Контролируют расстановку мебели в соответствии с гигиеническими требованиями, проводит ее маркировку, рассаживают детей в соответствии с ростом возрастными особенностями. 5. Организуют охват горячим питанием учащихся класса, проводят родительский лекторий по организации здорового полноценного питания, проводят мероприятия по привитию навыка здорового и полноценного питания учащихся.
6.	Работник столовой	<ol style="list-style-type: none"> 1. Обеспечивает своевременное доброкачественное приготовление пищи в соответствии с требованиями санитарного и технологического режима. Не допускает использования недоброкачественных продуктов для приготовления пищи. 2. Обеспечивает разнообразие и хорошие вкусовые качества пищи. 3. Участвует в работе комиссии по бракеражу готовой продукции. Несет личную ответственность за качество приготовленной пищи. 4. Обязана знать и соблюдать нормы питания, основные правила приготовления детского питания, сохранения и обогащения пищи витаминами. 5. Отвечает за соблюдение сроков реализации готовой продукции, правильное хранение и своевременное расходование пищевых продуктов, получаемых из кладовой. 6. Обеспечивает соблюдение санитарных правил содержания пищеблока. Совместно с помощником повара проводит ежедневную уборку пищеблока с применением моющих и дезинфицирующих средств. 7. Систематически соблюдает правила личной гигиены, сроки и объем медицинских обследований. Немедленно обращается

		<p>к врачу при появлении первых признаков инфекционных заболеваний.</p> <p>8. При поступлении на работу и ежегодно проходит курс санитарного минимума.</p> <p>9. Своевременно информирует директора при выходе из строя технологического, холодильного оборудования, аварийных ситуациях.</p> <p>10. Ежедневно делает запись в журнале «Здоровья» об эпидемиологическом благополучии членов семьи.</p> <p>11. Обеспечивает соблюдение санитарного режим при мытье посуды, оборудования, инвентаря.</p> <p>12. Строго соблюдает правила личной гигиены.</p> <p>13. Обеспечивает соблюдение санитарных правил при раздаче пищи.</p> <p>14. Своевременно проходит медицинское обследование.</p>
7	Начальник летнего оздоровительного лагеря.	<p>1. Несет ответственность за</p> <ul style="list-style-type: none"> - безопасность жизни и здоровья детей, находящихся в оздоровительном лагере в соответствии с законодательством; - невыполнение функций, отнесенных к компетенции оздоровительного лагеря; - действия, повлекшие за собой нарушение норм по охране здоровья и жизни детей и работников лагеря; - нарушение прав и свобод детей, находящихся на оздоровлении и работников лагеря; - несоблюдение норм санитарного законодательства; - профилактическую работу по ДТГ, поведению на водоемах, экскурсиях. <p>2. Немедленно сообщает директору гимназии о произошедшем несчастном случае, принимает экстренные меры по оказанию помощи пострадавшему (оказание первой доврачебной помощи, вызов скорой помощи, сообщение родителям).</p>

3. ПЕРЕЧЕНЬ ХИМИЧЕСКИХ ВЕЩЕСТВ, БИОЛОГИЧЕСКИХ, ФИЗИЧЕСКИХ И ИНЫХ ФАКТОРОВ, В ОТНОШЕНИИ КОТОРЫХ НЕОБХОДИМА ОРГАНИЗАЦИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ, А ТАКЖЕ ОБЪЕКТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ, ПРЕДСТАВЛЯЮЩИХ ПОТЕНЦИАЛЬНУЮ ОПАСНОСТЬ ДЛЯ ЧЕЛОВЕКА И СРЕДЫ ЕГО ОБИТАНИЯ.

Этапы контроля	Объект контроля	Параметры контроля	Периодичность
Контроль за соблюдением санитарного и дез.режима	Учебные помещения, места общего пользования, пищеблок	Ежедневная уборка территории.	Постоянно
		Наличие инвентаря и его маркировки, ведение журналов учета дез. средств, приготовления и использования дез. средств;	Постоянно
			Исследование дез. средств 1 раз в год

		<p>эффективность санитарной обработки; наличие документов, подтверждающих качество и безопасность дезинфицирующих средств; наличие неснижаемого месячного запаса дезинфицирующих средств; наличие договоров на проведение дезинфицирующих мероприятий, вывоз ТБО. Санитарный день – 1 числа каждого месяца.</p>	
		<p>Проведение текущей обработки с применением моющих средств с последующей дезинфекцией в конце мая (места общего пользования: туалеты, столовая, медицинский кабинет)</p>	<p>Текущая уборка ежедневно, смывы 1 раз 10 проб.</p>
<p>Соответствие воды требованиям СанПиН 2.4.2.1074-01</p>	<p>Вода из разводящей сети</p>	<p>По химическим показателям (органолептические показатели, физико-химические показатели), микробиологическим показателям (ОКБ, ТКБ, ОМЧ)</p>	<p>1 раз в год 2 пробы</p>
<p>Соответствие естественной и искусственной освещенности</p>	<p>Учебные помещения, спортивный зал</p>	<p>Гигиенические показатели</p>	<p>1 раз в год 6 проб.</p>
<p>Соответствие показателей микроклимата</p>	<p>Учебные помещения, спортивный зал</p>	<p>Температура, относительная влажность воздуха</p>	<p>2 раза в год 6 проб.</p>
<p>Контроль за состоянием воздушной среды</p>	<p>Кабинет информатики</p>	<p>ЭМИ, уровень ионизации воздуха, электростатический потенциал</p>	<p>2 точки 1 раз в год</p>
<p>Контроль за состоянием и движением ртутьсодержащих</p>	<p>Приборы с ртутным наполнением</p>	<p>Наличие договора на утилизацию РСО, журналы учета РСО, наличие</p>	<p>По мере поступления и сдачи РСО</p>

ОТХОДОВ		спецконтейнеров	
---------	--	-----------------	--

4. ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТЕЙ РАБОТНИКОВ, ПОДЛЕЖАЩИХ ОСМОТРАМ, ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ И ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ.

- 4.1. Все учителя, педагог – психолог, социальный педагог, вожатые, лаборанты гимназии обязаны проходить медосмотры при поступлении на работу и далее 1 раз в год.
- 4.2. Директор гимназии, зам. директора по УВР, АХР и техперсонал, проходят медосмотр и гигиеническое обучение при поступлении на работу и периодический медицинский осмотр 1 раз в год.
- 4.3. Работники столовой проходят медосмотр и гигиеническое обучение при поступлении на работу и далее периодический медицинский осмотр 1 раз в 3 месяца, санитарный минимум 1 раз в 2 года.

5. ПЕРЕЧЕНЬ ОСУЩЕСТВЛЯЕМЫХ РАБОТ И УСЛУГ, А ТАКЖЕ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В МБОУ «МБОУ «Майкопская гимназия № 22» ПОДЛЕЖАЩИХ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИЧЕСКОЙ ОЦЕНКЕ, СЕРТИФИКАЦИИ, ЛИЦЕНЗИРОВАНИЮ.

5.1. Медико-оздоровительные:

- Каратэ.

5.2. Образовательные:

- Хореография;
- Шахматы;
- Театральный кружок;
- Вокал.

6. МЕРОПРИЯТИЯ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ СОТРУДНИКОВ МБОУ «МБОУ «Майкопская гимназия № 22» И ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Влажная уборка всех помещений с применением моющих средств.	Ежедневно
2.	Влажная уборка с применением дез. средств (туалеты, мед. кабинет, пищеблок)	Ежедневно
3.	Генеральная уборка кабинетов, всех помещений с применением дезинфицирующих растворов	Один раз в месяц
4.	Контроль транспортировки, хранения, реализации дезинфицирующих средств и пищевых продуктов.	Ежедневно
5.	Уборка территории	Ежедневно
6.	Санитарно-просветительная работа с сотрудниками, учащимися, родителями	Ежемесячно

**7. МЕРОПРИЯТИЯ ПРИ ВОЗМОЖНЫХ АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ В МБОУ
«Майкопская гимназия № 22»**

№	Наименование мероприятий	Срок исполнения
1.	<p>Строгое выполнение:</p> <p>а) инструкции по организации охраны жизни и здоровья детей в гимназии;</p> <p>б) правил пожарной безопасности в РФ ППБ 01-93* и правил пожарной безопасности для школ ППБ – 101-89;</p> <p>в) инструкций и правил по безопасности труда всех сотрудников гимназии.</p>	<p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p>
2.	<p>При возникновении аварийной ситуации, связанной с функционированием канализации, оповещается директор и ООО «Аварийно-ремонтное управление (т. 53-83-40), в случаях исключения аварийной ситуации силами техперсонала, аварийная служба не вызывается.</p>	Немедленно
3.	<p>При аварийной ситуации, связанной с функционированием отопления, оповещается директор, дежурный оператор котельной, в случаях невозможности ликвидации аварии собственными силами, вызывается аварийная служба «Тепловых сетей»</p>	Немедленно
4.	<p>При аварийном или плановом отключении электрической энергии, принимаются меры к устранению аварии (работа электрика, вызов аварийной службы «Электросетей») и к нормальному прохождению учебного процесса. В случае невозможности прохождения учебного процесса – занятия в центре прекращаются.</p>	Немедленно
5.	<p>При прекращении подачи воды учебные занятия в гимназии не проводятся.</p>	Немедленно
6.	<p>При возникновении пожара проводится немедленная эвакуация всех людей, находящихся в здании центра, вызывается пожарная охрана МЧС по телефону «01», до приезда пожарников сотрудники центра, согласно инструкции и плана, приступают к ликвидации очага возгорания при помощи огнетушителей и других первичных средств пожарной защиты.</p>	Немедленно
7.	<p>При снижении нормируемых показателей микроклимата-прекращаются занятия</p>	Немедленно
8.	<p>Информирование органов госсанэпидслужбы об аварийных ситуациях систем водоснабжения, отопления, канализации, энергоснабжения.</p>	Немедленно

**8. МЕРОПРИЯТИЯ, ПРОВЕДЕНИЕ КОТОРЫХ НЕОБХОДИМО ДЛЯ
ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ЭФФЕКТИВНОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ
САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ГИГИЕНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ САНИТАРНО-
ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ МЕРОПРИЯТИЙ.**

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки исполнения	Ответственные лица, должность
1.	Обеспечить мед. кабинет новейшей нормативно-технической документации по улучшению противоэпидемического режима.	Постоянно	Атамась Е.Г., медсестра
2.	Пополнить мед. кабинет соответствующими медикаментами	Сентябрь, январь	Андреева И.В., директор
3.	Провести дополнительные инструктажи по ТБ, ОТ, охране жизни и здоровья детей.	По мере надобности	Муханькова Р.И., зам. директора по АХР
4.	Осуществить ремонт мягкой кровли	В течении года	Муханькова Р.И., зам. директора по АХР
5.	Сдавать перегоревшие люминесцентные лампы на утилизацию специализированной организацией	По мере надобности	Муханькова Р.И., зам. директора по АХР
6.	Принимать меры по обеспечению учащих мебелью в соответствии с ростовозрастными особенностями (по мере финансирования КО)	В течении года	Муханькова Р.И., зам. директора по АХР

**9. ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМ И ОТЧЕТНОСТИ
МБОУ «Майкопская гимназия №22».**

№ п/п	Наименование	Периодичность проведения
1.	Журнал регистрации амбулаторных больных	По мере обращения
2.	Журнал профилактических прививок	По плану прививок
3.	Карта профилактических прививок	Постоянно
4.	Журнал учета инфекционных заболеваний	По мере заболеваний
5.	Журнал экстренных извещений	По мере появления
6.	Журнал учета санитарно-просветительской работы	Постоянно
7.	Журнал процедур	Постоянно
8.	Медицинская карта ребенка	Постоянно
9.	Вкладной лист к медицинской карта	Постоянно

10.	Направления на консультации к специалистам	По мере необходимости
11.	Статистические отчеты по форме 0,95	Постоянно
12.	Журнал температурного режима холодильника	Постоянно
13.	Журнал потребности в дезсредствах	Постоянно
14.	Списочный состав учащихся	Постоянно
15.	Журнал осмотра на педикулез и чесотку	Постоянно
16.	Журнал учета мероприятий по контролю	При проверке
17.	Журнал осмотра специалистов	2 раза в год при профессиональном осмотре
18.	Журнал осмотра и наблюдения диспансерных больных	Постоянно
19.	Журнал регистрации прививок	Постоянно
20.	Личные медкнижки персонала	Постоянно
21.	Журнал здоровья	Постоянно
22.	Журнал осмотра на гнойничковые заболевания	Постоянно
23.	Журнал витаминизации	Постоянно
24.	Журнал санитарного состояния пищеблока и закладки продуктов	Постоянно
25.	Бракенажный журнал готовой продукции	Постоянно
26.	Бракенажный журнал сырой продукции	Постоянно
27.	Накопительный журнал (калорийность)	Постоянно
28.	Сведения о проведении дезинфекционных работ в профилактических целях	Постоянно
29.	Журнал остатков пищи	Постоянно
30.	Технологические карты	Постоянно
31.	Калькуляционные карты	Постоянно
32.	Перспективное меню	Постоянно
33.	Меню-требование на выдачу продуктов	Постоянно

