



Приложение №1 к приказу №1/3 от 11.01.2021 г.

ПРОГРАММА
производственного контроля
за соблюдением требований санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
в лагере труда и отдыха «Яблонька»
при МОБУ «Цвиллингская средняя общеобразовательная школа»
Соль-Илецкого городского округа Оренбургской области

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

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

1.3 Организация производственного контроля в МОБУ «Цвиллингская средняя общеобразовательная школа» Соль-Илецкого городского округа Оренбургской области возлагается на директора школы Кураисову Кунслу Кузбаевну.

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

1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля соблюдения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора школы.

1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

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

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

Факторы среды обитания - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

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

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

2.3. Производственный контроль включает:

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

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

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

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

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

2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

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

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

3. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

- 3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).
- 3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).
- 3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.9).
- 3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).
- 3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).
- 3.6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п.12).
- 3.7. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений (п.13).
- 3.8. Программа производственного контроля над работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул (п.14).

4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.

- 4.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.
- 4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
- 4.3. Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню (п.6).
- 4.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
- 4.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.
- 4.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.
- 4.7. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Оренбургской области о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.
- 4.8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.
- 4.9. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

5. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Оренбургской области

- 5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Оренбургской области.
- 5.2. В соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий юридическое лицо предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

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

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.	«О санэпидблагополучии населения».	ФЗ № 52 от 30.03.1999г.
2.	«О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями.	ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г.
3.	«О качестве и безопасности продуктов питания».	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г.
4.	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».	ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г.
5.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».	СанПиН 2.4.2. 2821-10
6.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	СанПиН 2.4.5. 2409-08
7.	«Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».	СанПиН 2.4.4. 2599-10
8.	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».	СанПиН 2.1.4. 1074-01
9.	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1078-01
10.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 1058-01
11.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 2193-07
12.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03
13.	«Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2	СанПиН 2.2.2. /2.4. 1340-03 СанПиН 2.2.2./2.4. 2198-07 СанПиН 2.2.2./2.4. 2620-10

7. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля

Директор – Кураисова Кунслу Кузбаевна

- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;

- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания;

заведующий хозяйством – Цепленко Ольга Владимировна.

- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;

- за организацией питания и качественного приготовления пищи;

- за температурой воздуха в холодное время года;

заместители директора – Исенова Мадина Двыскалиевна, Тукешева Асемгуль Калиевна

- за санпросветработой;

- за профилактикой травматических и несчастных случаев.

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

Факторы производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
Зрительное напряжение при работе на компьютере	Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.
Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.

9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке

№ п/п	Профессия	Количество работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Учителя-предметники	7	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	п. 4.3 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
2.	Директор	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала.	п. 4.4.3. приложения №1 приказ № 302н от 12.04.2011г.		
3.	Уборщик служебных помещений	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Синтетические моющие средства	п. 1.3.3. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
			Хлор и его соединения	п.1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
4.	Повар	1	Работа в школьном образовательном учреждении	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раза в год	1 раз в год

			Хлор и его соединения.	пункт 1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 приказа №302н от 12.04.2011 г.		
			Подъём и перемещение груза вручную.	п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
			Работы при повышенных температурах	п. 3.9. приложения № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
5.	дворник	1	Работа в школьном образовательном учреждении		1 раз в год	-
			Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.			

10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Оренбургской области.

№ п/п	Ситуации	Мероприятия
1	Отсутствие электроэнергии	- сообщение в УО Администрации Соль-Илецкого городского округа; - организация ремонтных работ.
2	Отсутствие водоснабжения	- сообщение в УО Администрации Соль-Илецкого городского округа; - организация ремонтных работ; - доставка воды в нужном количестве; - остановка работы пищеблока.
3	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	- ограничение ассортимента блюд; - организация ремонта оборудования.
4	Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления	- сообщение в УО Администрации Соль-Илецкого городского округа; - остановка работы; - организация ремонта отопительных систем.

11. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:

Наименование мероприятия	Периодичность	Форма учета	Ответственный (Ф.И.О., должность)
Контроль за удельной площадью на 1 обучающегося в учебных кабинетах школы	Ежедневно при изменении расписания занятий		Директор Кураисова К.К.
Контроль над состоянием системы освещения	ежедневно		Завхоз Цепленко О.В.
Контроль над системой электроснабжения	1 раз в 3 года	Протоколы измерения сопротивления заземляющего устройства	Директор Кураисова К.К.
Контроль состояния системы отопления	осенне-зимний период – постоянно летний период – по мере необходимости	Акты приёмки	Завхоз Цепленко О.В.
Контроль над своевременным вывозом твердых бытовых отходов	По графику		Завхоз Цепленко О.В.
Контроль состояния санитарно-технического оборудования	ежедневно	Акты	Завхоз Цепленко О.В.
Контроль состояния воздушно – теплового режима в помещении, соблюдение правил проветривания	постоянно,		Завхоз Цепленко О.В.
Контроль над качеством уборки школьных помещений	ежедневно		Завхоз Цепленко О.В.
Контроль над содержанием территории учреждения	ежедневно		Завхоз Цепленко О.В.
Контроль состояния учебной мебели (с учетом мебели по возрастным группам в каждом учебном помещении ОУ)	Ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц		Директор Кураисова К.К.
Контроль организацией питьевого режима в школе	ежедневно		Директор Кураисова К.К.
Контроль над соблюдением недельного (ежедневного) меню	ежедневно		Директор Кураисова К.К.
Контроль над гигиеной приема пищи учащимися	ежедневно		Классные руководители
Контроль своевременности и качества проведения дератизационных и дезинфекционных работ	Раз в месяц		Завхоз Цепленко О.В.

Контроль прохождения медицинского осмотра: -первичный – все сотрудники; -периодический:	При поступлении на работу ежегодно		Директор Кураисова К.К.
---	---	--	----------------------------

12. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
3. Журнал здоровья.
4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
6. Ведомость контроля над рационом питания.

13. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организации питания в ЛТО «Яблонька» при МОБУ «Цвиллингская СОШ»

Вид исследований	Объект исследований	Количество не менее	Кратность, не реже
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП)	Салаты, сл.блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 пробы исследуемого приема пищи	1 раз в летний сезон
Калорийность	Суточный рацион	1	1 раз в летний сезон
Контроль проводимой витаминизации	Третьи блюда	1 блюда	1 раз в летний сезон
Смывы на БКПП	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 смывов - пищеблок	1 раз в летний сезон
Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений	1 проба	1 проба по м\б показателям – (ОМЧ, ОКБ, ТКБ) 1 раз в летний сезон

14. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организации питания образовательных учреждений (МОБУ «Цвиллингская СОШ»)

Вид исследований	Объект исследований	Количество не менее	Кратность, не реже
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП)	Салаты, сл.блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 пробы исследуемого приема пищи	1 раз в год
Калорийность	Суточный рацион (завтрак)	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации	Третьи блюда	1 блюда	1 раз в год

минимизации			
Смывы на БКП			
-на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырьё, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год
Исследование уровня искусственной освещённости	Рабочее место	По 2 точки	1 раз в тёмное время суток
Исследование параметров микроклимата	Температура воздуха	Все помещения	Ежедневно (самостоятельно)
Шум	1 раз в год	2 помещения	Проводятся замеры также после введения реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования

лицом, ответственным за осуществление производственного контроля, осуществляются следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Исполнитель
1.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	ежегодно	Директор Кураисова К.К.
2.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	ежедневно	Завхоз Цепленко О.В..
3.	Контроль над рациональной организацией режима дня, продолжительностью прогулок, занятий по интересам и желанию.	1 раз в неделю	Директор Кураисова К.К.
4.	Контроль над соответствием мебели росту и возрасту детей, правильностью ее расстановки.		Завхоз Цепленко О.В..
5.	Контроль использования помещений учреждения в соответствии с их назначением.	ежедневно	Директор Кураисова К.К.
6.	Контроль над приобретением игрового и физкультурного оборудования и инвентаря.	По мере поступления финансов	Директор Кураисова К.К.
7.	Контроль соблюдения гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.	ежедневно	Завхоз Цепленко О.В..
8.	Контроль состояния источников водоснабжения.	ежедневно	Завхоз Цепленко О.В..
9.	Контроль соблюдения гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений.	ежедневно	Завхоз Цепленко О.В..
10.	Контроль содержания земельного участка, состоянием оборудования, вывозом мусора	ежедневно	Завхоз Цепленко О.В..
11.	Контроль над длительностью игр за компьютером.	1 раз в месяц	Директор Кураисова К.К.
12.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции - документальная, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации.	ежедневно	Завхоз Цепленко О.В..
14.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	ежедневно	Завхоз Цепленко О.В..
15.	Контроль над соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов.	ежедневно	Завхоз Цепленко О.В..
16.	Контроль над состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря	ежедневно	Завхоз Цепленко О.В..
18.	Контроль над приобретением моющих		Завхоз

	Средства и уборочного инвентаря		Цепленко О.В
19	Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за сохранением	ежедневно	Цепленко О.В
20	Контроль над технологией приготовления качеством готовой пищи	ежедневно	Цепленко О.В
21	Ежедневный осмотр персонала пищеблока	ежедневно	Цепленко О.В

План
санитарно-противоэпидемических мероприятий на 2020-2021 учебный год
МОБУ «Цвиллинская СОШ» Соль-Илецкого городского округа Оренбургской области

1	Мероприятие	Ответственный	Срок исполнения
<i>Предэпидемический период</i>			
2	Разработка плана противоэпидемических мероприятий	Заместитель директора по УВР	Сентябрь
3	Анализ санитарно-гигиенического состояния образовательного учреждения	Директор школы, медсестра	В течение года
4	Создание запаса дезинфицирующих средств	Завхоз	По плану
5	Приобретение (замена, ремонт) оборудования для ультрафиолетового облучения	Завхоз	По плану
6	Проведение оздоровительных мероприятий (закаливание, (в т.ч. прогулки), витаминизация пищи)	Классные руководители	В течение года
7	Сезонная профилактика средствами специфической и неспецифической профилактики (в т.ч. химиопрофилактика)	Школьный врач, фельдшер	В течение года
8	Проведение разъяснительной работы с участниками образовательного процесса по профилактике гриппа и ОРВИ (оформление стендов, буклетов, размещение информации на сайтах ОУ)	Заместитель директора по УВР, классные руководители	Октябрь-март
9	Вакцинопрофилактика. Оказание содействия медицинским работникам в проведении вакцинации (не менее 75% сотрудников и 45% детей)	Заместитель директора по УВР, классные руководители	По плану
<i>Профилактическая работа в период проведения массовых (в т.ч. новогодних) мероприятий</i>			
1	Проведение массовых мероприятий в учреждениях и помещениях соответствующих требованиям санитарных правил (обеспечение в помещениях воздушно-теплового режима, режима проветривания, влажной уборки, создание санитарно-гигиенических условий)	Заместитель директора по УВР, , классные рук.водители	В течение года
2	Отказ в допуске к работе сотрудников с признаками заболевания в период проведения массовых мероприятий	Заместитель директора по УВР	При необходимости

3	Строгое соблюдение требования законодательства и правил личной гигиены при организованных перевозках детей	Заместитель директора по ОБ, классные руководители	В течение года
4	Своевременное информирование управление Роспотребнадзора о случаях массовых отравлений и инфекционных заболеваний	Директор	При необходимости
<i>Мероприятия в период эпидемии</i>			
1	Обеспечение режима фильтрации при приеме детей в ОУ	Медсестра классные руководители	В течение года
2	Осуществление ежедневного контроля медицинскими работниками, педагогами за выявлением детей, сотрудников с признаками заболеваний	Заместитель директора по УВР, школьный врач	В течение года
4	Приостановка учебных занятий и работы группы, класса (или всего ОУ) при заболевании более 20% детей группы, класса (или всего ОУ)	Директор школы. заместитель директора по УВР	В течение года
5	Контроль за ведением журнала инфекционных заболеваний	Школьный врач	В течение года
6	Своевременное информирование департамента образования, Роспотребнадзора о групповых инфекционных заболеваниях	Заместитель директора по УВР	При необходимости
7	Обеспечение масочного режима	медсестра	При необходимости
8	Усиление санитарно-гигиенического и дезинфекционного режима (соблюдение температурного режима, режима проветривания, влажная уборка помещений и поверхностей в помещении с использованием дезинфицирующих средств, дезинфекция посуды, игрушек, обеззараживание воздуха)	завхоззавхоз	При необходимости
9	Отстранение сотрудников с признаками заболевания от работы	Директор школы	При необходимости