

«УТВЕРЖДАЮ»

«СОГЛАСОВАНО»

Гл. администрации МР
«Карабудахкентский район»
Амирралиев М.Г.

Начальник УО МР
«Карабудахкентский район»
Хизриева Т.И.

Директор МБОУ «Карабудахкентская гимназия».
Салаватова А.А.

Врио начальника ТО Управления
Управления Роспотребнадзора
по РД в г.Каспийске
Раджабханова Т.В.

ПРЕДПИСАНИЯ (План-задание) № 115 от 30.08.19г.

по выполнению санитарно-оздоровительных мероприятий
по подготовке МБОУ «Карабудахкентская гимназия»
на 2020-2021 учебный год.

выявлены нарушения санитарного законодательства, а также условия, создающие угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей; установлены (допущены) нарушение «Правил продажи отдельных видов товаров», правил оказания услуг общественного питания, правил бытового обслуживания населения, правил продажи алкогольной продукции, качество и безопасность товаров, работ, услуг и соблюдения требований НТД при производстве. С целью устранения выявленных нарушений, предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей,
предлагаю:

указать обязательные мероприятия, срок их исполнения

Мероприятия	срок исполнения
2	3
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 2.1.3.2630-10 « Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» СП 1.1.2193-07 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий изменения и дополнения №1 к СП 1.1.1058-01 СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03 «Гигиенические требования к	05.08.2020г.

<p>персонально электронно-вычислительным машинам и организациям работы» Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12 апреля 2011г № 302/н «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 этих осмотров (обследований) работников , занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».(редакция №2 от 15.05.2013г) Федеральный Закон от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения».</p>	
<p>Привести здание МБОУ «Карабудахкентская гимназия» в соответствии с санитарными требованиями СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».Провести косметический ремонт классных помещений, коридорах, сан. узлах.</p>	✓
<p>При проведении ремонтных работ использовать материалы, разрешенные к применению в строительстве , отвечающим санитарно-гигиеническим нормативам</p>	✓
<p>Оборудовать и оснастить медицинские кабинеты необходимым оборудованием и инструментарием в соответствии с приложением 3 Сан ПиН 2.4.2. 2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».В составе мед. блока иметь: кабинет врача 14,0 кв.м длиной 7,0 м, процедурный кабинет 14,0 кв.м. Иметь лицензию на право осуществления медицинской деятельности.</p>	✓
<p>Установить локальные очистные сооружения (фильтр) для очистки питьевой воды на пищеблоке в соответствии СанПиН 2.1.4.1074-01 « Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. контроль качества». Организовать питьевой режим для детей, использовать доброкачественную питьевую воду. .Приобрести и установить куллеры или пользоваться бутилированной водой.</p>	
<p>Для соблюдения санитарно-гигиенического и санитарно-эпидемиологического режима иметь в достаточном количестве моющие и дезинфицирующие средства. Использовать дезинфицирующие средства «Дезэфект», «Дезофран», «Бриллиант», «Самаровка» и др.</p>	✓
<p>Благоустроить территорию двора, полностью оградить, выделить</p>	

<p>зоны (зоны отдыха, физкультурно-спортивную, хозяйственную). Оборудовать спортивно-игровые площадки.</p>	<p>✓</p>
<p>Обеспечить пищеблок необходимой столовой мебелью, разделочным инвентарем, столовой и кухонной посудой в достаточном количестве. Использовать современное технологическое и холодильное оборудование, запретить использование газового оборудования.</p>	<p>✓</p>
<p>Согласовать с органом Роспотребнадзора расписание уроков, списочный состав детей, примерное меню. Соблюдать продолжительность между переменами не менее 10 мин.</p>	<p>✓</p>
<p>Обеспечить соблюдение нормируемых уровней искусственной освещенности. Провести замену перегоревших ламп в коридорах и учебных кабинетах.</p>	<p>✓</p>
<p>Укомплектовать уборочный инвентарь, промаркировать, использовать строго по назначению.</p>	<p>✓</p>
<p>Оптимизировать рацион питания учащихся начальных классов, обеспечить их пищевыми продуктами, обогащенными витаминами и минеральными веществами, использовать в питании йодированную соль.</p>	<p>✓</p>
<p>Обеспечить прохождение медицинского осмотра, гигиенического обучения персонала школы в соответствии Приказа МЗ и соц.развития РФ от 12.04.2011г. №302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования)». Персоналу пищеблока иметь вакцинацию против вирусного гепатита «А» и дизентерии, обследование на рота и норовирусы.</p>	<p>✓</p>
<p>Создать надлежащие условия для организации горячего питания с максимальным охватом учащихся в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», использовать разделочные столы с гигиеническим покрытием для отдельной обработки сырой и готовой продукции;</p>	<p>✓</p>






Обеспечить учебной мебелью в соответствии с росто-возрастными особенностями детей, приобрести 2 комплекта учебной мебели для начальных классов. Произвести цветную маркировку мебели в соответствии с росто-возрастными показателями обучающихся, нанести ее на видимую боковую наружную поверхность стола и стула в виде круга или полос в соответствии с требованием п 5.4 СанПиН 2.4.2.2821-10.

Заменить 2е классные доски для начальных классов. Иметь классные доски в начальных классах (темно-зеленый цвет и антибликовое покрытие) оснащенные лотками для задержания меловой пыли, хранения мела, тряпки, держателя для чертежных принадлежностей в соответствии с требованием-п 5.7 СанПиН 2.4.2.2821-10.Классные доски, оборудовать местным освещением - софитами, предназначенными для освещения классных досок, в соответствии с требованием п 7.2.6. СанПиН 2.4.2.2821-10

Довести списочный состав учащихся до нормы (не более 25 чел),соблюдать режим обучения согласно требованиям Сан ПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»

Представить к началу нового учебного года перечень документов:
-Лицензию на право осуществления медицинской деятельности .
-Документы, подтверждающие исправность холодильного и технологического оборудования на пищеблоке;
-Заключительный акт по результатам периодических медицинских осмотров, утвержденный председателем врачебной комиссии и заверенная печатью медицинской организации;
-Личные мед. книжки сотрудников (педагогов, обслуживающего персонала, работников пищеблока)
-Программу производственного контроля;
-Договор на проведение дератизационных, дезинфекционных, дезинсекционных мероприятий;
-Документы, подтверждающие исправность инженерных сетей водоснабжения, канализации и отопления

В надворные сан. узлы для мальчиков и девочек обеспечить поступление проточной воды, провести утепление ,соблюдать температурный режим в туалетных комнатах; установить педальные ведра, держатели для туалетной бумаги; рядом с умывальными раковинами бумажные полотенца, мыло. соответствии с п. 4.25 СанПиН 2.4.2.2821-10

<p>Обеспечить соблюдение нормируемых уровней искусственной освещенности. Провести замену перегоревших ламп в коридорах и учебных кабинетах, установить защитные плафоны. Заменить пришедшую в негодность электропроводку в соответствии требований СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;</p>	
<p>В столовой иметь достаточное количество разделочных столов с гигиеническим покрытием. Иметь на видном месте инструкцию по мытью столовой и чайной посуды. В столовой контрольными термометрами обеспечить все холодильные установки. СанПиН 2.4.5.2409-08</p>	
<p>Для сбора отходов на территории хозяйственной зоны оборудовать бетонированную площадку, установить мусоросборники (контейнеры) с плотно закрывающимися крышками.</p>	
<p>Установить рукомойники и электросушилки для рук в столовой из расчета 1 на 20 учащихся, не менее 2-х эл. сушилок, п.3.4 СанПиН 2.4.5.2409-08</p>	
<p>Для контроля температурного режима учебные помещения и кабинеты оснастить бытовыми термометрами соответствии с требованием п 6.2 СанПиН 2.4.2.2821-10</p>	

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на директора МБОУ «Карабудахкентская гимназия» Салаватова А.А.
должность, фамилия, имя, отчество лица, на которое возлагается ответственность

Салаватов А.А.
(подпись)

