

1. Общие положения
2. 1.1. Настоящая программа разработана в соответствие 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».
3. 1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.
4. 1.3 Организация производственного контроля в муниципальном казенном общеобразовательном учреждении «Завьяловская основная общеобразовательная школа» возлагается на заведующего хозяйством.
5. 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, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.
6. 1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора школы Хомутинину Ольгу Юрьевну.
7. 1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:
8. *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.
9. *Среда обитания* – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.
10. *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.
11. *Вредные воздействия на человека –* воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.
12. *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.
13. *Безопасные условия для человека –* состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.
14. *Санитарно-эпидемиологическая обстановка -* состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.
15. *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.
16. *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.
17. *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.
18. *Профессиональные заболевания –* заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.
19. *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).
20. *Массовые не инфекционные заболевания (отравления) –* заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействие неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.
21. 2. Порядок организации и проведения производственного контроля
22. 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).
23. 2.2.Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.
24. 2.3. Производственный контроль включает:
25. 2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.
26. 2.3.2. Организация медицинских осмотров.
27. 2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество продукции.
28. 2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
29. 2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.
30. 2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.
31. 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.
32. 2.4. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.
33. 3. Состав программы производственного контроля
34. Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:
35. 3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).
36. 3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).
37. 3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствие с установленными требованиями (п.9).
38. 3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).
39. 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 за выполнением санитарно-эпидемиологических требований в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (сovid- 19) (п.14)

3.9.План производственного контроля организации питания в МКОУ «Завьяловская ООШ» (п.15)

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 Управление Федеральной службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 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.

1. 5. Организация взаимодействия с Управлением Федеральной службы по надзору
2. в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской 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 устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях | СанПиН 2.4.1. 2660-10 |
| 6. | «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях». | СанПиН 2.4.2. 2821-10 |
| 7. | «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». | СанПиН 2.4.5. 2409-08 |
| 8. | «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 |
| 9. | «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества». | СанПиН 2.1.4. 1074-01 |
| 10. | «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». | СанПиН 2.3.2. 1078-01 |
| 11. | «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». | СП 1.1. 1058-01 |
| 12. | «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». | СП 1.1. 2193-07 |
| 13. | «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». | СанПиН 2.3.2. 1324-03 |
| 14. | «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2 | СанПиН 2.2.2. /2.4. 1340-03СанПиН 2.2.2./2.4. 2198-07СанПиН 2.2.2./2.4. 2620-10 |
| 15. |  «Профилактика новой коронавирусной инфекции (СOVID-19)» | СП 3.1.3597-20 |
| 16. |  «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (СOVID-19)» | CП 3.1/2.4.3598-20 |
| 17. | «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» | СП 2.4.3648-20 |
| 18. | «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» | СанПиН 1.2.3685-21 |

1. 7. Перечень должностных лиц,
2. на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля.
3. 7.1. Директор школы
4. - за температурой воздуха в холодное время года
5. - за санпросветработой
6. - за профилактикой травматических и несчастных случаев
7. - за организацию производственного контроля
8. -за профилактику травматических и несчастных случаев
9. -за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, диспансеризации

**7.2.Заведующий хозяйством**

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

 - за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение

 лабораторных исследований по программе производственного контроля;

 - за температурой воздуха в холодное время года;

 - контроль за наличием, разведением и концентрацией дезсредств;

 - микробиологические показатели качества и безопасности воды;

 - исправность холодильного и технологического оборудования на пищеблоке;

 - микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд;

 - полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на

 пищеблоке;

 - качество мытья посуды;

 - условия и сроки хранения продуктов;

 - контроль личной гигиены работников пищеблока;

 - санитарное состояние столовой.

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 приказу 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 | 16 | 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 | 4 | 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 1приказа № 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. | 1раз в год | 1 раз в 2 года |
| 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 12.04.2011г. |
| 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. | Заведующий хозяйством | 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 |
| Подъём и перемещение груза вручную. | п. 4.1. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г. |
| Работа, связанная с мышечным напряжением | п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011г. |
| 6. | Учитель информатики | 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. приложение №1 приказ №302н от 12.04.2011г. |
| Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ | п.3.2.2.4. приказ № 302н от 12.04.2011г |
| 8. | Ночные сторожа. | 8 | Работа в школьном образовательном учреждении | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г | 1 раз в год |  |
| Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания. | п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 |
| Подъём и перемещение груза вручную. | п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г. |
| Пониженная температура воздуха | п. 3.8. приложения №1 к приказу №302н от 12.04.2011г. |

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, Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Ситуации  | Мероприятия  |
| 1 | Отсутствие электроэнергии | - сообщение в Роспотребнадзор-временная остановка работ- организация ремонтных работ |
| 2 | Отсутствие водоснабжения  | - сообщение в Роспотребнадзора- остановка работы пищеблока- организация ремонтных работ-проведение дезинфекции и генеральной уборки после устранения аварийной ситуации |
| 3 | Выход из строя технологического и холодильного оборудования  | - ограничение ассортимента блюд- организация ремонта оборудования |
| 4 | Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления  | - сообщение в Роспотребнадзора- остановка работы- организация ремонта отопительных систем |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование мероприятий | Периодичность |
| 1. | Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований | постоянно |
| 2. | Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников | при приемке на работуи в соответствии с перечнем согласно п.9 |
| 3. | Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции. | постоянно |
| 4. | Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории. | постоянно |
| 5. | Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов. | постоянно |
| 6. | Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима воспитанников и обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб. | постоянно |
| 7. | Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок. | постоянно |
| 8. | Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания. | постоянно |
| 9. | Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары детского обихода, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов. | постоянно |
| 10. | Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения. | постоянно |
| 11. | Санпросветработа | постоянно |
| 12. | Профилактика травматизма и несчастных случаев | постоянно |

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 за рационом питания.
7. Акта отбора проб.
8. Протоколы исследований, измерений
9. Заключения по результатам исследований, измерений.
10. Журналы проведения термометрии
11. Графики проветривания рекреаций и коридоров помещений, учебных кабинетов
12. График дезинфекции помещений с использованием рециркуляторов закрытого типа.
13. Гигиенический журнал.

13. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Показатели исследования | Кратность | Место замеров (количество замеров) | Примечание |
| Калорийность | 1 раз в год | 1 рацион, прием | Суточный рацион, приемы пищи |
| Содержание «С» витамина | 2 раза в год | 1 блюдо | Третьи блюда |
| Смывы на БКГП | 1 раз в год | 10 смывов - пищеблок | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала |
| - на наличие возбудителей иерсиниозов | 1 раз в год | 5-10 смывов | Оборудование, инвентарь  |
| - на наличие яиц гельминтов | 1 раз в год | 10 смывов | Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) |
| Питьевая вода | 2 раза в год | 1 проба (по хим. показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ) 2 раза в год |  |
| Освещенность | 1 раз в годв темное время суток | 2 помещения (по 5 точек в каждом) |  |
| Температура воздуха | Ежедневно(самостоятельно) | Все помещения |  |

14.Программа производственного контроля за выполнением санитарно-эпидемиологических требований в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (сovid- 19)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование мероприятия | Сроки/периодичность | ответственный |
| 1. Мероприятия общего характера
 |
| 1. | Обработку всех помещений дезинфицирующими средствами, включая обработку всех контактных поверхностей, в том числе, дверные ручки, выключатели, поручни, перила, столы и стулья работников, оргтехники | -для помещений– 2 раза в день (утром и вечером).-для дверных ручек – каждый час-для санитарных узлов (пол, санитарно-техническое оборудование, в том числе вентили кранов, спуск бачков унитаза) – 3 раза в день | Уборщик служебных и производственных помещений |
| 2. | Дезинфекция уборочного инвентаря  | После каждого проведения уборки | Уборщик служебных и производственных помещений |
| 3. | Ведение отчетных графиков уборки с возможностью подписи ответственных лиц. | Ежедневно, согласно графику дежурства | Уборщик служебных и производственных помещений, директор |
| 4. | Проветривание всех рабочих помещений с фиксацией в графике  | Рекреаций и коридоров – во время уроковУчебных кабинетов – во время  | Уборщик служебных и производственных помещений, педагоги-предметники |
| 5. | Обеззараживание воздуха помещений, предполагающих одновременное нахождение нескольких лиц, оборудованием (бактерицидные рециркуляторы закрытого типа)  | По графику | Отв. за кабинеты |
| 6. |  Контроль за обеспеченностью ОО не менее, чем пятидневным запасом средствами индивидуальной защиты, профилактики и дезинфекции (дезинфицирующих средств для обработки рук, индивидуальные медицинские маски, перчатки, дезинфицирующие моющие средства для уборки) | постоянно | директор |
| 7. | Обмен информацией преимущественно в электронном формате/по телефону. Внутреннее общение, взаимодействие с контрагентами, государственными органами обеспечить по электронным каналам связи | постоянно | директор |
| 8. | Исследование дезсредств на соответствие требований Инструкции № 24/12 | 1 раз в неделю | Заведующий хозяйством |
| 2.Мероприятия, осуществляемые в целях обеспечения безопасности всех лиц в учреждении |
| 8 | Организовать «входной» контроль с проведением термометрии: измерение температуры всех лиц, входящих на территорию учреждения, бесконтактными термометрами, ведение журнала термометрии | ежедневно | Классные руководители |
| 9 | Обеспечить для всех сотрудников и учащихся, входящих на территорию учреждения, обработку рук дезинфицирующими салфетками или кожными антисептиками (предназначенными для этой цели), в том числе, с помощью локтевых дозаторов на всех входных группах | ежедневно | Директор, заведующий хозяйством |
| 10 | Обеспечить «масочный» режим | ежедневно | директор |
| 11 | Исключить нахождение посторонних лиц (кроме работников и обучающихся) на территории учреждения. |  | Дежурная уборщица служебных помещений |
| 12 | Организовать систему социального дистанцирования не менее 1,5 метров. | Принять следующие основные меры:- нанести разметку на пол;- организовать движение потоков; | Заведующий хозяйством, дежурный учитель |
| 13 | Информировать об особом режиме работы учреждения, размещать в помещениях общего доступа и на сайте ОО стенды/памятки по мерам профилактики распространения коронавирусной инфекции (COVID-19 | постоянно | Ответственный за ведение сайта |
| 14 | Организовать образовательный процесс по специально разработанному расписанию с целью минимизации контактов, разделения потоков обучающихся | постоянно | Заместитель по УВР |
| 15 | Использование всех запасных выходов школы для входа в здание обучающихся | постоянно | Заведующий хозяйством |
| 16 | Запретить проведение внеклассных мероприятий с участием различных классов | постоянно | Заместитель по ВР |
| 17 | Закрепить за каждым классом отдельный учебный кабинет | постоянно | Заместитель по УВР |
| 3.Мероприятия, осуществляемые в целях обеспечения безопасности сотрудников |
| 18 | Содействовать исполнению своих обязанностей сотрудниками, переведенными на дистанционный режим работы | постоянно | директор |
| 19 | Отменить командировки и отпуска с выездом за пределы территории Российской Федерации | постоянно | директор |
| 20 | Запретить посещение организации сотрудниками, в течение предшествующих 20 (двадцати) дней прибывшими других стран | постоянно | директор |
| 21 | Запретить посещение организации сотрудниками, которые совместно проживают с лицами, которые прибыли из других стран | постоянно | директор |
| 22 | Не допускать на рабочие места лиц старше 65 лет с предоставлением им удаленного режима работы. | постоянно | директор |
| 23 | Отстранять от работы и не допускать к рабочему процессу сотрудников и учащихся при выявлении повышенной температуры (выше 37, 2°С) и/или признаков инфекционного заболевания (ОРВИ) | постоянно | Директор, медицинский работник |
| 24 | Обеспечить всех сотрудников и учащихся средствами индивидуальной защиты – масками и перчатками. | постоянно | директор |
| 25 | Информировать сотрудников о порядке использования средств индивидуальной защиты  | постоянно | директор |
| 26 | Контролировать использование средств индивидуальной защиты сотрудников и учащихся | постоянно | Классные руководители, заведующий хозяйством |
| 27 | Обеспечить свободную рассадку сотрудников в кабинетах (не менее 2 метров между людьми). | постоянно | директор |
| 28 | Запретить прием пищи на рабочем месте. | постоянно | директор |
| 29 | Отменить методические мероприятия (любые совещания, семинары, педсоветы. Проводить их в дистанционном режиме (посредством видеоконференции в ZOM). | постоянно | директор |