

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа № 20» с. Березовка Чугуевского района
Приморского края.**

Приказ

от 30.08. 2022года.

с. Березовка

№ 04-а

О назначении лиц, ответственных за осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических(профилактических) мероприятий В соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» и в целях выполнения санитарно-противоэпидемических мероприятий и организации контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить Попову Оксану Николаевну, учителя математики ответственным за осуществление производственного контроля:
 - 1.1. соблюдением санитарных правил: -СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; - СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; -СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
 - 1.2. выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий в школе в соответствие с санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.1/2.4.3598-20 "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 (COVID19)".
2. Назначить ответственными за проведение мероприятий по программе производственного контроля следующих работников:
 - 2.1. Гаврикову Людмилу Сергеевну, уборщик помещений - ответственный участок контроля: - противоэпидемические мероприятия, включающие: уборку всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств и очисткой вентиляционных решеток (далее - генеральная уборка) непосредственно перед началом функционирования учреждения; обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в учреждение, помещения для приема пищи, санитарные узлы и туалетные комнаты; ежедневную влажную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей; генеральную уборку не реже одного раза в неделю; обеспечение постоянного наличия в санитарных узлах для детей и сотрудников мыла, а также кожных антисептиков для обработки рук; регулярное обеззараживание воздуха

- с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещений в соответствии с режимом работы учреждения;
- 2.2. Клименко Ольгу Анатольевну, - ответственный участок контроля: - противоэпидемические мероприятия, включающие; измерять температуру ученикам два раза в день (утром и в обед). Выявленных больных детей переводить немедленно в изолятор; следить за графиком проветривания помещений, качеством проведения влажной уборки и дезинфекции; обеззараживать воздух в помещениях школы устройствами, разрешенными к использованию в присутствии людей (рециркуляторы).
- 2.3. Гаврикову Людмилу Сергеевну, заведующей столовой, - ответственный участок контроля: -пищеблок, - противоэпидемические мероприятия, включающие: организацию работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией по их применению; мытье посуды и столовых приборов должно осуществляться ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.
3. Работникам, ответственным за организацию производственного контроля соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, в своей повседневной работе руководствоваться программой производственного контроля и должностной инструкцией.
4. Утвердить состав комиссии.
5. Утвердить программу производственного контроля за соблюдением СанПин в МКОУООШ №20 с. Березовка.
6. Контроль данного приказа оставляю за собой.

Директор школы



Л.А.Олесик.