

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа №26 имени Макового Н.Н.  
х.Средние Чубурки  
Кущёвский район

«Утверждаю»:

Директор школы

Т.П.Акименко



**Программа  
производственного контроля над соблюдением  
санитарных правил и норм, проведением  
санитарно – противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий  
в МБОУ СОШ №26 им. Макового Н.Н.**

2021-2022год

## **1. Общие сведения о юридическом лице**

### *1.1. Наименование учреждения, адрес:*

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №26 имени Макового Н.Н.

Юридический адрес: 352012 Краснодарский край, Кущёвский район, х.Средние Чубурки, ул.Октябрьская 13

Фактический адрес: 352012 Краснодарский край, Кущёвский район, х.Средние Чубурки, ул.Октябрьская 13

Учредитель: .Управление образованием администрации МО Кущевский район

### *1.2. Вид осуществляемой деятельности:*

осуществление образовательной деятельности по образовательной программе начального общего образования, основного общего образования, среднего общего образования.

Лицензия № 06961, выдана Министерством образования и науки Краснодарского края 14августа 2015года - бессрочно

## **2. Перечень нормативных документов, официально изданных санитарных норм и правил, наличие которых обязательно в образовательном учреждении:**

-Федеральный Закон от 26 12 2008 № 294 -ФЗ “ О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного (надзора) и муниципального контроля “

-ФЗ от 30 03 1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

-ФЗ от 17 09 1998 № 77 -ФЗ «О предупреждении распространении туберкулёза в Российской Федерации»

-ФЗ РФ от 30 03 1995 № 38 -ФЗ “О предупреждении распространения в Российской Федерации заболевания, вызванного вирусом иммунодефицита человека (ВИЧ – инфекции )

ФЗ от 17 09 1998 № 157 – ФЗ “ Об иммунопрофилактике инфекционных болезней “

Сан Пин 2.2.2./2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы ».

Сан Пин 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях».

Сан Пин 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, контроля качества ».

СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». Изменения и дополнения к СП 2.3.6.1079-01

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». Изменения и дополнения СП 1.1.2193-07.

СП 3.1/3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний».

СП 2.4.4.969-00 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительном учреждении с дневным пребыванием детей в период каникул».

СП 3.5.3.1129-02 «Дератизация. Санитарно-эпидемиологические требования к дератизации».

- СП 3.1.2. 1319-03, СП 3.1.2. 1382-03 «Профилактика гриппа».

Сан Пин 3.2.1333 -03 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»

СП 3.2. 1317 -03 «Профилактика энтеробиоза»

СП 3.3.2367 – 08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»

СП 3.3. 2342 – 08 «Обеспечение безопасности иммунизации»

СП 3.1.2. 1108-02 «Профилактика дифтерии»

СП 3.1. 1381 – 03 «Профилактика столбняка»

СП 3.1.1. 2341- 08 «Профилактика вирусного гепатита В»

СП 3.1. 958-00 «Профилактика вирусных гепатитов общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»

СП 3.1.1. 1117-02 «Профилактика острых кишечных инфекций»

Сан Пин 2.4.5. 2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

МУ от 28.02095 11-16/03-06 «Методические указания по применению бактерицидных ламп для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях».

Р 3.5.19.04 -04 «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях».

Сан Пин 2.4.6.664-97 «Гигиенические критерии допустимых условий и видов работ для проф. обучения и труда подростков».

3. Ответственные специалисты за организацию и осуществление  
производственного контроля

ФИО работника	Должность	Объект (функции) контроля	Примечание
Мезга В.В.	кладовщик	Соблюдение санитарных правил и норм, наличие санитарно-эпидемиологических заключений (сертификатов и иных документов, подтверждающих безопасность и безвредность) на режим, методики, программы обучения, организацию и рацион питания, ТСО, мебель, <u>отделочные материалы</u> и др. факторы учебно-воспитательной среды.	
Гламазда И.Н., Мезга В.В., Акименко Т.П.	Завхоз, кладовщик, директор	Санитарно-техническое состояние учреждения: - Состояние и содержание участка школы, в т. ч. спортивных площадок и сооружений; - Состояние и содержание инженерных коммуникаций на территории учреждения; - Состояние и содержание учебных, вспомогательных помещений и мест общего пользования : классные комнаты, кабинеты, мастерские, спортзал и др.; - Состояние и содержание помещений пищеблока	
Акименко Т.П.	директор	Организация учебно-воспитательного процесса: - Основного (в соответствии с учебным планом)	
Акименко Т.П.	директор	Организация учебно-воспитательного процесса: - Дополнительного (работа кружков, секций, в т. ч. др.	

		учреждений)	
Попов В.И., Башкатов С.А.	Учителя физ-ры	Организация физического воспитания и физкультурно- оздоровительной работы	
	Кл. рук	Организация трудовой деятельности и условия труда учащихся: самообслуживание, производственная практика и др.	
Акименко Т.П.	директор	Организация питания учащихся	
Акименко Т.П.	директор	Организация работы оздоровительных лагерей, площадок и других объединений учащихся, на базе школы, в период каникул.	
Тохтамова И.В.	Медсестра	Медицинское обеспечение учащихся, организация и проведение оздоровительных, противоэпидемических (профилактических), дезинфекционных мероприятий	
Тохтамова И.В.	медсестра	Профилактические медицинские осмотры сотрудников учреждения	
Тохтамова И.В.	медсестра	Гигиеническое обучение и аттестация административно- хозяйственного персонала и работников пищеблока	
Акименко Т.П.	директор	Условия труда работников школы	
Акименко Т.П.	директор	Организация проведения лабораторно - инструментальных исследований	

4. Перечень факторов учебно-воспитательной среды, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний.

№ п/п	Исследуемый фактор	Место контроля (отбора)	Периодичность
1.	Микроклимат	Учебные помещения: классы, кабинеты, спортивный зал, мастерские и др.	1 раз в год
2.	Освещенность	Учебные помещения (рабочие места, учебная доска)	1 раз в год
3.	Производственный шум	Пищеблок,	1 раз в год
5	Питьевая вода (микробиологические показатели)	пищеблок	2 раза в год
6.	Готовые блюда (микробиологические показатели)	Пищеблок (раздача пищи)	Раз в квартал
7.	Смывы на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты(мясо, зелень, рыба)	1 раз в год
8	Смывы на БГКП	Чистая посуда, разделочный и кухонный инвентарь, оборудование, тара	1 раз в год
9.	Смывы на иерсиниоз	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах, и складах хранения овощей, цехе обработки овощей.	1 раз в год
10	Калорийность	Суточный рацион	1 раз в год
11	Контроль проводимой витаминации блюд	Третьи блюда	2 раза в год

#### 4.1. Визуальный контроль

<b>Наименование мероприятия</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Форма учета</b>	<b>Ответственный (должность)</b>
Контроль над состоянием системы освещения	ежедневно		директор
Контроль над системой электроснабжения	постоянно	Акты замеров сопротивления	Директор
Контроль над состоянием системы отопления	осенне-зимний период – постоянно летний период – по мере необходимости	Акты приёмки	директор –
Контроль над системой водоснабжения образовательного учреждения	ежедневно	Акты приёмки	завхоз
Контроль над состоянием канализации	ежедневно	Акты приёмки	завхоз
Контроль над своевременным вывозом твердых бытовых отходов	по графику	Акты выполненных работ	завхоз
Контроль над откачкой сточных канализационных вод	По мере необходимости	Акты выполненных работ	завхоз
Контроль над состоянием санитарно-технического оборудования	ежедневно	Акты	завхоз
Контроль над состоянием воздушно – теплового режима в помещении, соблюдение правил проветривания	постоянно, каждую перемену		завхоз
Контроль над качеством уборки школьных помещений	ежедневно	Акты проверок в случае неисполнения	завхоз
Контроль над содержанием территории учреждения	ежедневно		завхоз
Контроль над состоянием учебной мебели (с учетом мебели по ростовым группам в каждом учебном кабинете ОУ)	Ежегодно перед началом нового учебного года,		завхоз

	затем 1 раз в месяц		
Контроль над маркировкой учебных парт и стульев	Ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц		завхоз
Контроль над организацией питьевого режима в школе	ежедневно		Директор
Контроль над соблюдением недельного (ежедневного) меню	ежедневно		Директор
Контроль над контингентом питающихся	еженедельно	Акты и приказы по питанию, тетрадь учета	
Контроль над гигиеной приема пищи учащимися	ежедневно	График дежурства по столовой	класные руководители, дежурный учитель
<b>Контроль выполнения санитарно – эпидемиологических требований в пищеблоке:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• правила хранения и приемки продовольственного сырья и пищевых продуктов;</li> <li>• уборки столовой;</li> <li>• правила мытья посуды;</li> <li>• контроль над соблюдением температурного режима в холодильных установках;</li> <li>• контроль над технологией приготовления пищи по технологическим картам;</li> <li>• контроль над соблюдением сроков годности пищевых продуктов;</li> <li>• контроль над качеством принимаемой на пищеблоке продукции;</li> <li>• контроль над качеством готовых блюд,</li> </ul>	1 раз в неделю -/- 2 раз. в неделю -/- -/- ежедневно -/- 1 раз в неделю 1 раз в месяц	Отметка в журнале  Аналитическая справка	директор члены бракеражной комиссии.  ответственная за организацию питания, директор Кладовщик  члены бракеражной комиссии. директор школы  Медицинский работник



<p>правильностью состояния 10-дневного примерного меню, нормами выхода готовых блюд и т.п.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль правильности кулинарной обработки;</li> <li>• контроль над наличием йодированной соли;</li> <li>• контроль над наличием запаса дез. средств и правильностью приготовления дез. растворов;</li> <li>• контроль над соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;</li> <li>• соблюдением сроков прохождения медицинских осмотров работниками кухни.</li> <li>• наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок, наличие сертификатов</li> <li>• контроль над рационом питания учащихся</li> </ul> <p>контроль над условиями и сроками хранения продуктов на складе, над реализацией продукции</p>	<p>1 раз в неделю</p> <p>1 раз в месяц</p> <p>1 раз в квартал</p> <p>при поступлении продуктов</p> <p>ежедневно</p> <p>раз в месяц</p>	<p>Медицинские книжки</p> <p>Сертификаты</p> <p>отметка в бракер. в журнале</p> <p>в случаях нарушения - докладная</p>	<p>Медицинский работник</p>
<p>Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний</p>	<p>ежедневно</p>	<p>Журнал здоровья</p>	<p>Медицинский работник, директор школы</p>
<p>Контроль над выполнением температурного режима холодильного оборудования на пищеблоке</p>	<p>ежедневно</p>		
<p>Контроль над своевременностью и качеством проведения дератизационных и дезинфекционных работ</p>	<p>Раз в полугодие</p>		

<p><b>Контроль за прохождением медицинского осмотра:</b>  -первичный – все сотрудники;  -периодический:  <u><b>Все сотрудники</b></u>  Сотрудники пищеблока:  ✓ <i>медосмотр;</i>  ✓ <i>профессиональная гигиеническая подготовка).</i>  <u>Администрация:</u>  <i>профессиональная гигиеническая подготовка).</i>  <u>Все сотрудники</u>  <i>профессиональная гигиеническая подготовка).</i>  <u>Водитель:</u>  <i>Медицинская осмотр (справка ГИБДД)</i></p>	<p>При поступлении на работу ежегодно</p> <p>1 раз в год  1 раз в 2 года</p> <p>1 раз в 2 года  1 раз в 2 года</p> <p>1 раз в 2 года</p>		<p>Директор школы</p>
<p><b>Контроль за организацией физического воспитания и физкультурно-оздоровительной работы</b></p> <p>Наличие меддопуска к занятиям физической культурой, в т. ч. после болезни</p> <p>Соответствие по возрасту и наличие меддопуска к занятиям в спортивных секциях, кружках</p> <p>Организация и проведение занятий физкультурой больных детей</p> <p>Соответствие условий проведения занятий по физкультуре и в спортивных секциях нормативным требованиям (состояние оборудования, помещений, формы одежды и др.)</p> <p>Проверка методики проведения</p>	<p>По плану ВШК</p>		

<p>и содержания занятий на уроке физкультуры и в спортивных секциях, кружках (медицинский контроль) Наличие методического руководства специалистов по физкультуре за проведением физкультурно-оздоровительной работы школы ( физкультминутки, гимнастика до занятий, спортчасы и др)</p>			
<p><b>Контроль за организацией учебно-воспитательного процесса</b> Соответствие нормативным требованиям : - учебной нагрузки; - режима занятий (основных и дополнительных: факультативов, кружков, секций); - расписания занятий; - объема домашних заданий - организации работы с ПЭВМ Контроль рациональной организации урока (по гигиеническим критериям) Проведение физкультминуток в течение урока (начальные классы, работа с ПЭВМ)</p>			
<p><b>Контроль за организацией трудовой деятельности</b> Соответствие вида, объема и продолжительности трудовой деятельности возрасту учащихся Отсутствие медицинских противопоказаний Соответствие состояния и содержания мест трудовой деятельности, оборудования,</p>			

<p>инструментария, одежды учащихся и др. условий труда, - нормативным требованиям. Соблюдение режима труда и отдыха Инструктаж по ТБ и наличие медаптечки</p>			
<p><b>Контроль за организацией работы оздоровительных лагерей в период каникул</b> Наличие санэпидзаклучения (разрешения) на работу оздоровительного учреждения Санитарное состояние и содержание игровых площадок и помещений ОУ: оснащение, исправность оборудование, качество уборки и т. д. Организация питания Организация физического воспитания Организация трудовой деятельности Осуществление медицинского обеспечения Лабораторно-инструментальный контроль</p>			
<p><b>Медицинское обеспечение учащихся, организация и проведение оздоровительных, противоэпидемических (профилактических) мероприятий</b> Наличие медицинского заключения о состоянии здоровья, готовности к обучению, прививках и др. при поступлении учащихся в школу (Форма № 000/у-2000) Наличие и выполнение графика медицинских осмотров учащихся (соблюдение сроков и объема обследований, в соответствии с пр. № 000/272)</p>			

<p>Наличие информации по результатам медицинского осмотра учащихся, состоянию здоровья детей, доведение сведений до педагогического коллектива</p> <p>Оформление листа "Здоровья" в классных журналах</p> <p>Наличие и выполнение планов мероприятий по комплексному оздоровлению детей, имеющих отклонения в состоянии здоровья</p> <p>Выполнение противоэпидемических (дезинфекционных) мероприятий при регистрации инфекционных заболеваний</p>			
<p><b>Условия труда работников школы</b></p> <p>Соответствие условий труда (микроклимат, освещенность, шум и др.) нормативным требованиям</p> <p>Обеспеченность спецодеждой, средствами индивидуальной защиты и др. в соответствии с нормативами</p> <p>Наличие санитарно-эпидемиологических заключений, инструкций по применению и ТБ на используемые в школе моющие, дезинфицирующие и др. средства и материалы (доведение сведений до непосредственных исполнителей)</p> <p>Наличие и укомплектованность медицинских аптек</p> <p>Лабораторно - инструментальный контроль</p>			<p>Ответственный за ОТ</p>

#### 4.2. Лабораторные исследования

№ п./п.	Вид исследований	Кратность
1	Вода водопроводная по микробиологическим показателям (из разводящей сети)	1 раз в год (1 проба)
2	Вода водопроводная по санитарно - химическим показателям (из разводящей сети)	1 раз в год (1 проба)

5. Производственный контроль осуществляется

Наименование лаборатории (учреждения)

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

6. Перечень должностей и число работников, подлежащих предварительным и периодическим медицинским осмотрам и гигиеническому обучению.

(основание: приказ Министерства здравоохранения СССР №555 от 29.09.1989 г. «О совершенствовании системы медицинских осмотров трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств»)

Ежегодно:

№ п./п.	Профессия	Количество человек
1	Администрация	1
2	Учителя	15
3	Библиотекарь	1
4	Водитель автобуса	2
5	Работники кухни	2
6	Обслуживающий персонал	6

Контингент лиц (список профессий), подлежащих периодическим медицинским осмотрам

№ п.п.	Участок, цех, производство	Профессия	Количество работающих в данной профессии	Вредный производственный фактор	Кратность мед. осмотра
1	Школа	учитель	15	Перенапряжение голосового аппарата ПР. 1.п. 4.3	1 раз в 2 года

2		Библиотекарь	1	Пыль бумаги ПР.1.п.2.7	1 раз в 2 года
3		Уборщик служебных помещений	2	Синтетические моющие средства ПР. 1.п.1.3.3 Хлор ПР.1. п.1.2.8	1 раз в 2 года
4		Водитель	2	Шум ПР.1.п.3.5. Вибрация ПР.1 . п. 3.4.2	1 раз в 2 года
5		Повар	1	Физические перегрузки ПР.1. п. 4.1.1.	1 раз в 2 года
6		Кухонный работник	1	Синтетические моющие средства ПР. 1.п.1.3.3	1 раз в 2 года
7		Сторож	3	Повышенная, пониженная температура воздуха ПР. 1. П.3.9	1раз в 2 года
8		Дворник	1	Физические перегрузки ПР.1. п. 4.1.1., Повышенная, пониженная температура воздуха ПР. 1. П.3.9	1раз в 2 года

7. Мероприятия по обеспечению санитарно – эпидемиологического благополучия

Наименование работ	Срок выполнения	Ответственные
Ремонт	Июль-август	
Оштукатуривание и побелка потолка в учебных кабинетах	Июль - август	
Частичная замена светильников (коридоры, классные комнаты)	до августа 2022	
Проверка огнетушителей на соответствие	Июнь 2022	
Частичный ремонт канализации на кухне, в туалетах.	В течение года	
Покраска полов в столовой, учебных кабинетах	Июль – август 2022	
Ревизия отопительной системы	Август 2022	

8. Перечень возможных аварийных ситуаций

Возможные аварийные ситуации	Последствия аварийной ситуации	Информирование об аварийной ситуации	Мероприятия по локализации аварийной ситуации
Отключени	1. Температурный	<b>УО</b>	Временная остановка

е отопления	режим ниже нормы. 2.Размораживание системы отопления.		работы образовательного учреждения.
Авария внутренней системы канализаци и с изливом сточных вод в складские и производств енные помещения	1. Инфицирование объектов внешней среды патогенными микроорганизмами.  2. Пищевые отравления.  3. Вспышка острых кишечных заболеваний.	УО,органы Роспотребнадзора	1. Немедленно прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 3.Провести дезинфекционные мероприятия. 4. Провести экспертизу пищевых продуктов. 5. Провести лабораторные исследования после ликвидации аварии.
Авария систем хозяйственн о – питьевого водоснабже ния, их отсутствие	1.Пищевые отравления.  2. Вспышка острых кишечных заболеваний.	УО, органы Роспотребнадзора	1. Прекратить работу столовой. 2.Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 3.Провести дезинфекционные мероприятия.
Авария системы электроснаб жения отсутствие электроэнер гии длительное время	1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами. 2.Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	УО , органы Роспотребнадзора	1. Прекратить работу столовой. 2.Провести мероприятия по ремонту коммуникаций. 3.Провести экспертизу пищевых продуктов. 5.Провести лабораторные исследования продтоваров после ликвидации аварии.
Выход из	1. Инфицирование	администрации	1.Ограничение



строя технологического и холодильного оборудования	сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	территории, органы Роспотребнадзора	ассортимента блюд. 2. Прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту. 3. Провести экспертизу пищевых продуктов.
--	---	-------------------------------------	--

**Примечание:**

1. При неблагоприятной санитарно-эпидемиологической обстановке, ухудшении санитарно-технического состояния учреждения и отрицательной динамики в состоянии здоровья детей, органы санитарной службы в праве потребовать увеличения кратности и объемов производственного контроля
2. Органы санитарной службы своевременно информируются при изменении (внедрении новых) методик, программ, подходов к обучению и т. д. в учреждении. Порядок производственного контроля в данном случае согласовывается дополнительно.
3. Кратность и объем производственного контроля может быть изменен органами госсанэпиднадзора в зависимости от санитарно-технического состояния объекта, положительной динамики показателей учебно-воспитательной среды и состояния здоровья детского коллектива

9. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

наименование документов	Порядок ведения	Периодичность контроля	Исполнитель
Договора на проведение лабораторного контроля	1 раз в год	1 раз в год	
Протоколы лабораторно-инструментального контроля	1 раз в год	1 раз в год	
Договора на осуществление услуг (вывоз стоков и мусора, утилизации люминесцентных ламп, осуществлению питания, поставки продуктов, дератизации и т. п.)	1 раз в год	1 раз в год	
Договора на производственное	1 раз в год	1 раз в год	

обучение, производственную практику			
Договор с территориальными ЛПУ по осуществлению медицинского обеспечения учащихся	1 раз в год	1 раз в год	
Перспективное двухнедельное меню	4 раза в год	1 раз в месяц	
Меню-раскладка, ежедневное меню	ежедневно	1 раз в месяц	
Журнал контроля качества скоропортящихся продуктов	Ежедневно	Ежедневно	
Журнал контроля качества готовой пищи	Ежедневно	Ежедневно	
Журнал витаминизации пищи	Ежедневно	Ежедневно	
Журнал результатов ежедневных медицинских осмотров	Ежедневно	1 раз в квартал	
Накопительная ведомость	Ежедневно	1 раз в месяц	
Технологические (калькуляционные) карты	4 раза в год	4 раза в год	
Личные медицинские книжки сотрудников	1 раз в год	1 раз в год	
Перечень должностей (контингент) и списки лиц, работающих во вредных условиях труда	1 раз в год	1 раз в год	
Заключительный акт по результатам медицинского осмотра лиц, работающих во вредных условиях	1 раз в год	1 раз в год	
Медицинская карта ребенка (Форма № 000/у-2000)	1 раз в год	1 раз в год	
Лист "Здоровья" в классных журналах	1 раз в год	1 раз в год	
Контрольная карта диспансерного наблюдения	1 раз в год	1 раз в год	
Книга записи амбулаторных больных	Ежедневно	Ежедневно	
Комплексный план оздоровительных мероприятий	1 раз в год	1 раз в год	
Журнал регистрации инфекционных заболеваний	Ежедневно	Ежедневно	

Журнал осмотра учащихся на педикулез и чесотку	Ежедневно	Ежедневно	
Сводная ведомость учета заболеваний	Ежедневно	Ежедневно	
И т. д.			

10. План санитарно – оздоровительных мероприятий на 2016 – 2017 учебный год

<b>№ п./п.</b>	<b>Мероприятие</b>	<b>Сроки выполнения</b>
1	Ревизия отопительной, водопроводной, канализационной систем	август
2	Ремонт спортивного зала	
3	Озеленение школьной территории	В течении года
4	Организация летнего отдыха учащихся	Май-август
5	Благоустройство школьной территории	В течении года
6	Косметический ремонт школьных помещений	Июнь-август
7	Приобретение столовой и кухонной посуды	В течении года

Директор школы \_\_\_\_\_ Акименко Т.П.