

«Согласовано»

Начальник ТО Управления
Роспотребнадзора по ЧР
в Курчалоевском районе
А.М. Эдильгирiev

«___» _____ 2021г.

«Согласовано»

Директор МБОУ
«СОШ №1 п.Чири юрт»

С.К.Арсанукаев

«___» _____ 2021г.

«Утверждаю»

Начальник МУ «Отдел
образования Шалинского
муниципального района»
Р.Х. Рашитов

«___» _____ 2021г.

План - задание

по подготовке общеобразовательного учреждения к новому 2021-2022 учебному году в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", СанПиН 2.3./2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"(далее СанПиН 3590-20), Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.3597-20"Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"

№№ п/п	Требования СП 2.4.3648-20	Мероприятия	Сроки исполнения
1.	Требования к зданию	1. Провести косметический ремонт ✓ 2. При проведении ремонтных работ использовать строительные и отделочные материалы безвредные для здоровья детей. ✓	до 20.08.2021г.
2.	Требования к помещениям и оборудованию общеобразовательных учреждений	1. Помещения постоянного пребывания и проживания детей оборудовать приборами по обеззараживанию воздуха. ✓ 2. Провести замену устаревшей и ветхой учебной мебели соответственно росту обучающихся. ✓ 3. Учебные доски, для работы с которыми используется мел, оборудовать дополнительными источниками искусственного освещения, направленного непосредственно на рабочее поле. ✓	до 20.08.2021г.

3.	Требования к естественному и искусственному освещению	Провести ревизию системы искусственного освещения. Заменить перегоревшие люминесцентные лампы во всех учебных помещениях. ✓	до 20.08.2021г.
4.	Требования к воздушно-тепловому режиму	Провести ревизию систем централизованного отопления и вентиляции, которые должны обеспечивать оптимальные параметры микроклимата и воздушной среды. ✓	до 20.08.2021г.
5.	Требования к водоснабжению и канализации	1.Обеспечить холодным и горячим водоснабжением следующие помещения: помещения пищеблока, столовая, душевые, умывальные, комнаты (кабины) личной гигиены, помещения медицинского назначения, кабинеты технологии, учебные кабинеты для обучающихся 1-4 классов, кабинеты изобразительного искусства, физики, химии и биологии, лаборантские, помещения для обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих средств, а также туалеты, во вновь строящихся и реконструируемых общеобразовательных организаций.	до 20.08.2021г.в последующем на постоянной основе
6.	Требования к санитарному содержанию территории и помещений	1.Заклучить договора с организациями, имеющими лицензию на данный вид деятельности: -на вывоз твердых бытовых отходов; ✓ -на проведение дератизационных, дезинсекционных, дезинфекционных мероприятий. — -на утилизацию перегоревших люминесцентных ламп. ✓ 2.Приобрести в достаточном количестве моющие и дезинфицирующие средства, обеспечить уборочным инвентарем, провести маркировку. ✓ 3.Обеспечить проведение ежедневной влажной уборки помещений с применением моющих средств, разрешенных в установленном порядке к применению в детских учреждениях, соблюдая инструкции по их применению. ✓ 4.В санитарных узлах рядом с умывальными раковинами предусмотреть электро- или бумажные полотенца. ✓ 5.Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов (ведра, тазы, швабры, ветошь) промаркировать сигнальной маркировкой (красного цвета), ✓ использовать по назначению и хранить отдельно от другого уборочного инвентаря. ✓	до 20.08.2021г. постоянно
7.	Требования к организации питания	1.Принять меры по организации рационального горячего питания для учащихся согласно требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20. ✓ 2. При организации питания: - провести маркировку разделочного инвентаря; ✓ - не допускать использование посуды с отбитыми краями (тарелки); ✓ - определить место и установить шкаф для уборочного инвентаря; ✓	до 20.08.2021г.

		- выделить отдельную промаркированную тару для сбора пищевых отходов; ✓ - для обеззараживания воздуха в холодном цехе использовать бактерицидную установку для обеззараживания воздуха. ✓ - в складском помещении для хранения продуктов установить подтоварники. ✓ 3. Организовать производственный контроль с включением лабораторно-инструментальных исследований. 4. Изготовление продукции производить в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом.	
8.	Требования к соблюдению санитарных правил	1. Обеспечить наличие в учреждении настоящих санитарных правил и довести их содержание до работников организации; ✓ 2. Не допускать к работе лиц, не имеющих допуск по состоянию здоровья, не прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию; ✓ 3. Обеспечить наличие медицинских книжек на каждого работника и своевременное прохождение ими периодических медицинских обследований и вакцинации в установленном порядке. ✓	до 20.08.2021г.
9.	Гигиенические требования к режиму образовательного процесса	1. Привести наполняемость классов в соответствие с требованиями. ✓ 2. Обеспечить соблюдение максимальной недельной образовательной нагрузки при формировании учебного плана, режима занятий и проведения занятий. ✓ 3. Обеспечить формирование расписания уроков с учетом гигиенических рекомендаций к расписанию уроков. ✓	до 20.08.2021г. постоянно постоянно