

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Нижнеказанищенская сош №2 имени Н.Ханмурзаева»  
Буйнакского района Республики Дагестан

Рассмотрено и принято  
педагогическим Советом  
протокол №1 от 30 августа 2018 г.  
«\_\_\_» 20\_г.

Утверждено приказом  
от 01 сентября 2018 г. № \_\_\_  
Директор МКОУ  
«Нижнеказанищенская сош №2  
имени Н.Ханмурзаева»  
П.А.Мугутдинова  
«\_\_\_» 20\_г

**Положение о  
Программе производственного контроля  
за соблюдением требований санитарных правил и выполнением  
санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
в МКОУ «Нижнеказанищенская сош №2 имени Н.Ханмурзаева»**

**Общие положения**

1.1. Настоящее Положение о программе разработано в соответствии 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 над соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

1.2. Положение о программе устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3 Организация производственного контроля в МКОУ «Нижнеказанищенская сош №2 имени Н.Ханмурзаева» возлагается на директора МКОУ «Нижнеказанищенская сош №2 имени Н.Ханмурзаева» Мугутдинову Патимат Анваровну.

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 над их соблюдением.

1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля над соблюдением санитарных правил, санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора.

1.6. К настоящему Положению о программе относятся термины с соответствующими определениями:

**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.

**Среда обитания** – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

**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.

**Вредные воздействия на человека** - воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

**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.

**Безопасные условия для человека** - состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

**Санитарно-эпидемиологическая обстановка** - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

**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.

**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.

**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.

**Профессиональные заболевания** - заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

**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).

**Массовые не инфекционные заболевания (отравления)** - заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

## **2. Порядок организации и проведения производственного контроля**

2.1. Производственный контроль над соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляющей ими деятельностью по обеспечению контроля над соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

2.2.Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.3. Производственный контроль включает:

2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляющейся деятельностью.

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

2.3.3. Контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализующейся продукции.

2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

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.

2.3.8. Производственный контроль должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля, согласованной с Территориальным отделом территориального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в Буйнакском районе Республики Дагестан.

2.4. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

2.4.1. Ответственность за организацию производственного контроля несет директора МКОУ «Нижнеказанищенская сош №2 имени Н.Ханмурзаева» Мугутдинову Патимат Анваровну.

### **3. Состав программы производственного контроля.**

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).

3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).

3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствие с установленными требованиями (п.9).

3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).

3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).

3.6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п.12).

3.7. Программа производственного контроля над работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул (п.14).

#### **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, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.
- 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. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.
- 4.8. Контролировать выполнение предписаний территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Буйнакскому району Республики Дагестан и своевременно отчитываться о их выполнении.

#### **5. Организация взаимодействия с территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Буйнакскому району Республики Дагестан.**

- 5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Буйнакскому району Республики Дагестан.
- 5.2. В соответствие с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля над 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.**

| <b>№ п/п</b> | <b>Наименование нормативного документа</b>   | <b>Регистрационный номер</b>  |
|--------------|--|---|
| 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. 1340-03<br>СанПиН 2.2.2./2.4. 2198-07<br>СанПиН 2.2.2./2.4. 2620-10 |

## **7.Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля.**

Директор- Мугутдинова Патимат Анваровна

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

- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания;
- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
- за организацией питания и качественного приготовления пищи;
- за температурой воздуха в холодное время года;
- за санпросветработой;
- за профилактикой травматических и несчастных случаев.

## **8. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.**

| <b>Факторы производственной среды</b>               | <b>Влияние на организм человека</b>   | <b>Меры профилактики</b>  |
|---|---|---|
| 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.<br>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.**

| <b>№ п/п</b> | <b>Профессия</b>  | <b>Количество работающих</b> | <b>Характер производимых работ и вредный фактор</b>   | <b>п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу</b>  | <b>Кратность периодического медосмотра</b> | <b>Кратность профессионально-гигиенической подготовки</b> |
|--------------|---|------------------------------|---|---|--|---|
| 1.           | Педагоги: учителя, учитель-логопед, социальный педагог, педагог-психолог, заместитель по учебно-воспитательной работе, заведующий библиотекой | 42                           | Работы в школьных образовательных учреждениях<br><br>Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью           | п. 18. Приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.<br><br>п. 4.3 приказа № 302н от 12.04.2011 г.  | 1 раз в год                                | 1 раз в 2 года  |
| 2.           | Директор  | 1                            | Работы в школьных образовательных учреждениях<br><br>Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала. | п. 18. Приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.<br><br>п. 4.4.3. приложения №1 приказ № 302н от 12.04.2011г.   | 1 раз в год                                | 1 раз в 2 года  |
| 3.           | Заведующий хозяйством   | 1                            | Работы в школьных образовательных учреждениях<br><br>Подъём и перемещение груза вручную.<br><br>Работа, связанная с мышечным напряжением        | п. 18. Приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.<br><br>п. 4.1. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.<br><br>п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г. | 1 раз в год                                | 1 раз в 2 года  |
| 4.           | Учитель технологии, библиотекарь  | 2                            | Пыль растительного происхождения  | п.2.7. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.   |  |   |

|    |  |   |  |  |              |                |
|----|--|---|--|--|--------------|----------------|
| 5. | Лаборант                                     | 2 | Работа с веществами и соединениями, объединёнными химической структурой. | п.1.2. приказа № 302н от 12.04.2011г.                        | 1 раз в год  | 1 раз в 2 года |
|    |  |   | Синтетические моющие средства  | п. 1.3.3. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.      |              |                |
| 6. | Повар, помощник повара, кухонный работник    | 3 | Работа в школьном образовательном учреждении                             | п. 18. Приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.       | 1 раза 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 12.04.2011 г.        |              |                |
|    |  |   | 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.      |              |                |
| 7. | Рабочие по ремонту зданий, сторожа, кочегары | 9 | 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 от12.04.2011 г.          |              |                |
|    |  |   | 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.        |              |                |
|    |  |   | Подъём и перемещение груза вручную.                                      | п. 4.1. приложение 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, территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Буйнаксому району Республики Дагестан**

| <b>№ п/п</b> | <b>Ситуации</b>   | <b>Мероприятия</b>  |
|--------------|---|---|
| 1            | Отсутствие электроэнергии   | - сообщение в Райэлетросети<br>- организация ремонтных работ  |
| 2            | Отсутствие водоснабжения  | - сообщение в администрацию села<br>- доставка воды в нужном количестве<br>- остановка работы пищеблока |
| 3            | Выход из строя технологического и холодильного оборудования       | - ограничение ассортимента блюд<br>- организация ремонта оборудования                                   |
| 4            | Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления | - сообщение в службу ремонта<br>- остановка работы<br>- организация ремонта отопительных систем         |

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

| <b>№ п/п</b> | <b>Наименование мероприятий</b>  | <b>Периодичность</b>   |
|--------------|--|--|
| 1.           | Контроль над соблюдением санитарно-гигиенических требований  | постоянно  |
| 2.           | Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников  | при приемке на работу и 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 над качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.   | постоянно  |
| 6.           | Контроль над организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима воспитанников, проведения витаминизации, хранением суточных проб. | постоянно  |
| 7.           | Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок.  | постоянно  |
| 8.           | Контроль над температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.   | постоянно  |

|     |  |           |
|-----|--|-----------|
| 9.  | Контроль над наличием сертификатов безопасности на поступающие товары детского обихода, одежды, обуви, мебели, игрушек, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов. | постоянно |
| 10. | Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.   | постоянно |
| 11. | Санпросветработка  | 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 над рационом питания.

**13. ПРОГРАММА  
производственного контроля  
за качеством и безопасностью приготовляемых блюд  
в МКОУ «Нижнеказанищенская сош №2 имени Н.Ханмурзаева»**

**1. Требования к водоснабжению, канализации и организации питьевого режима.**

1.1. Здание пищеблока МКОУ МКОУ «Нижнеказанищенская сош №2 имени Н.Ханмурзаева» обеспечено централизованным водоснабжением и канализацией.

2.1. Образовательное учреждение обеспечивается водой, отвечающей требованиям безопасности на питьевую воду.

3.1. Питьевой режим в образовательном учреждении организован по договору об обеспечении бутилированной водой с фирмой «WARTA» в лице руководителя Исаева З.М.

**2. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню.**

2.1. Для обеспечения детей и подростков здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания (примерное 12-дневное меню).

2.2. Рацион питания предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для обеспечения детей вторым завтраком на основании физиологических потребностей в пищевых веществах (таблица 1 приложения 3) и рекомендуемого набора продуктов в зависимости от возраста детей (таблица 2 приложения 3) настоящих санитарных правил.

2.3. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд.

2.4. Для обеспечения здоровым питанием составляется примерное меню в соответствии рекомендуемой формой.

4. Медицинский работник осуществляет ежедневный контроль за соблюдением требований санитарных правил, организует профилактическую работу с детьми и персоналом по предупреждению инфекционных и неинфекционных заболеваний, проводит ежедневный осмотр детей при приеме в образовательное учреждение (включая осмотр на педикулез), ведет учет заболеваемости .

5. Работники образовательного учреждения должны обеспечивать выполнение настоящих санитарных правил.

6. За нарушение санитарного законодательства руководитель и ответственные лица в соответствии с должностными инструкциями (регламентами) несут ответственность в порядке, установленном действующим законодательством Российской Федерации.

**ПЛАН**  
**санитарно-противоэпидемических мероприятий**  
**на 2018 – 2019 учебный год МКОУ «Нижнеказанищенская сош №2 имени**  
**Наби Хнмурзаева»»**

1. Приобрести кухонную посуду в столовую.
2. Произвести ревизию и испытание спортивного инвентаря.
3. Приобрести в достаточном количестве моющие и дезинфицирующие средства.
4. Приобрести производственные столы в пищеблок.
5. Оборудовать кабинет химии: приобрести вытяжной шкаф.
6. Производить генеральную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств один раз в месяц.
7. Проводить частое проветривание классов (утром, на большой перемене) при капельных инфекциях, производить тщательное удаление пыли.
8. проводить квартцевание по утвержденному графику.
8. Производить искусственную витаминизацию блюд.