

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ РХ ЧТТиС

Л.М. Шаркова

**План мероприятий
по обеспечению санитарно - эпидемиологического благополучия
в ГБПОУ РХ ЧТТиС
на 2016-2017 ч.г.**

№	Мероприятия	Сроки	Ответственные
1	Разработать план профилактических мероприятий с целью обеспечения санитарно - эпидемиологического благополучия в техникуме	январь	Администрация
2	Обеспечить наличие запаса моющих и дезинфицирующих средств.	постоянно	Зам. по ХЧ
3	Обеспечивать и контролировать соблюдение режима мытья и обработки столовой посуды, технологии блюд, влажной уборки помещений, соблюдения личной гигиены обучающимися и сотрудниками.	постоянно	Зав. столовой, зав. общежитием, мед. работник, мастера п/о, классные руководители
4	Проводить профилактические беседы с обучающимися и их родителями «Здоровый образ жизни – это стильно» с привлечением медработников	В течение года	Мастера п/о, классные руководители
5	Выпуск и распространение памяток, листовок по профилактике и предотвращению паразитарных болезней, ОРВИ, гриппа и др. инфекционных заболеваний	постоянно	Зам. по УВР, воспитатели общежития
6	Профилактика клещевого энцефалита	1 квартал	Мед работник
7	Замена сколотой посуды на пищеблоке	В течение квартала	Зав. столовой
8	Проведения дератизации и дезинсекции	1 раз в квартал, по необходимости	Зам. по ХЧ, зав. столовой, зав. общежитием
9	Организация и проведение медицинских осмотров обучающихся и работников	по графику	Медработник
10	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки помещений техникума	в течение года	Медработник
11	Своевременное информирование МОиНРХ, родителей, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы об аварийных ситуациях, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию, о массовых инфекционных и неинфекционных заболеваниях, других чрезвычайных ситуациях.	по мере необходимости	Администрация
12	Организация и проведение текущих проф.осмотров на педикулез, чесотку	в течение года	Медработник

13	«С» - витаминизация блюд	Ежедневно 1 квартал	Зав. столовой
14	Проверка качества и безопасности продукции и поступающего продовольственного сырья с отметкой в журнале сертификатов (или наличие копии сертификатов)	ежедневно	Кладовщик
15	Проверка качества пищевых продуктов и готовых блюд	ежедневно	Зав. столовой, медработник, повара
16	Проверка температурного режима в холодильниках	ежедневно	Кладовщик
17	Соблюдение технологического процесса, в т.ч. подготовки и кулинарной обработки продуктов, достаточной тепловой обработки блюд, сырья, готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря и т.п.	ежедневно	Зав. столовой, повара
18	Соблюдение воздушно-теплого режима в помещениях	ежедневно	Зам. по ХЧ
19	Соблюдение уровня естественного и искусственного освещения (обеспечение запасом ламп на учебный год, своевременная замена перегоревших ламп, регулярное мытьё светильников и окон)	постоянно	Зам. по ХЧ, электрик
20	Проверка хранения продуктов, помещений для хранения продуктов, холодильного оборудования	ежедневно	Зав. столовой, медработник, повара
21	Выполнение санитарно-противоэпидемических мероприятий, в том числе соблюдение правил личной гигиены работников, наличие спецодежды; соблюдение санитарно-противоэпидемического режима: сроков, качества и эффективности проведения дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных работ; организации инструктажа на рабочем месте при выявлении фактов нарушения санитарно-противоэпидемического режима	ежедневно	Медработник
22	Уборка территории техникума	по необходимости	Зам. по ХЧ
23	Утилизация отработанных люминесцентных ламп	1 раз в квартал	Зам. по ХЧ
24	Вывоз ЖБО и ТБО	по необходимости	Зам. по ХЧ
25	Очистка и дезинфекция колодца	1 раз в квартал	Зам. по ХЧ