

Мектептин педагогикалык кеңешинин

отурумунда кабыл алынган

№ 1 " 28 " 08 2020-жылдагы



Балбаков.З.А

" 02 " 09

2020-жылдын

№ буйрук.

Кара-Балта шаарындагы №1 орто мектебинде

Санитардык эрежелердин сакталышына жана санитардык -эпидемияга
каршы иш-чаралардын аткарылышына өндүрүштүк көзөмөлдөө жөнүндө

Жобо.

1. Жалпы жобо

1.1. , санитардык эрежелердин сакталышына жана санитардык-эпидемияга каршы (профилактикалык иш-чаралар) өндүрүштүк контролду директордун завхоз(АХЧ) директорунун орун басары жүргүзөт. Санитардык эрежелердин жана гигиеналык ченемдердин сакталышына контролдукту камсыз кылуу, алдын алуу иш-чараларын жүргүзүү боюнча жүргүзүлүп жаткан иш-чаралардын сакталышы.

1.2. Өндүрүштүк көзөмөлдүн максаты - санитардык эрежелерди, профилактикалык иш-чараларды талаптагыдай жүргүзүү, алардын сакталышын уюштуруу жана көзөмөлдөө аркылуу окуучулардын, мугалимдердин жана мектеп кызматчыларынын жайгашкан жеринин коопсуздугун камсыз кылуу.

1.3. Жобо санитардык эрежелердин сакталышына жана

санитардык-эпидемиологиялык иш-чаралардын аткарылышына өндүрүштүк контролду уюштуруунун жана жүзөгө ашыруунун тартибин белгилейт, иш-чаралардын аткарылышына бардык кызматкерлер тартылат.

2. Санитардык эрежелердин талаптары төмөнкүлөрдү камтыйт

2.1. Мектеп директору камсыз кылат:

- мектепте ушул санитардык эрежелердин жана ченемдердин болушу жана алардын мазмунун кызматкерлерге жеткирүүнү;
- билим берүү мекемесинин бардык кызматкерлери тарабынан санитардык эрежелердин талаптарынын сакталышы;
- өндүрүштүк жана лабораториялык көзөмөлдү уюштурууну;
- санитардык эрежелерди жана ченемдерди сактоо үчүн зарыл шарттар;
- ден-соолугуна байланыштуу мүмкүнчүлүгү бар, кесиптик гигиеналык окуудан жана сертификаттан өткөн адамдарды жалдоо;
- ар бир кызматкердин жеке медициналык карталарынын болушу;
- мекеменин бардык кызматкерлери тарабынан мезгил-мезгили менен медициналык кароодон өз убагында өтүүсү;
- гигиеналык окутуу программасына ылайык курстук даярдоону жана кайра даярдоону 2 жылда бир жолудан кем эмес уюштуруу;
- мамлекеттик санитардык-эпидемиологиялык көзөмөл борборлорунун чечимдерин, көрсөтмөлөрүн аткаруу;
- колдонуудагы мыйзамдарга, санитардык эрежелерге жана гигиена стандарттарына ылайык кызматкерлердин эмгек шарттары;
- мекеменин технологиялык, муздаткыч жана башка жабдууларынын оңдолгон иштери;
- зарыл болгон учурда дезинфекциялоо, жана дератизациялоо боюнча иш-чараларды жүргүзүү;
- биринчи медициналык жардам көрсөтүүчү шаймандардын болушу жана аларды өз убагында толуктоо;
- семинарлар, лекциялар аркылуу кадрлар менен санитардык-гигиеналык ишти уюштуруу.

2.2. Мектептеги тамактанууга жооптуу адам төмөнкүлөргө жооп берет:

- мектепте тамак-ашты уюштуруу, анын ичинде келип жаткан продукциялардын сапаты, азыктарды туура колдонуу, даяр тамактарды даярдоо;

- тамак-аш кызматкерлери жана техникалык персонал тарабынан санитардык эрежелердин талаптарынын сакталышы;
- идиш-аяктарды жана буюмдарды даярдоонун жана сатуунун бардык этаптарында санитардык нормаларды жана эрежелерди сактоо үчүн керектүү шарттарды түзүү, керектөөчүлөрдүн ден-соолугу үчүн алардын сапатына жана коопсуздугуна кепилдик берүү;
- медициналык тамак-аш кызматкерлеринин өз убагында мезгил-мезгили менен кароодон өтүүсү;
- мамлекеттик санитардык-эпидемиологиялык көзөмөл борборлорунун чечимдерин, көрсөтмөлөрүн аткаруу;
- ушул санитардык эрежелерге ылайык зарыл болгон документтерди (ден-соолукка байланыштуу журналдар (курч респиратордук оорулар боюнча персоналдык текшерүү), муздатуучу жабдыктарда температура режимин, тамак-аш продуктуларын контролдоо тизмесинде жана башка документтерде)
- күн сайын жүргүзүү;
- технологиялык, муздаткыч жана мекеменин башка жабдууларын текшерүү;
- жетиштүү өлчөмдө өндүрүштүк жабдуулар, тамактарды жуучу каражаттар жана зыянсыздандыруучу заттар ,материалдык-техникалык жактан жабдуулар жана башка болушу;
- зарыл болсо, зыянсыздандыруу, disinsection жана deratization боюнча иш-чараларды жүргүзүү;
- биринчи жардам көрсөтүү үчүн алгачкы жардам кутучалары болушу жана алардын өз убагында аткаруу.

2.3. медициналык кызматкер өткөрөт.

- оорулууларды аныктоо үчүн мекемеге кабыл алуу боюнча балдардын медициналык текшерилүүсүн,
- тарбиялануучулардын ден соолугунун абалына мониторинг жүргүзүү, айрыкча ден соолугунун абалы начарларга;
- окуучулардын профилактикалык терең текшерүүлөрүн уюштуруу жана профилактикалык эмдөөлөрдү жүргүзүү;
- балдарды дене тарбия үчүн медициналык топторго бөлүштүрүү;

- мекеменин жетекчилерине, тарбиячыларга, класс жетекчилерге, дене тарбия мугалимдерине балдардын ден-соолугунун абалы, мүмкүнчүлүгү чектелген балдар үчүн сунуш кылынган режим жөнүндө маалымат берүү.

2.4. Дене тарбия сабагын уюштуруу боюнча медициналык-педагогикалык көзөмөл төмөнкүлөрдү камтыйт:

- балдардын ден-соолугунун абалын жана физикалык өнүгүүсүн, дене тарбия даярдыгын, баланын организминин функционалдык мүмкүнчүлүктөрүн динамикалык көзөмөлдөө;

- кыймылдаткыч режимин уюштуруунун медициналык физикалык-педагогикалык байкоолору, физикалык көнүгүүлөрдүн ар кандай формаларын өткөрүү методикасы жана алардын баланын организминде тийгизген таасири, катуулоо тутумунун ишке ашырылышын көзөмөлдөө;

- балдардын класстары (бөлмөсү, аянты), спорттук шаймандары, кийимдери жана бут кийимдери жайгашкан жерлердин санитардык-гигиеналык абалын контролдоо;

- гигиеналык машыгуу жана дене тарбия боюнча билим берүү, үзгүлтүксүз дене тарбиясына мотивацияны калыптандыруу;

- жаракат алуунун алдын алуу.

2.5. Персоналдын жеке гигиенасына коюлган талаптар:

- белгиленген тартипте бардык кызматкерлер медициналык кароодон жана текшерүүдөн, кесиптик гигиеналык даярдыктан өтүшөт жана аттестациядан өтүшөт;

- ар бир кызматкердин медициналык карточкасы болушу керек, анда алар медициналык кароодон жана лабораториялык текшерүүлөрдүн натыйжаларын, эмдөөлөр, жугуштуу оорулар жөнүндө, гигиеналык окуудан өткөндүгү жана сертификатталгандыгы жөнүндө маалыматтарды киргизишет. Медициналык кароодон, кесиптик жана гигиеналык даярдыктан качкан, медициналык кароонун жана кесиптик гигиеналык даярдыктын жыйынтыктары менен белгиленген үлгүдөгү жеке медициналык карточкасы жок адамдар иштөөгө жол берилбейт.

3. **Өндүрүштүк контролду уюштуруунун жана өткөрүүнүн тартиби**

3.1. Санитардык эрежелердин сакталышына өндүрүштүк контроль жүргүзүү жана эпидемияга каршы (алдын алуу) иш-чараларды жүргүзүү (мындан ары өндүрүштүк контроль) юридикалык жактар жана жеке ишкерлер тарабынан санитардык эрежелердин жана гигиеналык ченемдердин сакталышына контролду камсыз кылуу, алардын иш-аракеттерине ылайык жүргүзүлөт (эпидемияга каршы иш-чараларды жүзөгө ашыруу) алдын алуу) иш-чаралары).

- 3.2. Өндүрүштүк контролдун объектилери болуп төмөнкүлөр саналат: коомдук жайлар, жумуш орундары, даяр продукция, суу түтүктөрү, инженердик тармактар жана тутумдар ж.б.
- 3.3. Өндүрүшкө контроль төмөнкүлөрдү камтыйт:
 - 3.3.1. Расмий жарыяланган санитардык эрежелердин болушу, аларды жүзөгө ашыруу системалары жана алардын аткарылышын контролдоо, методдору, факторлорду контролдоо методдору иш-чараларды жүргүзүштү.
 - 3.3.2. Медициналык кароону уюштуруу.
 - 3.3.3. Сертификаттардын, санитардык-эпидемиологиялык корутундулардын, сатылып жаткан продукциянын сапатын тастыктаган башка документтердин болушун көзөмөлдөө.
 - 3.3.4. Өндүрүштү контролдоого байланыштуу маселелер боюнча колдонуудагы мыйзамдарда белгиленген эсепке алуу жана отчеттуулук.
 - 3.3.5. Жергиликтүү өз алдынча башкаруу органдарына, мамлекеттик санитардык-эпидемиологиялык кызматтын органдарына жана мекемелерине өз убагында маалымдоо.
 - 3.3.6. Санитардык-эпидемиологиялык (профилактикалык) иш-чаралардын аткарылышы, санитардык эрежелердин сакталышы, аныкталган мыйзам бузууларды четтетүүгө багытталган иш-чараларды иштеп чыгуу жана жүзөгө ашыруу боюнча адистер тарабынан визуалдык көзөмөл.

4. **Жооптуу адамдар**

- 4.1. Өндүрүштүк контролду жүзөгө ашыруу функциялары жүктөлгөн кызмат адамдарынын тизмеси:
 - мектептин директору;
 - АХЧ боюнча директордун орун басары;
 - Тамак-ашка жооптуу кызматкер.
- 4.2. Жооптуу адамдар төмөнкү иш-чараларды жүзөгө ашырат:
 - санитардык-гигиеналык жана эпидемияга каршы иш-чаралар, өндүрүштүк контролду уюштуруу аркылуу, санитардык эрежелерди сактоо жана гигиеналык ченемдердин сакталышына контролдук кылуу;
 - медициналык кароодон өз убагында өтүүсүн көзөмөлдөө, флюорография, гигиеналык даярдык;

- аймактын абалын контролдоо, жайларды өз убагында дератизациялоо жана дезинфекциялоо;
- класстардагы, спортзалдагы абанын температурасын текшерүү;
- сатууга келген продукцияны, ошондой эле аларды ташуунун, сактоонун жана сатуунун шарттарын текшерүү;
- жайларды тазалоонун сапатын өз убагында текшерүү, дезинфекциялык режимди сактоо, жеке коргонуу каражаттарын колдонуу, жеке гигиена эрежелерин сактоо;
- окуучулардын ден-соолугун чыңдоо, тамактануу бөлүмүнүн ишин, коомдук тамактанууну, окуу процессин уюштурууну контролдоо;
- класстардын, спорт залдын жарыктандырылышын көзөмөлдөө.