

«Согласовано»

Начальник Геротдела Управления
Роспотребнадзора по ЧР в г.Аргун,
Гудермесском, Ножай-Юртовском
районах Р.М. Умаров.

«25» 05 2017г.

«Согласовано»

Директор МБОУ
Ножай-Юртовского района
с. Мехкешты «НОИ»
А.М. Ахмедов.

« » 2017г.

«Утверждаю»

Начальник Департамента
образования Ножай-Юртовского
района С.Ю. Зубайраев.

« » 2017г.

План- задание

по подготовке общеобразовательного учреждения к новому 2017-2018 учебному году в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы».

№№ п/п	Требования СанПиН 2.4.2. 2821-10	Мероприятия	Сроки исполнения
1.	Требования к территории учреждений	1. Оборудовать физкультурно-спортивную зону: спортивно-игровые площадки – твердым покрытием; футбольное поле - травяным покровом, при использовании синтетических и полимерных покрытий – водостоками; 2. Въезды и входы на территорию, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам покрыть асфальтом, бетоном или другим твердым покрытием. 3. Все мусоросборники обеспечить плотно закрывающимися крышками	до 15.08.2017г.
2.	Требования к зданию	1. Провести косметический ремонт 2. При проведении ремонтных работ использовать строительные и отделочные материалы безвредные для здоровья детей	до 15.08.2017г.
3.	Требования к помещениям и оборудованию общеобразовательных учреждений	1. При оборудовании учебных помещений соблюдать следующие размеры проходов и расстояния в сантиметрах: - между рядами двухместных столов - не менее 60; - между рядом столов и наружной продольной стеной - не менее 50 - 70; - между рядом столов и внутренней продольной стеной (перегородкой) или шкафами, стоящими вдоль этой стены - не менее 50; - от последних столов до стены (перегородки), противоположной классной доске, - не менее 70, от задней стены, являющейся наружной - 100; - от демонстрационного стола до учебной доски - не менее 100; - от первой парты до учебной доски - не менее 240; - наибольшая удаленность последнего места обучающегося от учебной доски - 860; 2. Спортивный зал оснастить аптечкой для оказания первой медицинской помощи.	до 15.08.2017г.

4.	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 15.08.2017г. постоянно постоянно
5.	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	до 15.08.2017г. постоянно
6.	Требования к естественному и искусственному освещению	Провести ревизию системы искусственного освещения. Заменить перегоревшие люминесцентные лампы во всех учебных помещениях, в софитах - светильники для освещения классных досок.	до 15.08.2017г.
7.	Требования к воздушно-тепловому режиму	Провести ревизию систем централизованного отопления и вентиляции, которые должны обеспечивать оптимальные параметры микроклимата и воздушной среды	до 15.08.2017г.
8.	Требования к организации питания	Принять меры по организации рационального горячего питания для учащихся согласно требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08. Обеспечить наличие и ведение необходимой документации в пищеблоке. Проводить постоянный контроль за качеством поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов.	до 15.08.2017г. и постоянно