

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Средняя общеобразовательная школа с. Татай-Хутор"
(МБОУ «СОШ с. Татай-Хутор»)

Муниципальни бюджетан юкьарадешаран учреждени «Татай-Отаран юкьарадешаран юккьера школа»

366228, Чеченская Республика, Ножай-Юртовский муниципальный район, с. Татай-Хутор, ул. А.А. Кадырова, 48.

366228, Нохчийн Республика, Нажин-Юьртан к1ошт, Татай-Отаран юьрт, Кадырова А.А., урам 48.

Email: macomed@mail.ru, ИНН2009002020, КПП 200901001, ОГРН 1092032002017 номер 8(938) 0232305

ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА РАБОТНИКОВ

Соблюдение санитарных правил является обязательным в соответствии со ст. 39 Федерального закона от 30 марта 1999 года N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

Ответственность за общее санитарное состояние общеобразовательного учреждения, за соблюдение в нем санитарного режима и допуск к работе лиц, не прошедших медицинское обследование и не сдавших санитарного минимума, за создание условий, необходимых для выполнения работниками правил личной гигиены несет руководитель муниципальной образовательной организации.

Личная гигиена работников общеобразовательных организаций - это ряд санитарных правил, которые должны соблюдать все сотрудники организации.

Правилами личной гигиены предусмотрен ряд гигиенических требований к содержанию тела, рук, полости рта, к санитарной одежде, санитарному режиму предприятия, медицинскому освидетельствованию работников образования и общественного питания.

Требования, предъявляемые к личной гигиене персонала регламентируются гл. 13 постановления Министерства Здравоохранения РФ от 7 сентября 2001 года N 23.

Требования, предъявляемые к личной гигиене персонала отдела общественного питания, регламентируются гл. 13 постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 N 31.

Лица, поступающие на работу в организации общественного питания и торговли, проходят предварительные (при поступлении) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке.

В общеобразовательных организациях создаются необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены персонала (наличие мыла, полотенца, туалетной бумаги и др.). Для мытья рук устанавливаются умывальники с подводом холодной и горячей воды, снабженные мылом, щеткой для ногтей, дезинфицирующим раствором и полотенцем.

Совместное хранение санитарной и домашней одежды не проводится.

Работники организации обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, **обувь**, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую одежду;
- работать в чистой одежде, менять ее по мере загрязнения;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское

учреждение для лечения;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника организации;
- при изготовлении в столовой блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками (для работников столовой и отделов общественного питания);
- не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте).

В каждой организации следует иметь аптечку с набором медикаментов для оказания первой медицинской помощи.

Требования к соблюдению санитарных правил:

Руководитель организации обеспечивает:

- выполнение требований санитарных правил всеми работниками организации;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- организацию профессиональной гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения в установленном порядке;
- выполнение постановлений, предписаний органов и учреждений госсанэпидслужбы;
- наличие санитарного журнала установленной формы (для предприятий общественного питания);
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- своевременный вывоз мусора, утилизацию использованных люминесцентных ламп;
- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом.