

П Р И К А З

г. Воркута

19.05.2023г.

№ 209/1/01-17

Об усилении мер по профилактике инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в МАОУ «Прогимназия № 1»

В целях предупреждения возникновения и распространения случаев заболевания острыми кишечными инфекциями и недопущения пищевых отравлений среди воспитанников

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Обеспечить выполнение требований санитарного законодательства Российской Федерации и осуществление производственного контроля в ОУ, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний.

2. Организовать проведение лабораторных исследований пищевой продукции в соответствии с разработанным УпрО алгоритмом действий (информационное письмо УпрО от 04.03.2021 № 436).

3. Внести актуальные изменения и коррективы с учетом изменений санитарного законодательства Российской Федерации в программу производственного контроля ОУ.

4. Осуществлять контроль за проведением медицинскими работниками, осуществляющими медицинское обслуживание воспитанников периодических осмотров с целью выявления инфекционных заболеваний (в том числе на педикулез) при поступлении в ОУ, а также в случаях установленных законодательством в сфере охраны здоровья.

5. Принять меры по изоляции выявленного ребенка или сотрудника с признаками острого кишечного заболевания, организации дезинфекции групповых и функциональных помещений;

6. Медицинской сестре (по согласованию), осуществляющая медицинское обслуживание воспитанников:

- осуществлять периодические осмотры воспитанников с целью выявления инфекционных заболеваний (в том числе на педикулез) при поступлении в ОУ, а также в случаях установленных законодательством в сфере охраны здоровья;

- осуществлять ежедневный осмотр работников, занятых приготовлением продуктов питания в ОУ на наличие гнойничковых заболеваний и признаков инфекционных заболеваний;

- обеспечить в случае выявления острого кишечного заболевания проведения медицинского наблюдения (опрос, осмотр, наблюдение за характером стула, термометрию) в течении 7 дней за контактными лицами (детьми).

7. Заведующему хозяйством или лицу его заменяющему:

- своевременно информировать в течение двух часов УпрО, территориальный орган федерального органа исполнительной власти, осуществляющей Федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;

- осуществлять контроль за соблюдением правил личной гигиены сотрудников ОУ;

- осуществлять контроль за наличием необходимого запаса дезинфицирующих средств для организации санитарно-эпидемиологических мероприятий, а также средств индивидуальной защиты, необходимых для работы с дезинфицирующими средствами;

- регулярно проводить инструктаж учебно-вспомогательного и обслуживающего персонала с проверкой знаний. Обеспечить размещение необходимого инструктивного материала с предварительным письменным ознакомлением в местах приготовления дезинфицирующих растворов;

- проводить контроль за поступающей продукцией питания, за условиями ее хранения, приготовления и реализацией;

- осуществлять контроль за исправностью сантехнического оборудования и водных коммуникаций. В случае выявления неисправностей, принятие незамедлительных мер по их устранению;

- не допускать проведение ремонтных работ ОУ в присутствии детей;

- не допускать использование на территории ОУ контейнеров (мусоросборников) без закрывающихся крышек;

- осуществлять контроль за своевременным вывозом мусора из контейнеров (мусоросборников) с территории ОУ;

- своевременно проводить санитарные меры, направленные на уничтожение грызунов и насекомых, являющихся переносчиками инфекционных заболеваний;

- осуществлять контроль за состоянием подвальных помещений, недопущение распространение в них плесени, грибка и скопления мусора;

- осуществлять контроль за санитарным и температурным режимом помещений для приготовления пищи и ее хранения, состояния и исправности холодильного и технологического оборудования;

- осуществлять контроль за использованием в холодном цехе бактерицидных установок для обеззараживания воздуха;

- осуществлять контроль за наличием и исправностью водонагревательных устройств, при отсутствии горячего централизованного водоснабжения;

- осуществлять контроль за качеством уборки групповых, функциональных, санитарных помещений с использованием моющих и дезинфицирующих средств;

- обеспечить сотрудников пищеблока, учебно-вспомогательного и обслуживающего персонала, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (маски, перчатки) с учетом режима смены не реже 1 раза в 3 часа;

- обеспечить введение гигиенического журнала сотрудников в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания» (Приложение № 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- обеспечить наличие кожных антисептиков для гигиенической обработки рук при входе в ОУ, в помещениях для приема и приготовления пищи, в приемных и туалетных комнатах;

8. Секретарю, Кравченко А.В., проводить ежедневный мониторинг заболеваемости и причин отсутствия воспитанников ОУ;

9. Старшему воспитателю, Мартьяновой О.Н.:

- осуществлять контроль за качественной организацией питьевого режима воспитанников;

- осуществлять контроль за соблюдением правил личной гигиены воспитанников ОУ;

- осуществлять контроль за качеством и периодичностью мытья игрушек (в группах для детей раннего возраста - ежедневно не менее 2 раз в день; в дошкольных группах - ежедневно в конце дня) с использованием моющих и дезинфицирующих средств;

- обеспечить гигиеническое воспитание сотрудников путем представления подробной информации об острой кишечной инфекции, основных симптомах заболевания и мерах профилактики;

10. Воспитателям дошкольных групп:

- информировать родителей (законных представителей) о ежедневном меню питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания» (Приложение № 8,9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20), рекомендациях по организации здорового питания, профилактике кишечных заболеваний и пищевых отравлений;

- не допускать хранения в индивидуальных шкафчиках воспитанников продуктов питания;
 - мытье игрушек осуществлять (в группах для детей раннего возраста - ежедневно не менее 2 раз в день; в дошкольных группах - ежедневно в конце дня) с использованием моющих и дезинфицирующих средств;
 - обеспечить гигиеническое воспитание воспитанников и родителей (законных представителей) путем представления подробной информации об острой кишечной инфекции, основных симптомах заболевания и мерах профилактики;
 - соблюдать питьевой режим воспитанников;
 - обеспечить соблюдение правил личной гигиены воспитанников ОУ;
11. Младшим воспитателям проводить уборку групповых, функциональных, помещений с использованием моющих и дезинфицирующих средств.
12. Делопроизводителю, Биричевской О.М., ознакомить с данным приказом всех заинтересованных лиц.
13. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор



О.Б.Манзюк

С приказом ознакомлены:

Полозова О.Л.
Гузяковская Н.Г.
Власова С.А.
Борилко Я.А.
Бурихина В.А.
Щёголева О.В.
Крент Е.А.
Бобурова Е.А.
Иваник О.В.
Измалкова Л.А.
Соколова И.В.
Мирзоева М.Ф.
Гаджиева Г.И.
Легута Н.М.
Отто Н.М.
Осипенко Т.А.
Исаева Т.А..
Асадова Б.Г.
Романова Е.М.
Мурзабаева Ч.А
Шурко Я.Н.
Рачок Н.И.
Томашевская Л.М.
Магамадалиева И.Р.
Карпенко О.С
Соболева З. В.
Аширова М.А.
Карпенко О.С.
Соболева З. В.
Аширова М.А.

