

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СУРГУТСКТИ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЛИЦЕЙ

ПРИКАЗ

31.08.2023

№СЕНЛ-13-480/3

г. Сургут

Об усилении мероприятий по профилактике острых кишечных инфекций, сальмонеллеза и энтеровирусной (неполио) инфекции

В соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 9 октября 2013 г. № 53 «Об утверждении СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых КИШЕЧНЫХ инфекций», постановлением Администрации города от 14.10.2022 № 8166 «Об утверждении комплексного плана мероприятий по стабилизации, снижению и профилактике заболеваний острыми кишечными инфекциями, в том числе сальмонеллезом, в городе Сургуте на 2022-2026 годы», в целях организации мероприятий по профилактике ОКИ, приказ департамента образования Администрации города от 18.08.2023 г. № 12-03-493 «Об организации мероприятий по профилактике острых кишечных инфекций, сальмонеллеза и энтеровирусной (неполио) инфекции

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить план мероприятий по стабилизации, снижению и профилактике заболеваний острыми кишечными инфекциями, сальмонеллеза, энтеровирусной (неполио) инфекции на 2023-2024 учебный год (Приложение 1).

2. Проводить дезинфекционные мероприятия, обработку оборудования, текущую обработку всех помещений с применением моющих, дезинфицирующих средств по режиму профилактики вирусных инфекций уборщикам служебных помещений.

3. Заместителю директора по административно-хозяйственной работе Шабалиной Наталье Алексеевне организовать:

3.1. проведение ревизии исправности холодильного, технологического оборудования пищеблока;

3.2. внеплановую проверку, чистку, дезинфекцию вентиляционных систем.

4. Бракеражной комиссии лицея осуществлять бракераж поступающих продуктов питания по органолептическим показателям, наличию полного пакета сопроводительных документов, подтверждающих происхождение, качество, безопасность продуктов. Не допускать приема продуктов питания с признаками, порчи, гнили, истекшим сроком годности.

5. Классным руководителям ежедневно проводить:
- 5.1. «утренний фильтр» учащихся, при наличии жалоб характерных для кишечных инфекций контакт ребенка с коллективом прекратить;
 - 5.2. инструктаж с обучающимися о необходимости мытья рук;
 - 5.3. опрос родителей (законных представителей) отсутствующего ученика о причине заболевания, его общем состоянии, при наличии жалоб, характерных для кишечных инфекций, контакт ребенка с коллективом прекратить;
6. Учителям — предметникам:
- 6.1. соблюдать санитарно-эпидемиологические требования в учебных кабинетах;
 - 6.2. соблюдать режим проветривания классов с фиксацией времени проветривания в журналах проветривания.
7. Руководителю Центра здоровьесбережения Портновой Марии Константиновне, проводить информирование коллектива лицея по вопросам профилактики острых кишечных инфекций и других инфекционных заболеваний, соблюдению дезинфекционного режима, правил личной гигиены, ознакомить педагогический коллектив с планом по профилактике острых кишечных инфекций.
8. Администрации лицея в случае выявления факта заболевания информировать (в течение 2-х часов) территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в г. Сургуте и Сургутском районе и департамент образования Администрации города.
9. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



Н.Д. Ялчибаева

ПЛАН
мероприятий по стабилизации, снижению и профилактике заболеваний
острыми кишечными инфекциями, энтеровирусной инфекции
на 2023-2024 учебный год

№ п/п	Мероприятие	Сроки реализации	Ответственные исполнители
1.	Организационные мероприятия		
1.1.	Проведение инструктивно-методических занятий по профилактике ОКИ, ЭВИ с персоналом лицея.	в течение года	фельдшер лицея
1.2.	Обеспечение строго соблюдения требований профилактики ОКИ, ЭВИ	в течение года	работники столовой лицея
2.	Санитарно-гигиенические мероприятия		
2.1.	Обеспечение контроля за приемкой продуктов животного происхождения (наличие полного пакета сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность).	в течение года	заведующая производством столовой
2.2.	Проведение анализа результатов производственного контроля, выявление нарушений и разработка мероприятий по их устранению	в течение года	социальный педагог, заведующая производством столовой
2.3.	Проведение инвентаризации технологического и холодильного оборудования пищеблоков	в течение года	заведующая производством столовой
2.4.	Разработка мероприятий по улучшению материальной базы пищеблоков	в течение года	заведующая производством столовой
2.5.	Планирование приобретения современного холодильного, технологического оборудования и кухонного инвентаря	в течение года	заведующая производством столовой
2.6.	Проведение ревизии внутренних, наружных систем водоснабжения и канализации и установка фильтров химической водоподготовки при несоответствии воды питьевой требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 по санитарно – химическим показателям	в течение года	заместитель директора по АХР

2.7.	Проведение в соответствии санитарным требованиям помещений столовой, пищеблока, предусматривающих последовательность (поточность) и технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды по набору и площадям	в течение года	заведующая производством столовой
2.8.	Обеспечение своевременного прохождения медицинского осмотра в полном объеме лиц декретированного возраста	в течение года	заместитель директора по АХР
2.9.	Обеспечения соблюдения технологии приготовления продуктов в столовой	в течение года	заведующая производством столовой
2.10.	Контроль за проведением ремонтных работ инженерных сетей	в течение года	Заместитель директора по АХР
3.	Противоэпидемические мероприятия		
3.1.	Проведение разъяснительной работы с учащимися о необходимости мытья рук перед едой.	в течение года	классные руководители
3.2.	Организация в классах питьевого режима.	в течение года	классные руководители
3.3.	Выявление больных острыми кишечными инфекциями (подозрительными на заболевание) во время утреннего приема.	в течение года	классные руководители, фельдшер лицея
3.4.	Проведение уроков физической культуры на свежем воздухе.	осень-весна	учителя физической культуры
3.5.	Проводить проветривание классов перед занятиями, во время перемены, после уборки помещений.	постоянно	классные руководители, учителя предметники, обслуживающий персонал
3.6.	Регулярное и качественное проведение влажной уборки в помещении столовой, классных комнат коридоров.	постоянно	заместитель директора по АХР, обслуживающий персонал
3.7.	Запретить вынос обеденной продукции и фруктов из помещения столовой.	постоянно	дежурный администратор, социальный педагог по здоровьесбережению
3.8.	Запретить доступ посторонних лиц в помещение столовой во избежание контакта с продуктами питания, чистой посудой, инвентарем.		дежурный администратор, социальный педагог по здоровьесбережению

3.9.	Накрытие в столовой проводить в специальной одежде.		Классные руководители, дежурный администратор, фельдшер лицея
3.10.	Во время уборки строго соблюдать маркировку уборочного инвентаря.		заместитель директора по АХР, обслуживающий персонал
3.11.	Уборку проводить в специальной одежде.	постоянно	заместитель директора по АХР, обслуживающий персонал
3.12.	Проводить сквозное проветривание коридоров и рекреаций после уборки.	постоянно	заместитель директора по АХР, обслуживающий персонал
3.13.	Создание условий для соблюдения личной гигиены детьми (наличие раковин, мыла, бумажных полотенец, электрополотенец).	в течение года	администрация лицея, заместитель директора по АХР
3.14.	Осуществление приема детей после перенесенного заболевания при наличии справки участкового врача (при отсутствии более 3-х дней только при наличии справки от участкового врача с указанием причины отсутствия)	в течение года	фельдшер лицея, классные руководители