МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 23» г. ВОРКУТЫ

П Р И К А З

25.05.2022 № 324

О мерах по усилению контроля по предупреждению инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в МОУ «СОШ № 23» г. Воркуты

Руководствуясь Федеральным Законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарных правил СП 3.1./2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19), Постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», приказа Управления образования администрации муниципального образования городского округа «Воркута» от 20.05.2022 № 705», в целях предупреждения возникновения и распространения случаев заболевания острыми кишечными инфекциями и недопущения пищевых отравлений среди учащихся МОУ «СОШ № 23» г. Воркуты (далее – Учреждение), в период пребывания в летних оздоровительных лагерях с дневным пребыванием и лагерях труда и отдыха,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. И.о. заместителя директора (Кузнецова С.М.), руководитель лагеря отдыха детей (Ворончихина М.Л.), шеф-повар (Лысун В.В.), специалист в области ОТ (Канев А.М.) обеспечить:

1.1. Проведение комплекса организационных профилактических, санитарно-эпидемиологических мероприятий, направленных на предупреждение возникновения и распространения случаев заболевания острыми кишечными инфекциями и недопущения пищевых отравлений среди учащихся учреждения:

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

- организацию проведения лабораторных исследований пищевой продукции в соответствии с разработанным УпрО алгоритмом действий (информационное письмо УпрО от 04.03.2021 № 436);

- внесение актуальных изменений и корректив с учетом изменений санитарного законодательства Российской Федерации в программу производственного контроля ОУ;

- своевременное информирование 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;

- проведение ежедневного мониторинга заболеваемости и причин отсутствия учащихся учреждения;

- организацию контроля за проведением медицинскими работниками, осуществляющими медицинское обслуживание учащихся периодических осмотров с целью выявления инфекционных заболеваний (в том числе на педикулез) при поступлении в учреждение, а также в случаях установленных законодательством в сфере охраны здоровья;

- принятие мер по изоляции выявленного учащегося или сотрудника с признаками острого кишечного заболевания, организации дезинфекции групповых, учебных и функциональных помещений;

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

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

- осуществление регулярного проведения инструктажей педагогического, учебно-вспомогательного и обслуживающего персонала с проверкой знаний. Обеспечение размещения необходимого инструктивного материала с предварительным письменным ознакомлением в местах приготовления дезинфицирующих растворов;

- проведение входного контроля за поступающей продукцией питания, за условиями ее хранения, приготовления и реализацией;

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

- осуществление контроля за качественной организацией питьевого режима;

- обеспечение контроля за соблюдением правил личной гигиены учащихся и сотрудников учреждения;

- обеспечение гигиенического воспитания сотрудников, учащихся и родителей (законных представителей) путем представления подробной информации об острой кишечной инфекции, основных симптомах заболевания и мерах профилактики;

- недопущение проведения ремонтных работ учреждении в присутствии учащихся;

- недопущение использования на территории учреждения контейнеров (мусоросборников) без закрывающихся крышек;

-обеспечение контроля за своевременным вывозом мусора из контейнеров (мусоросборников) с территории учреждения;

- обеспечение своевременного проведения санитарных мер, направленных на уничтожение грызунов и насекомых, являющихся переносчиками инфекционных заболеваний;

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

- обеспечения контроля санитарного и температурного режима помещений для приготовления пищи и ее хранения, состояния и исправности холодильного и технологического оборудования;

- осуществление контроля использования в холодном цехе бактерицидных установок для обеззараживания воздуха, а при его отсутствии, установку приборов для обеззараживания в зоне приготовления холодных блюд и в помещении для обработки яиц;

- обеспечение контроля за наличием и исправностью водонагревательных устройств, при отсутствии горячего централизованного водоснабжения;

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

- создание условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в учреждение, в помещениях для приема и приготовления пищи, в приемных и туалетных комнатах;

- обеспечение организации работы 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;

- обеспечение ведения 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);

- организация контроля за проведением медицинскими работниками, осуществляющими медицинское обслуживание учащихся, либо ответственным должностным лицом образовательного учреждения ежедневного осмотра работников, занятых приготовлением продуктов питания на наличие гнойничковых заболеваний и признаков инфекционных заболеваний;

- недопущение хранения в индивидуальных шкафчиках воспитанников продуктов питания;

- обеспечение информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню питания учащихся 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.

2. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор Г.А. Сергеева