



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОМСОМОЛЬСКАЯ ШКОЛА №2»
АДМИНИСТРАЦИИ СТАРОБЕШЕВСКОГО РАЙОНА

ПРИКАЗ

31.08 2023 года

г. Комсомольское

№ 149

О контроле за организацией и качеством питания и предупреждении вспышек острых кишечных инфекций и пищевых отравлений обучающихся школы в 2023-2024 учебном году

С целью контроля за организацией питания в школе, своевременной и эффективной профилактикой инфекционных заболеваний и пищевых отравлений, обеспечения укрепления сохранения здоровья детей, на основании Законов Донецкой Народной Республики «Об образовании» (п.16. ст.25, ст.34, ст.38), «Об обеспечении санитарного и эпидемиологического благополучия населения» и других законодательных актов не противоречащим действующему законодательству

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить План мероприятий по профилактике кишечных инфекций и пищевых отравлений в муниципальном общеобразовательном учреждении «Комсомольская школа №2» администрации Старобешевского района (далее План мероприятий)
2. Обеспечить выполнение Плана мероприятий
 - 2.1. По вопросам организации контроля качества всех видов питания в учебных учреждениях и предупреждения вспышек острых кишечных инфекций и пищевых отравлений;
 - 2.2. По вопросам обеспечения санитарного и эпидемиологического благополучия в школе.
3. Ответственной за питание зам. директора Селивру С.Ф.
 - 3.1. Обеспечить выполнение требований действующего законодательства относительно условий организации рационального, сбалансированного питания детей и санитарно-эпидемиологического режима в школе во время учебно-воспитательного процесса и пребывания в группах продленного дня - постоянно.
 - 3.2. Принять меры по созданию надлежащих условий для организации питания детей, контролю за состоянием всех видов питания и предупреждения вспышек острых кишечных инфекций и пищевых отравлений – постоянно.
 - 3.3. Обеспечить контроль поставок продуктов питания и продовольственного сырья только при наличии сопроводительных документов, которые свидетельствуют об их качестве и происхождении (накладные, сертификаты качества, выводы СЭС) - постоянно.

**План мероприятий по профилактике кишечных инфекций и пищевых отравлений в муниципальном
общественном учреждении
«Комсомольская школа №2» администрации Старобешевского района**

Приложение 1.
К Приказу от 31.08.2023г. №149

п/п	Перечень мероприятий	Ответственные	Сроки исполнения
1. Организационно-административные меры			
1.1	Проведение совещаний с сотрудниками школы по вопросам совершенствования организации питания детей как условия профилактики острых кишечных инфекций в детских коллективах, соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к организации питания в школе	Директор	Ежегодно до 1 сентября
1.2	Организация разработки и корректировки паспорта пищеблока с учетом данных по набору помещений, их материально-техническому состоянию, технологическому оснащению, укомплектованию кадрами.	Завхоз	Ежегодно до 1 сентября
2. Разработка нормативных правовых документов			
2.1.	Издание локально-правовых документов	Директор Заместитель директора	В течении года
3. Формирование унифицированных подходов к организации питания, требований к качеству и безопасности продукции			
3.1.	Разработка информационно-методических материалов по формированию здорового образа жизни, здорового питания	Классные руководители 1-9 классов, классного мессетра	ежегодно
3.2.	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил приготовления пищи	Повар, ответственный по питанию	систематически
3.3.	Контроль за снятием проб готовой продукции перед выдачей детям.	Брокеражная комиссия	ежедневно
3.4.	Контроль за строгим соответствием блюд меню.	Медсестра	ежедневно
3.5.	Контроль за имеющимися на кухне продуктами для исключения просроченных продуктов,	Кладовщик	ежедневно

	для исключения реализации накануне приготовленных продуктов.		
3.6.	Контроль за соблюдением правил мытья посуды.	Повар	ежедневно
3.7.	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, наличием сертификатов соответствия на продукты.	Повар кладовщик	ежедневно
3.8.	Осмотр сотрудников кухни на гнойничковые заболевания, ОРВИ, кишечные заболевания. Ведение соответствующего журнала.	Медсестра	ежедневно
3.9.	Контроль за качеством готовой продукции. Ведение журнала «Бракераж готовой продукции».	Бракеражная комиссия, Медсестра	Ежедневно
3.10	Контроль работы поваров: соблюдение товарного соседства, применение инвентаря согласно маркировке.	медсестра	Ежедневно
3.11.	Контроль за своевременным прохождением медицинского осмотра сотрудниками пищеблока.	Директор, медсестра	Ежегодно
3.12	Ежедневный контроль за поступающими продуктами на пищеблок для предотвращения поступления запрещённых продуктов, недоброкачественных продуктов.	Кладовщик, повар	Ежедневно
3.13	Ежедневный контроль за правильным применением дезинфицирующих средств на кухне.	Завхоз, повар	Ежедневно
3.14.	Ежедневный контроль за соблюдением гигиены обучающихся (мытьё рук перед приёмом пищи).	Классные руководители	Ежедневно
3.15	Ежедневный контроль за уборкой помещения школы (ежедневное применение хлорсодержащих моющих средств, один раз в месяц генеральная уборка с применением дезинфицирующих средств, ежедневная уборка с применением дезинфицирующих средств эквивалентных 3% раствору хлорамина).	Технический персонал. Завхоз	Ежедневно
3.16	Обязательное отстранение от занятий детей с подозрением на острую кишечную инфекцию. Допуск этих детей в школу только после уточнения диагноза.	Медсестра	Ежедневно
3.16.1	При возникновении инфекционного очага наложить карантин в очаге инфекции.	Медсестра	На время карантина
3.16.2	Класс изолировать от остальных детей, выделить для класса отдельный кабинет.	Зам. директора	На время карантина
3.16.3	Питание детей организовать отдельно	Классный	На время карантина

3.16.4.	Применять для этого класса отдельная посуда.	руководитель, медсестра, повар	На время карантина
3.16.5.	Посуда после использования обрабатывается с применением дезинфицирующих средств, эквивалентных 3% раствору хлорамина.	Завхоз, повар, медсестра	На время карантина
3.16.6.	Ежедневный осмотр детей медсестрой с обязательной термометрией.	Завхоз, повар, медсестра	На время карантина
3.16.7.	При подозрении ребёнка отстраняется от занятий до уточнения диагноза.	Медсестра	На время карантина
3.16.8.	Новые дети не принимаются в этот класс до окончания карантина.	Медсестра	На время карантина
3.16.9.	Все помещения школы моются с применением дезинфицирующих средств эквивалентных 3% раствору хлорамина.	Медсестра	На время карантина
3.16.10.	Ежедневная обработка всей кухни с применением дезинфицирующего раствора эквивалентного 3% раствору хлорамина.	Завхоз, техперсонал	На время карантина
3.17.	Специфическая профилактика вирусного гепатита «А».	Завхоз, техперсонал, кухонный рабочий	На время карантина
3.18.	Гигиеническое обучение и воспитание детей и родителей на тему: «Профилактика ОКЗ», «Осторожно – сальмонеллез» «Как распознать кишечные инфекции?» «Режим питания» «Личная гигиена» и др. Это проведение бесед, оформление уголков здоровья, настольных бюллетеней.	Медсестра Медсестра, классные руководители	По плану По плану
4. Кадровое обеспечение профилактической работы и организации питания			
4.1	Организация повышения профессионального уровня кадрового состава работников пищеблоков в части соответствия организации питания предъявляемым требованиям	Директор	По мере необходимости
4.2	Организация санитарно-гигиенического обучения руководителей, работников пищеблоков по профилактике острых кишечных заболеваний согласно СанПиН 2.4.5.2409-08	Директор	Ежегодно
4.3	Организация проведения просветительской работы по вопросам культуры питания в школе с привлечением специалистов.	Классные руководители, медсестра	По мере необходимости
4.4.	Контроль организации вакцинации сотрудников пищеблоков образовательного учреждения против дизентерии Зоне и гепатита А.	Директор	Ежегодно