

Директор МАОУ

И. С. Маслова

«30» 2023г.

Заведующий филиала ГАУЗ ТО

Богандинская поликлиника

В. С. Назаров

2023г.

**План мероприятий
по предупреждению распространения
кишечных инфекций
в МАОУ Богандинской СОШ №1
на 2023-2024 учебный год**

№	Наименование мероприятий	Срок выполнения	Ответственный
1.Организационные			
1.1	Контролировать своевременное прохождение работниками ОУ санитарно-гигиенического обучения по вопросам санитарного законодательства с последующей аттестацией.	На весь период.	Директор ОУ, мед. работник
1.2	Проведение тематических родительских собраний по профилактике ОКИ.	По плану.	Мед. работник, классные руководители
1.3	Проводить беседы с учащимися по профилактике ОКИ.	По плану и в период карантина	Мед. работник школы, врач поликлиники
2.Профилактические			
2.1	Иметь запас разрешенных современных дезинфицирующих средств.	На весь период.	Зам. директора по АХЧ
2.2	Контролировать качественное проведение дезинфекционных мероприятий.	На весь период.	Директор, мед. работник
2.3	Рекомендовать работникам проведение профилактических прививок против вирусного гепатита А.	На весь период.	Директор, мед. работник
2.4	Провести комплекс санитарно-технических мероприятий в целях предупреждения проникновения и обитания грызунов.	На весь период.	Директор, зам. директора по АХЧ
2.5	Контролировать состояния здоровья работников пищеблока. Проводить опрос работников пищеблока на наличие в семье больных ОКИ.	Ежедневно	Мед. работник
2.6	Обеспечить проведение мероприятий, направленных на предупреждение заражения возбудителями иерсиниоза овощей и фруктов в местах длительного и кратковременного их хранения, приготовления и реализации продуктов питания, в том числе: -подготовка овоще- и фруктохранилищ к приему на хранение нового урожая, очистка, дезинфекция, побелка; -соблюдение чистоты тары; -соблюдение температурно-влажностного режима хранения; -раздельное хранение зимних и ранних культур.	На весь период.	Директор, зам. директора по АХЧ, старший повар.
2.7	Обеспечить проведение в рамках программы производственного контроля проведение бактериологического контроля за обсемененностью иерсиниями продуктов, инвентаря, тары, оборудования в овощехранилищах. В случае обнаружения проводить внеплановую дератизацию, дезинфекцию.	На весь период.	Директор, зам. директора по АХЧ, старший повар
2.8	Проводить контроль над технологией приготовления пищи, мытьем посуды. Проводить бракераж готовой продукции. Следить за сроками реализации продуктов.	Ежедневно	Мед. работник, ответственный за организацию питания учащихся, старший повар

Противоэпидемические мероприятия, при обращении 3-х и более детей с симптомами похожими на ОКИ:

№	Наименование мероприятия	Срок выполнения	Ответственный
1	Подать экстренное извещение в СЭС.	В первый день	Мед. работник школы, врач поликлиники
2	Сообщить врачу-инфекционисту в поликлинику.	В первый день	Мед. работник
3	Установить контроль контактных с больными.	Ежедневно	Мед. работник
4	Усилить контроль над пищеблоком (соблюдение санитарно-гигиенического и противоэпидемического режима).	Ежедневно	Мед. работник
5	Взять пищу на анализ.	В первый день	Мед. работник