

Комплексный план по проведению профилактических мероприятий
и принятию мер по своевременному предупреждению возникновения пищевых
отравлений

№ п/п	Мероприятия	Сроки	Ответственные
Действия сотрудников по своевременному предупреждению возникновения пищевых отравлений, острых кишечных инфекций			
1.	Контроль за работой НГ МУП «Школьное питание», работой медицинских работников учреждения здравоохранения, в рамках исполнения договора о сотрудничестве	ежедневно	директор зам. директора - ответственный за питание учащихся инженер
2.	Контроль за обеспечением качества, безопасности питания и пищевых продуктов, используемых в питании	еженедельно	директор мед.работник зам.директора
3.	Комплексный контроль работы медицинских работников и пищеблока по соблюдению законодательства РФ при организации питания и медицинского обслуживания, в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся	1 раз в четверть	директор мед.работник зам.директора
4.	Совещание при директоре с медицинскими работниками и заведующим производством по обеспечению контроля за вопросами организации медицинской помощи учащимся, контроля за качеством поставляемых продуктов и приготовляемых блюд, за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока.	1 раз в месяц	директор
5.	Контроль за выполнением меню дневного рациона, в соответствии с перспективным меню и с учетом энергетической ценности пищевых продуктов	ежедневно	директор мед.работник

6.	Проведение ревизии технологического оборудования пищеблока ОУ, на соответствие требованиям СанПиН	1 раз в четверть	инженер
7.	Замена технологического оборудования на пищеблоке ОУ	по мере финансирования	инженер
8.	Контроль за своевременностью гигиенического обучения работников ОУ	март октябрь	зам. директора
9.	Инструктаж работников пищеблока по предупреждению кишечных заболеваний и пищевых отравлений.	октябрь апрель	мед.работник
10.	Организовать взаимодействие с органами здравоохранения по обмену информацией о заболеваемости, наблюдению за контактными детьми	постоянно	мед.работник
11.	Обеспечить немедленную изоляцию лиц, подозрительных на заболевание	в случае обнаружения	мед.работник
12.	Информировать родителей (законных представителей) несовершеннолетних учащихся о карантинных мероприятиях	в случае обнаружения	мед.работник классные руководители
13.	Запретить приготовление блюд на пищеблоке без повторной термической обработки.	ежедневно	мед.работник
14.	Приостановить деятельность пищеблока.	в случае подозрения на пищевой путь заражения	мед.работник зав. производством
15.	Выделение, маркировка и хранение уборочного инвентаря для карантинных помещений	первый день периода эпидемического неблагополучия	инженер
16.	Провести заключительную и текущую дезинфекцию помещений (пищеблока, классов, туалетов и т.д.) немедленно после изоляции больного	по факту обнаружения	мед.работник уборщики служебных помещений

17.	Контроль за обеспечением качества, безопасности питания и пищевых продуктов, используемых в питании	согласно плана ВШК по организации питания учащихся	Комиссия по контролю организации питания учащихся
18.	Проводить ежедневно влажную текущую уборку всех помещений (классы, коридоры, сан. узлы, столовая и т. д.) с применением дезинфицирующих и моющих средств по инструкции ОКИ.	на период эпидемического неблагополучия	мед.работник уборщики служебных помещений
19.	Организовать контроль за качественным проведением влажных уборок и проветриванием всех помещений	1 раз в неделю	инженер
20.	Проводить утренний фильтр, с выявлением детей с признаками ОКИ.	ежедневно на период эпидемического неблагополучия	мед.работник
21.	Организовать медицинское сопровождение контактных сотрудников и обучающихся	ежедневно на период эпидемического неблагополучия	мед.работник
22.	Организация и контроль питьевого режима с бутилированной питьевой водой и одноразовой посудой.	ежедневно	инженер
23.	Провести ревизию коммуникальных сетей, в случае неудовлетворительного состояния - ликвидировать аварии, провести очистку и дезинфекцию.	ежедневно	инженер
24.	Отмена массовые мероприятия	на время подъёма заболеваемости ОКИ	зам. директора мед.работник
25.	Оформить уголки здоровья по профилактике ОКИ в каждом классе	по случаю заболевания и 1 раз в четверть в целях профилактики	классные руководители
26.	Контроль за выполнением учащимися гигиенических норм и правил при посещении столовой	ежедневно	классные руководители, дежурные администраторы

Работа с родителями			
27.	Оформление стендов для родителей по профилактике пищевых отравлений.	в течение учебного года	зам. директора мед.работник
28.	Включение вопросов «Профилактика кишечных заболеваний» в повестку дня родительских собраний	1 раз в полугодие	классные руководители мед.работник
29.	Проведение общешкольного родительского собрания с приглашением специалистов здравоохранения по вопросам питания и оказания первой медицинской помощи в случае пищевых отравлений, острых кишечных инфекций.	сентябрь январь	зам. директора
Работа с учащимися			
30.	Проведение профилактических бесед с учащимися «Профилактика кишечных заболеваний»	1 раз в четверть	мед.работник
31.	Реализация образовательной программы «Разговор о правильном питании»	в течение года	классные руководители
32.	Изготовление сан. бюллетеней «Мойте руки перед едой»	февраль	мед.работник
33.	Лекции для учащихся «Профилактика кишечных заболеваний»	сентябрь март	мед.работник
34.	Просмотр короткометражных мультфильмов «Профилактика кишечных инфекций» 1-7 класс	октябрь февраль	зам.директора классные руководители

