

Муниципальное бюджетное общеобразовательное  
учреждение средняя общеобразовательная школа № 14  
города Апатиты Мурманской области

Форма по  
ОКУД  
по  
ОКПО

0301026

(наименование организации)

**ПРИКАЗ**

Номер документа	Дата составления
37-О/1	07.03.2018 г.

**Об усилении мер по профилактике острых кишечных инфекций.**

В соответствии с рекомендациями Управления образования Администрации города Апатиты «О профилактике острых кишечных инфекций», руководствуясь санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить План мероприятий за организацией и качеством питания в МБОУ СОШ № 14 г. Апатиты. (Приложение № 1)
2. Ответственной за организацию питания Петренко А. Д.:
  - 2.1. Обеспечить в полном объеме проведение производственного контроля.
  - 2.2. Обеспечить соблюдение требования санитарного законодательства в части организации качественного и безопасного питания при хранении и приготовлении блюд.
  - 2.3. Усилить контроль по обеспечению детей качественными безопасными продуктами питания, поставляемыми в школу, только при наличии сертификата, качественных удостоверений и ярлыков.
  - 2.4. Совместно с медицинской сестрой КАЦГБ Дунаевой В. И. усилить контроль регистрации поставляемых продуктов и готовой продукции в журнале бракеража.
  - 2.5. Обеспечить выполнение обработки посуды, технологического оборудования, помещений, санитарно-гигиенических приборов строго в соответствии с установленными инструкциями.
3. Заместителю директора по АХР Щанникову С. В.:
  - 3.1. Контролировать запас чистящих, моющих и дезинфицирующих средств.
  - 3.2. Обеспечить проведение ежедневной влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств.
  - 3.3. Обеспечить достаточным количеством дезинфицирующих средств, мыла, бумажных полотенец для рук обучающихся, педагогов и сотрудников школы.
  - 3.4. Проводить дезинфекцию помещений и классов в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами.
4. Заместителю директора по ВР Габаиной О. Л.:
  - 4.1. Организовать проведение санитарно-просветительской работы с классными руководителями, обучающимися и их родителями (законными представителями) по вопросам профилактики кишечных инфекций.
  - 4.2. Усилить контроль за состоянием здоровья обучающихся и исключить посещение школы учащимися, имеющими признаки ОКИ.
  - 4.3. Разместить на сайте МБОУ СОШ № 14 г. Апатиты рекомендации по профилактике ОКИ. (Приложение № 2)
5. Классным руководителям 1-11 классов, учителям-предметникам:
  - 5.1. Провести разъяснительную, санитарно-просветительскую работу среди обучающихся, родителей (законных представителей) обучающихся.
  - 5.2. Обеспечить соблюдение температурного режима и проветривания кабинетов.

- 5.3. Усилить контроль за соблюдением учащимися санитарно-гигиенических правил (мытьё рук перед едой, после посещения туалетной комнаты).
6. Контроль за исполнением возлагаю на заместителя директора по ВР Габаину О. Л.

Директор школы



Ю. Е. Каверин

С приказом ознакомлены:

Щанников С. В.	
Габаина О. Л.	
Петренко А. Д.	

Приложение № 1.  
 Утверждено приказом № 37-О/1  
 от 07.03.2018 г.

План мероприятий  
 по контролю за организацией и качеством питания  
 в МБОУ СОШ № 14 г. Апатиты.

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1	Документация организатора питания ИП Зернов В. Н. на право поставок продовольствия.	При заключении договоров	Директор школы	Гражданско-правовой договор
1.2	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Зав. производств. Ответственный по питанию	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Зав. производств. Ответственный по питанию	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				
2.1	Качество готовой продукции	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
2.2	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.				
3.1	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное утвержденное меню, ассортиментный перечень.
3.2	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
3.3	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на

				пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
3.4	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал регистрации температуры теплового оборудования.
3.5	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции.
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).				
4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности.
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал температурного режима и относительной влажности.
5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.				
5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
7.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания.
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары,







**Памятка  
по профилактике острых кишечных инфекций.**

С наступлением весны резко возрастает заболеваемость острыми кишечными инфекциями. Именно в это время создаются благоприятные условия для сохранения возбудителей во внешней среде и их размножения в продуктах питания и воде.

**Острые кишечные инфекции** – это обширная группа заболеваний человека. К ней относятся: дизентерия, брюшной тиф, паратифы А и Б, холера, сальмонеллезы, энтеровирусные инфекции и др.

**Источник инфекции** – больной человек или носитель возбудителей острых кишечных инфекций. Наиболее опасны для окружающих больные легкими, стертыми и бессимптомными формами.

Болеют взрослые и дети, наиболее часто дети – в возрасте от 1 года до 7 лет. На долю детей приходится около 60-65% всех регистрируемых случаев.

**Основной механизм передачи** – фекально-оральный, реализующийся пищевым, водным и контактно-бытовым путями.

**Факторами передачи** могут являться пища, вода, предметы обихода, игрушки, в передаче некоторых инфекций имеют значение насекомые (мухи, тараканы). Заражению острыми кишечными инфекциями также способствуют антисанитарные условия жизни, несоблюдение правил личной гигиены, употребление продуктов питания, хранившихся или готовившихся с нарушением санитарных правил.

Восприимчивость к острым кишечным инфекциям высокая. Риск заражения зависит от дозы попавшего в организм возбудителя, его вирулентности, а также от состояния барьерной и ферментативной функции желудочно-кишечного тракта и восприимчивости организма. Наиболее восприимчивыми являются дети раннего возраста, особенно недоношенные и находящиеся на искусственном вскармливании. Иммуитет после перенесенной инфекции нестойкий, продолжительностью от 3 - 4 месяцев до 1 года, в связи с чем высока возможность повторных заболеваний. От момента попадания возбудителя в организм до появления симптомов заболевания может пройти от нескольких часов до 7 дней.

**Основные меры профилактики острых кишечных инфекций:**

1. Соблюдение личной гигиены, тщательное мытье рук мылом перед едой и после пользования туалетом.
2. Не употребляйте для питья воду из открытых источников или продаваемую в розлив на улице. Употребляйте для питья только кипяченую или бутилированную воду.
3. Перед употреблением свежие овощи следует необходимо тщательно мыть и обдавать кипятком.
4. Для питания выбирайте продукты, подвергнутые термической обработке. Тщательно прожаривайте (проваривайте) продукты, особенно мясо, птицу, яйца и морские продукты. Не храните пищу долго, даже в холодильнике.
5. Скоропортящиеся продукты храните только в условиях холода. Не оставляйте приготовленную пищу при комнатной температуре более чем на 2 часа. Не употребляйте продукты с истекшим сроком реализации и хранившиеся без холода (скоропортящиеся продукты).
6. Для обработки сырых продуктов пользуйтесь отдельными кухонными приборами и принадлежностями, такими как ножи и разделочные доски. Храните сырые продукты отдельно от готовых продуктов.
7. Купайтесь только в установленных для этих целей местах. При купании в водоемах и бассейнах не следует допускать попадания воды в рот.

При возникновении симптомов острой кишечной инфекции (повышение температуры тела, рвота, расстройство стула, боль в животе) необходимо немедленно обратиться за медицинской помощью!



**Выполнение этих несложных советов поможет избежать заболевания острой кишечной инфекцией и сохранит Ваше здоровье и здоровье Ваших близких!**

## **ПРОФИЛАКТИКА ОСТРЫХ КИШЕЧНЫХ ИНФЕКЦИЙ У ДЕТЕЙ**

Причиной острых кишечных инфекций являются несколько групп микроорганизмов- бактерии, вирусы и простейшие.

Источником инфекции является человек или животное.

### **Ведущие пути передачи:**

- контактно-бытовой (через загрязненные предметы обихода, игрушки, соску, грязные руки)
- пищевой (при употреблении в пищу недостаточно обработанные, недоброкачественные продукты питания)
- водный (при питье некипяченой воды, купании в открытых водоемах)

### **Входными воротами и органом-«мишенью» является желудочно-кишечный тракт.**

Основные группы симптомов заболевания следующие:

- лихорадка, слабость, снижение аппетита
- диарея, рвота, вздутие живота
- боли в животе

О тяжести заболевания говорят западение глаз, заострение черт лица, западение большого родничка, сухие губы, судороги.

Грозным симптомом, говорящим о крайней тяжести заболевания, является отсутствие мочи у ребенка более 6 часов.

### **Обратите внимание!**

#### **При диарее, сопровождающейся болями в животе, признаками интоксикации:**

• Не применяйте болеутоляющие препараты — это может сильно затруднить диагностику. Болеутоляющие лекарства могут скрыть проявления хирургических болезней (аппендицита, острого холецистита и других);

• Нельзя применять грелку, т.к. это может усилить воспаление и спровоцировать резкое ухудшение состояния ребёнка;

• Не делайте клизму с горячей водой, особенно при повышении температуры.

• Не давайте ребенку при поносе вяжущих (закрепляющих) средств — имодиум, лопедиум и т.д. этом случае течение болезни может осложниться, т.к. вместо ускоренного выведения токсинов из организма, вы спровоцируете их накопление.

• При инфекционных заболеваниях, протекающих с повышением температуры, поносом, рвотой; подозрении на хирургическое заболевание ни в коем случае нельзя применять гомеопатические средства. Такие состояния требуют консультации врача и общепринятой терапии; промедление в назначении традиционных лекарств может привести к печальным последствиям.

### **Итак, чтобы избежать острых кишечных инфекций у детей следует:**

• строго соблюдать правила личной гигиены, чаще и тщательно мыть руки с мылом, особенно - перед едой и после посещения туалета;

• использовать кипяченую, бутилированную или воду гарантированного качества;

• овощи, фрукты, ягоды тщательно мыть перед употреблением под проточной водопроводной водой, а для маленьких детей – кипяченой;

• использовать только чистую упаковку (полиэтилен, контейнеры для пищевых продуктов и т.п.);

• не приобретать продукты питания у случайных лиц или в местах несанкционированной торговли;

• соблюдать правила гигиены при приготовлении горячих и холодных блюд, сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, особенно скоропортящихся, сырые продукты и готовую пищу следует хранить отдельно;

- тщательно прожаривать или проваривать продукты, особенно мясо, птицу, яйца и морские продукты;
- скоропортящиеся продукты и готовую пищу следует хранить только в холодильнике при температуре 2-6°C;
- не смешивать свежеприготовленную пищу с остатками от предыдущего дня, но если готовая пища остается на другой день, то перед употреблением ее необходимо подвергнуть термической обработке (прокипятить или прожарить).
- не скапливать мусор и пищевые отходы, не допускайте появления мух и тараканов;
- постоянно поддерживать чистоту в жилище и соблюдать правила личной гигиены, не давать маленьким детям некипяченое разливное молоко, сырые яйца, использовать для приготовления пищи только свежие продукты.

**Желаем здоровья Вам и Вашим детям!!!**