

# **Памятка для руководителей общеобразовательных учреждений по профилактике острых кишечных инфекций (ОКИ) среди детей**

## **Общие требования**

1. Проведение утренних фильтров (термометрия). Лица с признаками инфекционной заболеваемости в учреждения не допускаются. При выявлении лиц с признаками инфекционных заболеваний необходимо принять меры по исключению их контакта с иными лицами посредством размещения их в медицинских пунктах или иных помещениях (кроме вспомогательных) до приезда законных представителей или скорой помощи.
2. Информирование Управления Роспотребнадзора по Тульской области (либо его территориальных отделов) о случаях возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, аварийных ситуациях в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, в течение 2-х часов с момента выявления.
3. Допуск детей к посещению учреждения, после перенесенного заболевания, только при наличии медицинской справки.
4. Организация регулярного проветривания помещений в отсутствие детей.
5. Контроль за санитарным состоянием и содержанием собственной территории и всех объектов, за соблюдением правил личной гигиены лицами, находящимся в них.
6. Организация и проведение ежедневных мероприятий по мойке и дезинфекции помещений, оборудования, контактных поверхностей.
7. Обеспечение условий для возможности соблюдения детьми правил личной гигиены! В туалетных комнатах обязательное наличие туалетной бумаги, одноразовых полотенцев (электрополотенцев), мыла, антисептиков!

## **Требования к организации питания**

1. *Обеспечение возможности соблюдения правил личной гигиены детьми :*
  - мытья рук перед приемом пищи, путем установки нормируемого количества раковин для мытья рук из расчета 1 раковина на 20 посадочных мест.
  - наличия мыла, одноразовых полотенцев (электрополотенцев), антисептиков перед входом в обеденный зал.

## *2. Обеспечение безопасного питьевого режима:*

При использовании бутилированной воды промышленного производства обязательно наличие документов, подтверждающих ее соответствие. При этом необходимо обеспечить необходимый запас чистых стаканов и контейнеров для сбора использованных стаканчиков в местах размещения кулера. Не допускается требовать от детей ходить в школу со своими бутылочками!

Кулер должен подвергаться мойке не реже 1 раза в 7 дней и дезинфекции не реже 1 раза в 3 месяца.

## *3. Ответственность руководителей школ за качество и безопасность горячего питания, а также за условиями его приготовления, включающей контроль за:*

- содержанием помещений и оборудования в удовлетворительном санитарном состоянии (ремонт, мойка и дезинфекция);
- соблюдением поточности технологических процессов;
- соблюдением сотрудниками правил личной гигиены (наличие рабочей одежды и содержание ее в чистоте, мытье рук, использование перчаток, масок, запрет пользования личными вещами (в том числе гаджетами) при контакте с пищевыми продуктами и нахождении в производственных цехах), снятие в определенном месте рабочей одежды, фартуков, головного убора при посещении туалета, либо надевать сверху халаты, тщательное мытье рук после каждого посещения туалета, работники пищеблока должны сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями, в том числе членов семьи, проживающих совместно);
- прохождением сотрудниками ежегодных медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, перед началом учебного года обследованием на возбудителей вирусных кишечных инфекций;
- периодическими лабораторными исследованиями изготавливаемых готовых блюд на базе аккредитованных лабораторных центров в рамках производственного контроля;
- использованием бактерицидного оборудования в холодных цехах (зонах) и цехе (зоне) порционирования готовых блюд;
- нахождением на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- привлечением к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц (например: учителя, дети, воспитатели и т.д.), включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности (например: посудомойщица, уборщица);
- качеством мытья и дезинфекции столовой и кухонной посуды.