

Администрация муниципального образования городского округа «Воркута»
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №42 «Аленка» г. Воркуты
«Челядьӧс 42№-а видзанін «Аленка»
школаӧдз велӧдан муниципальной съӧмкуд учреждение Воркута к.

ПРИКАЗ

29.05.2023 г.

№ 124/01 - 15

О мерах по предупреждению распространения кишечных инфекций среди воспитанников МБДОУ «Детский сад № 42» г. Воркуты

Руководствуясь Федеральным Законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарных правил СП 3.1./2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19), Постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» в целях предупреждения возникновения и распространения случаев заболевания острыми кишечными инфекциями и недопущения пищевых отравлений среди воспитанников МБДОУ «Детский сад № 42» г. Воркуты (далее – МБДОУ), а также повышения ответственности работников МБДОУ за работу по предупреждению распространения острых кишечных инфекций

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Обеспечить проведение комплекса организационных профилактических, санитарно-эпидемиологических мероприятий, направленных на предупреждение возникновения и распространения случаев заболевания острыми кишечными инфекциями и недопущения пищевых отравлений среди воспитанников МБДОУ.
2. Медсестрам ГБУЗ РК ВДБ «ДП №1 (по согласованию) Султановой К.Э, Барауле Э.А.:

2.1. провести инструктаж с сотрудниками МБДОУ по СанПиН 3.1.1. 1117 - 02 «Профилактика кишечных инфекций» до 05.06.2023 г.;

2.2. обеспечить принятие мер по изоляции выявленного ребенка или сотрудника с признаками острого кишечного заболевания, организации дезинфекции групповых, учебных и функциональных помещений;

2.3. обеспечение в случае выявления острого кишечного заболевания проведения медицинского наблюдения (опрос, осмотр, наблюдение за характером стула, термометрию) в течении 7 дней за контактными лицами (детьми дошкольного возраста);

2.4. усилить контроль над:

- соблюдением санитарно - противоэпидемиологического режима по профилактике кишечных инфекций, организацией питьевого режима в учреждении;
- санитарным состоянием пищеблока, кладовых помещений, групповых помещений, туалетных комнат;
- соблюдением воздушного режима (графиков проветривания);
- организацией утреннего фильтра;
- организацией питьевого режима в группах и на прогулке;
- проведением мероприятий с детьми по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций у воспитанников;
- соблюдением режима мытья рук перед едой детьми, обеспечением наличия условий для гигиены рук;
- организацией санитарно-просветительной работы с родителями по профилактике острых кишечных инфекций.

3. Завхозу Бензарь Е.А., и.о. завхоза Судаковой Н.А., Болотновой Е.А.:

3.1. усилить контроль над:

- системой водоснабжения, надлежащим состоянием санитарно - технического оборудования, благоустройством территории и своевременной санитарной очистки территории.
- своевременным вывозом мусора из контейнеров.

3.2. Провести оценку сроков и эффективности проведения плановой дератизации, обеспечение мероприятий по защите от грызунов, в том числе по недопущению миграции и создания условий для выживания грызунов.

3.3. Обеспечить моющими, дезинфицирующими средствами в соответствии с правилами и нормативами СанПиН.

3.4. Обеспечить осуществление контроля за наличием необходимого запаса дезинфицирующих средств для организации санитарно-эпидемиологических мероприятий, а также средств индивидуальной защиты, необходимых для работы с дезинфицирующими средствами;

- 3.5. осуществление контроля за состоянием подвальных помещений, недопущение распространения в них плесени, грибка и скопления мусора;
- 3.6. обеспечение контроля санитарного и температурного режима помещений для приготовления пищи и ее хранения, состояния и исправности холодильного и технологического оборудования;
- 3.6.1. осуществление контроля использования в холодном цехе бактерицидных установок для обеззараживания воздуха, а при его отсутствии, установку приборов для обеззараживания в зоне приготовления холодных блюд и в помещении для обработки яиц;
- 3.6.2. обеспечение контроля за наличием и исправностью водонагревательных устройств, при отсутствии горячего централизованного водоснабжения;
- 3.7. Не допускать прием пищевых продуктов и продовольственного сырья без сопроводительных документов (товарно - транспортная накладная, сертификат соответствия).
- 3.8. Не допускать совместное хранение овощей (фруктов) нового и старого урожая.
4. Рекомендовать медицинским сестрам Султановой К.Э., Барауле Э.А.:
- 4.1. систематически проводить проверку организации питания и соблюдение санитарных правил и норм в МБДОУ;
- 4.2. усилить контроль над своевременным прохождением сотрудниками медицинских осмотров, санитарно - гигиенического обучения в соответствии с действующими требованиями;
- 4.3. обеспечить ведение гигиенического журнала сотрудников в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания» (Приложение № 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 4.4. обеспечить ежедневный осмотр работников, занятых приготовлением продуктов питания на наличие гнойничковых заболеваний и признаков инфекционных заболеваний;
5. при подозрении и выявлении острого кишечного заболевания в течении 2-х часов информировать администрацию МБДОУ и родителей (законных представителей).
- обеспечение ведения гигиенического журнала сотрудников в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания» (Приложение № 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- организация контроля за проведением медицинскими работниками, осуществляющими медицинское обслуживание обучающихся, либо ответственным должностным лицом образовательного учреждения ежедневного осмотра работников, занятых приготовлением продуктов питания на наличие гнойничковых заболеваний и признаков инфекционных заболеваний;
5. Поварам Продан М.А., Луговской С.Н., строго соблюдать:
- сроки реализации продуктов питания;

- правила хранения на пищеблоке плодоовощной продукции, обработкой яиц;
- запрет на изготовление эпидемиологически опасных блюд с применением яиц;
- правила разделки, соблюдение режима тепловой обработки и технологии приготовления мясных и рыбных блюд;
- соблюдение товарного соседства;
- проведение тщательной обработки овощей, предназначенных для приготовления салатов или выдачи их в сыром виде, мытье в проточной водопроводной воде с последующим ошпариванием кипятком, запрещение хранения очищенных овощей в холодной воде, особенно в холодильниках, мытье фруктов, в т.ч. citrusовых;
- обеспечение поточности технологических процессов и отдельных зон для сырья и готовых продуктов при производстве пищи;
- правила санитарного состояния пищеблока.
- ежедневное оставление суточных проб готовой продукции в полном объеме, в стерильной стеклянной посуде с крышкой и сохранять в течение 48 часов в холодильнике при температуре + 2...+6°C.
- не допускать пищевые продукты с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

6. Воспитателям, младшим воспитателям обеспечить:

- 6.1. недопущение хранения в индивидуальных шкафчиках воспитанников продуктов питания;
- 6.2. информирование родителей (законных представителей) о ежедневном меню питания обучающихся в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания» (Приложение № 8,9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20), рекомендациях по организации здорового питания, профилактике кишечных заболеваний и пищевых отравлений.

6. Контроль над исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий

Е.В. Вершинина