

<p>«Рассмотрено» Педагогическом совете протокол № 4 от 01.04.2021 г</p>	<p>«Согласовано с РК»</p>	<p>«Утверждено» Директор МОУ «ООШ с.Красная Речка» _____/Е. А. Потапова/ приказ № 74 от 01.04.2021 г</p>
---	---------------------------	--

Порядок действий муниципального общеобразовательного учреждения «Основная общеобразовательная школа с.Красная Речка Пугачевского района Саратовской области» в особый момент: при жалобах одного или нескольких обучающихся на тошноту, рвоту, диарею.

1. Действия учителя, классного руководителя общеобразовательного учреждения.

Необходимо:

- 1.1. Вызвать скорую помощь, назвав количество пострадавших;
- 1.2. Поставить в известность руководителя образовательного учреждения о жалобах обучающихся на диарею, тошноту, рвоту;
- 1.3. Сообщить родителям (законным представителям) детей.

2. Действия руководителя образовательного учреждения при выявлении и подтверждении отравления одного или нескольких обучающихся.

В случае получения информации о фактах возникновения симптомов, характерных для кишечных инфекций (тошнота, рвота, диарея) более одного случая необходимо:

- 2.1. Проинформировать:
 - начальника управления образования администрации Пугачевского муниципального района;
 - руководителя территориального органа Роспотребнадзора;
- 2.2. Сообщить на горячую линию управления образования администрации Пугачевского муниципального района (телефон 8(84574)2-24-92, e-mail otdelepugachev@mail.ru) о выявлении отравления обучающихся;
- 2.3. Составить план информирования населения и родителей в СМИ и социальных сетях;
- 2.4. Составить график родительских собраний и индивидуальных встреч с родителями пострадавших детей.

3. Действия руководителя образовательного учреждения, в котором организация питания осуществляется самостоятельно, при выявлении и подтверждении отравления одного или нескольких обучающихся.

Необходимо:

- 3.1. Подготовить документы для предоставления сотрудникам Роспотребнадзора:
 - личные медицинские книжки сотрудников пищеблока;
 - утвержденное меню, копии рационов питания за 15 дней до

возникновения первого случая заболевания;

- копии товарно-транспортных накладных;
- журналы бракеража пищевых продуктов, «Гигиенический журнал», журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал контроля концентрации рабочих растворов дезинфицирующих средств;
- программу производственного контроля.

3.2. Проверить:

- состояние технологического и холодильного оборудования;
- наличие суточных проб готовой продукции в соответствии установленными сроками для хранения;
- сроки годности и наличие сопроводительной документации, подтверждающей качество и безопасность (данные о сертификатах соответствия, декларации о соответствии) всего имеющегося продовольствия (сырья и ингредиентов);
- хранение скоропортящейся продукции и температурный режим хранения, соблюдения товарного соседства;
- наличие личных медицинских книжек с отметкой о медицинском осмотре, наличие вакцинации (против ВГА, дизентерии Зонне, кори, дифтерии), аттестации;
- наличие всех требующихся технологических, должностных журналов, регулярность и правильность их заполнения;
- маркировку кухонного инвентаря, столов, посуды и оборудования;
- наличие, состояние и маркировку уборочного инвентаря, а также условия его хранения в специально отведенном месте;
- наличие моющих и дезинфицирующих средств, условия их хранения, приготовления рабочих растворов (наименование, концентрация, дата приготовления раствора);
- наличие инструкций;
- наличие условий для обработки сырых овощей и зелени, условий для обработки яиц.

3.3. Проверить обеспечение:

- наличия условий для соблюдения правил личной гигиены (наличие горячей воды в раковинах для мытья рук, мыла, одноразовых бумажных/электро полотенец);
- дезинфекции столовой посуды карантинных классов (групп) в промаркированной емкости путем замачивания в дезинфицирующем растворе (согласно инструкции) под контролем медицинского работника.

3.4. Обеспечить:

- прохождение необходимых медицинских обследований и лабораторных исследований по предписанию специалистов Роспотребнадзора;
- направление по предписанию специалистов Роспотребнадзора к врачу работников пищеблока в случае подозрения на заболевания острой кишечной инфекции.

3.5. Выполнить предписание территориального отдела Управления

Роспотребнадзора в установленные сроки.

4. Действия руководителя образовательного учреждения, в котором питание организовано в формате аутсорсинга, при выявлении и подтверждении отравления одного или нескольких обучающихся при организации.

Необходимо:

4.1. Вызвать руководителя предприятия-оператора школьного питания;

4.2. Запросить информацию по алгоритму мероприятий в случае подозрения возникновения острых кишечных инфекций (перечень мероприятий, указанных в пункте 3 настоящего Порядка);

4.3. Составить совместный план мероприятий по ликвидации последствий отравления обучающихся.