

Утверждаю  
 Директор МБОУ «ООШ №5»  
 Ширшова З.Е.  
 « 17 » *сентября* 2018 г.



**План мероприятий  
 по профилактике кишечных инфекций, ветряной оспы, опоясывающего лишая и  
 других инфекционных заболеваний в Муниципальном бюджетном  
 общеобразовательном учреждении «Основная общеобразовательная школа №5»  
 на 2018-2019 учебный год**

№	Мероприятия	Сроки проведения	Ответственные
1	Информационная и просветительская работа: представление эпидемиологической ситуации на территории, профилактика заболеваемости острыми кишечными инфекциями, опоясывающего лишая и ветряной оспы	Сентябрь 2018 года, общешкольное родительское собрание	Бузмакова С.П., фельдшер ФАП с. Большое Трифоново
2	Обеспечение на пищеблоке школы: - сбалансированного, рационального и безопасного меню, согласованным с органами Роспотребнадзора; - нормативно – технологической документации	В течении года	Глухова Н.И., организатор школьного питания
3	Обеспечение пищеблока школы, дезинфицирующими средствами, обладающими вирулицидным эффектом. Обеспечение качественного проведения дезинфекционных мероприятий в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности», СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность», СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей»	В течении года	Редькина О.Н., зав.хозяйством
4	Содержание пищеблока школы в соответствии с требованиями санитарного законодательства, с СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных, общеобразовательных организаций», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации	В течении года	Работники пищеблока и школьной столовой

	питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях профессионального образования», СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей»		
5	<p>С целью предупреждения групповой и вспышечной заболеваемости детей и сотрудников школы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наличия условий для мытья рук детей и персонала, достаточного количества мыла, одноразовых бумажных полотенец, электрополотенец;</li> <li>- соблюдения требований к санитарному содержанию помещений, недопущения детей и персонала с признаками заболевания в учреждения;</li> <li>- контроля за организацией питьевого режима;</li> <li>- проведения на пищеблоке школы своевременной и качественной уборки, дезинфекции технологического оборудования, инвентаря, посуды, производственных и складских помещений с применением современных дезинфицирующих средств широкого спектра действия в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных, общеобразовательных учреждений</li> </ul>	В течении года	Редькина О.Н., зав. хозяйством, диспетчер по питанию Классные руководители 1-9 классов
6	<p>Обеспечение проведения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- истребительных мероприятий илами специализированной организации дезинфекционного профиля, обученным персоналом организаций дезинфекционного профиля (Санитарно-эпидемиологические правила 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий», СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»)</li> </ul>	В течении года	Редькина О.Н., зав.хозяйством
7	<p>Обеспечение проведения мероприятий в целях предупреждения заражения возбудителями иерсиниоза овощей и фруктов в местах их хранения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение температурно-влажностного режима хранения овощей и фруктов на пищеблоке;</li> <li>- раздельное хранение зимних и ранних овощей (Санитарно-эпидемиологические правила 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»)</li> </ul>	В течении года	Работники пищеблока и школьной столовой.
8	Обеспечение бесперебойной работы водопровода, организация на водопроводе производственного лабораторного контроля в аккредитованных лабораториях	В течении года	Редькина О.Н., зав.хозяйством

9	Обеспечение своевременного прохождения санитарно-гигиенического обучения с последующей аттестацией работников, привлеченных к деятельности, обеспечивающей отдых и оздоровление детей (пришкольный лагерь)	Апрель-май 2019 года	Олькова М.А., начальник летнего оздоровительного лагеря
10	Обеспечение своевременной ревизии разводящих сетей водопровода и сооружений	В течении года	Редькина О.Н., зав.хозяйством
11	Обеспечение своевременного устранения аварийных ситуаций на сети водоснабжения с последующей их промывкой и хлорированием	В течении года	Редькина О.Н., зав.хозяйством
12	Обеспечение проведения производственного контроля за качеством питьевой воды, в том числе горячей воды, включая проведение вирусологических исследований (на антиген ротавирусов и РНК – норовирусов) (в соответствии с требованиями СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения», СанПиН 2,1,4,2496-09 «Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»)	В течении года	Редькина О.Н., зав.хозяйством
13	Обеспечение соблюдения санитарных требований: - к внутренней отделке школы; - к питьевому режиму; - к приему детей; - к санитарному содержанию помещения и оборудования (СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях», СанПиН 2.4.3.1186-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования»)	В течении года	Редькина О.Н., зав.хозяйством
14	Своевременный медицинский осмотр обучающихся на предмет выявления признаков кожных заболеваний	В течении года	Бузмакова С.В., фельдшер ФАП с. Большое Трифоново

15	<p>Медицинский осмотр обучающихся разных возрастных групп в соответствии с приказом МЗ СО №2203-п от 02.12.2017 года « О проведении профилактических медицинских осмотров несовершеннолетних в Свердловской области» специалистами Артёмовской детской городской больницы</p>		<p>Булатова Е.В., педагог-организатор</p>
14	<p>Обеспечение соблюдения требований к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;  - к условиям приема, хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов (СанПиН 2.4.1.3049-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», Санитарно-эпидемиологические правила 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» с дополнениями и изменениями, СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»</p>	<p>В течении года</p>	<p>Глухова Н.И., организатор школьного питания</p>

Исполнитель:

Педагог-организатор Булатова Е.В