|  |  |
| --- | --- |
|  | |
| **СЛОБОДО-ТУРИНСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ**  **УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЕМ**   * + 1. **П О С Т А Н О В Л Е Н И Е** | |
| от 09.0.2014 № 122-д  с. Туринская Слобода |  |

**«Об утверждении комплексного плана мероприятий по профилактике острых кишечных инфекций на 2014-2015 годы»**

В целях предупреждения эпидемического распространения заболеваемости острыми кишечными инфекциями среди населения Слободо-Туринского МР, на основании распоряжения главного государственного санитарного врача по Свердловской области № 01-01-17-09-03/18981 от 23.09.2014 года, на основании п.2 ст.50 Федерального закона от30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», протокола санитарно-противоэпидемической комиссии от 02.10.2014года,

**ПОСТАНОВЛЯЮ:**

1. Утвердить комплексный план мероприятий по профилактике острых кишечных инфекций на 2014-2015 годы.

2. Руководителям образовательных учреждений обеспечить выполнение мероприятий включенных в план мероприятий.

3. Контроль за исполнением постановления оставляю за собой.

И.о. начальника Слободо-Туринского МОУО: Л.Г. Белых

Приложение № 1

к Постановлению от 08.10.2014г. №122-д

**КОМПЛЕКСНЫЙ ПЛАН   
мероприятий по профилактике острых кишечных инфекций на период 2014-2015 года**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №\п | Мероприятия | Срок исполнения | Ответственные |
| 1 | Проведение совещаний с руководителями по вопросам профилактики острых кишечных инфекций. Заслушивать руководителей ОУ о соблюдении санитарно-противоэпидемических мероприятий по предупреждению распространения ОКИ среди детей. |  | Начальник МОУО  Г.И.Фоминов |
| 2 | Обеспечить финансирование мероприятий по улучшению состояния пищеблоков в образовательных учреждениях | 2014-2015 г.г. | Начальник МОУО  Г.И.Фоминов  Руководители ОУ |
| 3. | Обеспечить образовательные учреждения эпидемиологически безопасной питьевой водой, в т.ч. с применением ультрафиолетовых установок проточного типа на вводе в ОУ | 2014-2015 г.г. | Начальник МОУО  Руководители ОУ |
| 4 | Включить в программу производственного контроля в лабораторные исследования качество воды(на антигены ротавируса) | В течении года | Руководители ОУ |
| 5 | Совместно с учреждением здравоохранения организовывать применение «Арбидола», биопрепаратов, бактерицидных ламп, в т. ч. рециркуляционных ультрафиолетовых ламп закрытого типа в организованных детских коллективах с целью профилактики ОКИ вирусной этиологии | Постоянно | Руководители ОУ, медицинский работник ОУ |
| 6 | Организовывать проведение заключительной дезинфекции в очагах ОКИ (организованных детских коллективах) | По мере необходимости | Руководители ОУ |
| 7 | Разработать план мероприятий по профилактике возникновения групповых заболеваний острыми кишечными инфекциями и пищевыми отравлениями в образовательных учреждениях района | 2014 год | Руководители ОУ |
| 8 | Укомплектовать пищеблоки достаточным количеством высококвалифицированных специалистов | В течение 2014-2015 г.г. | Руководители ОУ |
| 9 | Исключить допуск к работе лиц из числа персонала, не прошедших предварительный, периодический и дополнительный медицинский осмотр, имеющих признаки заболевания, являющиеся причиной отстранения от работы с готовой продукцией. | Постоянно | Руководители ОУ |
| 10 | Обеспечить контроль за безопасностью функционирования пищеблоков, качеством обработки и дезинфекции оборудования, инвентаря, включая бактериологические исследования объектов внешней среды, сырой продукции и готовых блюд на наличие сальмонелл и другой патогенной микрофлоры | Постоянно | Руководители ОУ |
| 11 | Проведение периодических занятий по гигиеническому обучению по вопросам личной и общественной профилактики сальмонеллезов и пищевых отравлений, повышению уровня профессиональных знаний сотрудников пищеблоков муниципальных учреждений района с последующей сдачей зачета | Постоянно | Руководители ОУ |
| 12 | Обеспечить мясные цеха отделочным промаркированным оборудованием и инвентарем для работы с мясом птицы, специально выделенной санитарной одеждой | Постоянно | Руководители ОУ |
|  | Не допускать прием в образовательные учреждения мяса птицы за исключением охлажденного | Постоянно | Руководители ОУ |
| 13 | При заключении договора на поставку продуктов питания учитывать наличие гарантии качества и безопасности поставляемой продукции, соблюдения условий доставки и сроков годности | Постоянно | Руководитель ОУ |
| 14 | Привести в строгое соответствие с санитарными правилами объекты, занятые хранением, транспортировкой и реализацией продовольственного сырья и пищевых продуктов. | Постоянно | Руководители ОУ |
| 15 | Обеспечить проведение в образовательных учреждениях профилактических и противоэпидемических мероприятий по профилактике острых кишечных инфекций, в том числе сальмонеллеза. | Постоянно | Руководители ОУ |
| 16 | Проведение информационно-просветительной работы по профилактике кишечных инфекций среди детей и родителей (законных представителей) | Постоянно в эпидемический сезон | Руководители ОУ |
| 17 | Обеспечить своевременную информацию в МОУО в случае возникновения групповых заболеваний ОКИ и вирусными гепатитами | По мере необходимости | Руководители ОУ |