

**Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение  
средняя общеобразовательная школа с. Мирный  
муниципального района Благоварский район Республики Башкортостан  
(МОБУ СОШ с. Мирный)**



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МОБУ СОШ с. Мирный  
С.М. Касимов

**План мероприятий по профилактике острых кишечных инфекций**

№	Мероприятие	Срок исполнения	Ответственный
1	Проведение текущих и генеральных уборок с применением хлорсодержащих дезинфектантов	Ежедневно	Завхоз
2	Контроль по соблюдению требований по организации питания детей	Ежедневно	Ответственный по питанию, повар
3	Соблюдение питьевого режима	ежедневно	Завхоз
4	Санитарно-просветительская работа среди сотрудников, родителей и детей по первичной профилактике острых кишечных инфекций (в т.ч. ротавирусного гастроэнтерита)	По требованию	Классные руководители
5	Запрет употребления молочной продукции без термической обработки в муниципальных образовательной организации	Каждый прием	Повар
6	Контроль за наличием у сотрудников пищеблока масок, одноразовых перчаток	Ежедневно	Ответственный по питанию
7	Проветривание, кварцевание помещений пищеблока и кабинетов	Ежедневно	Повар, классные руководители
8	Не допускать случаев поступления продуктов питания в ОУ без документов, подтверждающих их качество. Установить строгий контроль за поступлением качественной продукции	Ежедневно	Кладовщик
9	Проводить оперативный анализ и прогнозирование заболеваемости острыми кишечными инфекциями (ОКИ)	ежегодно	Директор
10	Обеспечить своевременное прохождение работниками школы санитарно-гигиенического обучения по вопросам санитарного законодательства с последующей аттестацией.	Согласно графику	Директор
11	С целью недопущения возникновения внутри	Еженедельно	Директор, классные

	МОБУ СОШ заболеваемости ОКИ среди детей и персонала лечебно-профилактических организаций обеспечить полноценный, своевременный учёт и регистрацию случаев заболевания/носительства острыми кишечными инфекциями		руководители
12	Размещать материалы профилактической направленности на сайте школы	Еженедельно	Ответственный по сайту
13	Частое мытье рук детей, персонала	Ежедневно	Завхоз, классные руководители
14	Соблюдение температурно-влажностного режима хранения овощей и фруктов	Ежедневно	Завхоз кладовщик
15	Проведение влажной уборки в туалете не менее 2-х раз в день с использованием дезинфицирующих средств.	Ежедневно	Уборщик
16	Обработка дверных ручек всех помещений, входных дверей, выключателей, подоконников в конце рабочего дня с использованием дезинфицирующих средств.	Ежедневно	Уборщик
17	При наличии жалоб и кишечной симптоматики, характерной для ОКИ, прекратить контакт ребенка с коллективом. Вопрос о его допуске в коллектив решать на основании заключения участкового врача.	Весь период	Директор, классные руководители
18	Строгое введение бракеража готовой продукции с отметкой в специальном журнале.	Весь период	Повар
19	Проведение дератизационных мероприятий силами специализированных организаций дезинфекционного профиля.	Весь период	Завхоз