

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 2»

СОГЛАСОВАНО
Председатель ПК
И. Серн Е.В.Щербакова
«__» _____ 2019г.



ИНСТРУКЦИЯ

по профилактике пищевых отравлений
и кишечных инфекций
в МАОУ СОШ № 2

ИНСТРУКЦИЯ

по профилактике пищевых отравлений и кишечных инфекций в МАОУ СОШ № 2

В целях соблюдения санитарных правил и норм, и предотвращения групповых случаев вспышки острой кишечной инфекции проводятся следующие мероприятия:

Оставлять заболевшего ребенка в классе и школе **недопустимо**. По клиническим показаниям к заболевшему делается вызов бригады скорой медицинской помощи.

Проведение всего комплекса противоэпидемических мероприятий должно начинаться немедленно после изоляции больного ребенка.

- В школе, в классе, в которой выявлен больной, проводятся противоэпидемические **ограничительные мероприятия в течение 7 дней** с момента изоляции больного.

- В школе, классе и на пищеблоке учреждения после изоляции больного проводится заключительная **дезинфекция** по режиму воздействия на вирусы силами персонала учреждения, при регистрации единичных случаев заболеваний, дезинфекционной станцией, при регистрации 3-х и более случаев ОКИ, ПТИ.

- За обучающимися и персоналом группы устанавливается **медицинское наблюдение в течение 7 дней** (измерение температуры тела, опрос, осмотр).

- До окончания противоэпидемических мероприятий прием новых детей и перевод детей из класса в класс или другое учреждение **не разрешается**.

1. Руководителем учреждения разрабатывается **план** противоэпидемических (профилактических) мероприятий в учреждении, **приказом** назначается лицо, ответственное за их выполнение в целом и по отдельным мероприятиям в частности.

2. Классным руководителям 1-11 классов и медицинскому работнику:

- обеспечить проведение утренних фильтров по выявлению случаев острых инфекционных заболеваний среди детей, своевременную изоляцию лиц с признаками инфекционного заболевания;
- в ежедневном режиме контролировать причины отсутствия детей в образовательном учреждении;
- опрос родителей о состоянии здоровья ребенка (наличие повышенной температуры тела, головной боли, тошноты, рвоты, боли в горле, боли в животе, наличие жидкого стула);
- измерение температуры тела;
- осмотр зева, кожных покровов.

Выявленные при утреннем фильтре больные и дети, с подозрением на заболевание, в школу **не принимаются**.

В случае выявления ОКИ направляется экстренное извещение по установленной форме, извещается поликлиническая служба.

3. Питьевой режим на период ограничительных мероприятий в школе (рекомендательно) вводится путем использования бутилированной питьевой негазированной воды промышленного производства при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность и одноразовых стаканчиков или индивидуальных кружек. Бутилированная вода закупается учреждением централизованно. Не допускается переливание бутилированной воды в другие емкости. Рекомендуется использование бутилированной воды из вскрытой емкости в течение одного рабочего дня.

При отсутствии возможности приобретения бутилированной воды может использоваться охлажденная кипяченая вода. Кипячение воды производится на пищеблоке школы непосредственно в чайниках с крышкой. Для питья используются индивидуальные стаканы (кружки) или разовые стаканчики. Для сбора использованных разовых стаканчиков устанавливается специальная емкость.

Индивидуальные стаканы (кружки) после их использования убираются и моются в соответствии с ниже изложенными требованиями.

Замена кипяченой воды проводится по мере ее расходования, но не позднее, чем через 2 часа после окончания кипячения. Ежедневно после окончания работы чайники чистят чистящими средствами, моют.

За организацию питьевого режима в школе ответственность несет зам.директора по АХЧ.

4. Для мытья рук детей и персонала на период ограничительных мероприятий в школе (рекомендательно) используется допустимое жидкое мыло промышленного производства в бытовых дозаторах, которое применяется для индивидуального (после посещения туалета) и централизованного (после прогулки, перед едой) мытья рук обучающихся.

Мероприятие исключает многократное использование разными людьми мыла в куске, которое загрязняется, имеет трещины, инфицируется вирусами и бактериями. Кусковое мыло в современных условиях применимо только для индивидуального использования. Вытираются индивидуальными полотенцами.

5. Все помещения ежедневно и неоднократно проветриваются в отсутствие детей. Наиболее эффективное – сквозное проветривание.

Сквозное **проветривание** проводят не менее 10 минут через каждые 1,5 часа. Проветривание **проводят в отсутствие детей**, заканчивают за 30 минут до их прихода. Широкая односторонняя аэрация всех помещений в теплое время года допускается в присутствии детей.

Проветривание через туалетные комнаты не допускается.

6. Спортивный инвентарь, парты и стулья обрабатываются 2 раза в день с применением моющих средств;

7. Влажная уборка:

- в столовой после каждого приема пищи проводится с использованием моющих средств, в конце рабочего дня с использованием дезинфицирующих средств;
- во всех других помещениях влажная уборка 1 раз проводится с использованием моющих средств, в конце рабочего дня с использованием дезинфицирующих средств;
- **столы** до и после каждого приема пищи моют горячей водой (50 - 60 С) с мылом, в конце рабочего дня с использованием дезинфицирующих средств по режиму обработки мебели;
- **в туалетах** уборка проводится не менее **3 раз в день** с использованием дезинфицирующих средств:
- сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей, вентили кранов, раковины, обрабатываются ветошью, смоченной в дезинфицирующем растворе;
- раковины, унитазы чистятся ветошью или щетками с чистяще-дезинфицирующими средствами, разрешенными в установленном порядке (например, Санита, Доместос, Ника-Санит, Ника-Блеск и др.), в соответствии с указаниями на этикетке;
- полы в туалете моются с применением дезинфицирующих средств.

8. **Столовая посуда** после каждого использования очищается от остатков пищи и погружается в дезинфицирующий раствор в соответствии с инструкцией по его применению по режиму воздействия на вирусы. После обеззараживания посуда моется, ополаскивается горячей водой и просушивается.

9. Мочалки, щетки для мытья посуды, **ветошь** для протирания столов после использования, кипятятся в помещении прачечной в течение 15 минут с добавлением моющих средств. При отсутствии условий для кипячения замачиваются в дезинфицирующем растворе (по режимам обработки уборочного инвентаря). В дальнейшем прополаскиваются, сушатся и хранятся в специальной промаркированной таре.

* **Прим.** Уборочная **ветошь** после уборки рвотных масс **подлежит замене**. Для утилизации использованная ветошь помещается в герметичный пластиковый пакет и засыпается обильно сухим дезинфектантом (хлорамин, др.)

10. **Дверные ручки** всех помещений, входных дверей, выключатели, перила лестничных маршей, подоконники обрабатываются с использованием дезинфицирующих средств в конце рабочего дня.

11. **Уборочный инвентарь** (ветошь, щетки, ерши) после каждого использования обеззараживается в дезинфицирующем растворе.

* **Прим.** Дезинфицирующие средства используются в соответствии с инструкцией по их применению по режиму воздействия на бактерии и вирусы при открытых окнах или фрамугах и только в отсутствии детей.

12. **На пищеблоке** строго соблюдаются требования к условиям приема, хранения, сроков реализации пищевых продуктов и продовольственного сырья, технологии приготовления блюд.

Фрукты и овощи тщательно моются.

При употреблении свежих фруктов, овощей и зелени в пищу без термической обработки рекомендуется проводить их мытье и обеззараживание разрешенными для применения дезинфицирующими препаратами в соответствии с инструкцией по применению конкретного препарата.

14. Персоналом пищеблока соблюдаются правила личной и производственной гигиены, использования и хранения личной и санитарной одежды. Пользование сотовыми телефонами персоналом пищеблока в варочном зале (рекомендательно) **запрещается.**

15. Уборка туалета, санитарно-технического оборудования для персонала проводится с использованием дезинфицирующих средств.

Основания:

- СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;

Режимы обеззараживания объектов в очагах острой кишечной инфекции бактериальной и вирусной этиологии

(дезинфектанты их концентрация и перечень основных объектов подвергающихся дезинфекции)

Обеззараживаемый объект	«Хлорамин Б» («Jiaxing Chemical Corporation», Китай)		Жавелион		Ника Неодез		Способ применения
	Концентрация, %	Экспозиция, мин.	Концентрация, %	Экспозиция, мин.	Концентрация, %	Экспозиция, мин.	
1	2	3	4	5	6	7	8
Посуда без остатков пищи	1,0% (10 гр. на 990 мл воды)	60	0,06% (4 табл. на 10 л. воды)	15	2,0% (20 мл на 980 мл воды)	30	Погружение
Санитарно-техническое оборудование	3,0% (30 гр. на 970 мл воды)	30	0,1% (7 табл. на 10 л. воды)	60	2,0% (20 мл на 980 мл воды)	30	Двухкратное протирание поверхностей
Игрушки	3,0% (30 гр. на 970 мл воды)	30	0,06% (4 табл. на 10 л. воды)	15	2,0% (20 мл на 980 мл воды)	60	Погружение
Поверхности в помещениях, жесткая мебель	3,0% (30 гр. на 970 мл воды)	30	0,06% (4 табл. на 10 л. воды)	60	3,0% (30 мл на 970 мл воды)	30	Протирание. Ника Неодез не требует смывания
Уборочный инвентарь	3,0% (30 гр. на 970 мл воды)	30	0,1 % (7 табл. на 10 л. воды)	120	2,0% (20 мл на 980 мл воды)	90	Замачивание

* Прим. уборочная ветошь, использованная в случае уборки рвотных масс, подлежит обязательной замене. Для утилизации - использованная ветошь помещается в герметичный пластиковый пакет и засыпается обильно сухим дезинфектантом (хлорамин, др.)

* Дезинфицирующие средства используются строго в соответствии с инструкцией по их применению, по времени воздействия на бактерии и вирусы при открытых окнах или фрамугах и только **в отсутствии детей!**