

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 7»  
(МБОУ «СОШ № 7»)

**ПРИКАЗ**

г. Нефтеюганск

31.08.2023

562

Об утверждении комплексного плана по проведению профилактических мероприятий и принятию мер по своевременному предупреждению возникновения пищевых отравлений, острых кишечных инфекций

В соответствии с частью 4 статьи 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Законами Ханты-Мансийского автономного округа - Югры от 30.01.2016 № 4-оз «О регулировании отдельных отношений в сфере организации обеспечения питанием обучающихся в государственных образовательных организациях, частных профессиональных образовательных организациях, муниципальных общеобразовательных организациях, частных общеобразовательных организациях, расположенных вХМАО-Югре», от 10.12.2019 № 90-оз «О принципах организации питания обучающихся в образовательных организациях ХМАО-Югры», постановлением Правительства ХМАО-Югры от 04.03.2016 № 59-п «Об обеспечении питанием обучающихся в образовательных организациях в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре», на основании приказа ДО и МП города Нефтеюганска от 25.08.2020 № 477-п «Об обеспечении питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях, подведомственных Департаменту образования и молодёжной политики администрации города Нефтеюганска», в целях обеспечения социальных гарантий обучающихся, воспитанников, создания необходимых условий для организации общественного питания, контроля их работы в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить комплексный план по проведению профилактических мероприятий и принятию мер по своевременному предупреждению возникновения пищевых отравлений, острых кишечных инфекций (приложение).

2. Секретарю учебной части (Тремазова А.С.) содержание настоящего приказа довести под роспись до работников, чью трудовую деятельность

затрагивает документ.

3.Контроль за исполнением приказа возложить на заместителя директора Мурзакову Е.Б.

Директор

Е О. Куанышев

**Комплексный план  
по проведению профилактических  
мероприятий и принятию мер по своевременному предупреждению  
возникновения пищевых отравлений, острых кишечных инфекций**

№ п/п	Мероприятия	Сроки	Ответственные
1	Провести гигиеническое обучение работников пищеблока для предупреждения кишечных заболеваний и пищевых отравлений	Сентябрь	мед.работник зав.производством
2	Организовать взаимодействие с органами здравоохранения по обмену информацией о заболеваемости, наблюдению за контактными детьми	Постоянно	мед.работник
3	Обеспечить немедленную изоляцию лиц, подозрительных на заболевание	В случае обнаружения	зав.производством, мед.работник
4	Запретить на пищеблоке приготовление блюд без повторной термической обработки	Ежедневно	мед.работник зав.производством
5	Провести заключительную и текущую дезинфекцию помещений (пищеблока, классов, групп, туалетов и т.д.) немедленно после изоляции больного	В соответствии с предписанием	мед.работник тех.персонал
6	Проводить ежедневно влажную текущую уборку всех помещений (классы, группы, коридоры, сан, узлы, столовая и т. д.) с применением дезинфицирующих и моющих средств.	Ежедневно	мед.работник тех.персонал
7	Проводить ежедневно после уборки помещений ультрафиолетовое облучение во всех помещениях образовательного учреждения (кабинетах, коридорах, в столовой и обеден, зале, спорт, зале и т.д.) с занесением времени работы лампы в журналы.	Ежедневно	тех. персонал
8	Организовать выявление больных в коллективе методом опроса обучающихся при обходе классов, групп	Во время утреннего фильтра	кл. руководители
9	Ввести строгий питьевой режим с бутилированной питьевой водой и одноразовой посудой.	Ежедневно	Вырученко Т.И., замдиректора по АХР
10	Провести ревизию коммунальных сетей, в случае неудовлетворительного состояния - ликвидировать аварии, провести очистку и дезинфекцию.	Ежедневно	Вырученко Т.И., замдиректора по АХР

11	Замена технологического оборудования на пищеблоке	В соответствии с планом закупок	Вырученко Т.И. замдиректора по АХР
12	Контроль за обеспечением качества, безопасности питания и пищевых продуктов, используемых в питании	Согласно плана ВШК по организации питания обучающихся	Комиссия по контролю организации питания обучающихся и комиссия по охране
13	Ограничить проведение массовых мероприятий	В соответствии с защитным протоколом	Зотова Н.В., заместитель директора по УВР
14	Контроль за соблюдением правил личной гигиены обучающимися и персоналом школы (мытьё, дезинфекция рук).	Ежедневно	мед.работник
15	Организовать контроль за качественным проведением влажных уборок всех помещений и проведение облучения воздуха в помещениях школы и соблюдением времени работы дезаров	1 раз в неделю	Вырученко Т.И. замдиректора по АХР
16	Оформить уголки здоровья с информацией о симптомах кишечных инфекций и мерах личной профилактики в каждом классе, группе	По случаю заболевания и 1 раз в четверть в целях профилактики	Классные руководители, воспитатели