

*В подлинном направлено
13.04.13г*

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
ГОРОДСКОГО ОКРУГА КРАСНОУРАЛЬСК

ПРИКАЗ

От «12» июля 2013г.

№ 112

О проведении дополнительных санитарно-противоэпидемических мероприятий по предупреждению распространения острых кишечных инфекций в образовательных учреждениях, оздоровительных учреждениях городского округа Красноуральск

В целях предупреждения эпидемического распространения острых кишечных инфекций (далее-ОКИ) в образовательных учреждениях, оздоровительных учреждениях городского округа Красноуральск, во исполнение Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных инфекций», МУ 3.1.1.2969-11 «Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика норовирусной инфекции», МУ 3.1.1.2957-11 «Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика ротавирусной инфекции», руководствуясь Приказом Министерства общего и профессионального образования Свердловской области от 05.07.2013. № 489-и «О проведении дополнительных санитарно-противоэпидемических мероприятий по предупреждению распространения острых кишечных инфекций в образовательных учреждениях Свердловской области», Постановлением администрации городского округа Красноуральск от 30.03.2012г. № 354 «О мерах по обеспечению отдыха, оздоровления и занятости детей и подростков в 2012 – 2014 годах» с изменениями на 25.03.2013г.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить программу контроля соблюдения санитарных норм и правил при организации питания обучающихся, воспитанников (прилагается).

2. Руководителям подведомственных муниципальных образовательных учреждений, начальникам летних оздоровительных учреждений:

1) провести корректировку должностных инструкций начальников летних оздоровительных учреждений, включив в них обязанности по профилактике острых кишечных инфекций, по незамедлительному информированию Муниципального казенного учреждения «Управление образования городского округа Красноуральск» (далее – управление образования), территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Красноуральск, городе Нижняя Тура о случаях подозрений на инфекционные заболевания;

2) организовать в срок до 15.07.2013 года проведение обучения персонала летних оздоровительных учреждений по вопросам профилактики инфекционных заболеваний, в т.ч. острых кишечных инфекций норовирусной этиологии. С вновь

принятым персоналом проводить обучение до момента приема детей в учреждение;

3) обеспечить контроль за работой медицинского работника по:

- своевременной регистрации в установленном порядке всех случаев инфекционных заболеваний (подозрительных на них случаев),

- проведению своевременной изоляции, госпитализации заболевших инфекционными заболеваниями (в подозрительных случаях), организацию и проведение осмотра контактных с участием врачей-инфекционистов и медицинского наблюдения за ними,

- проведению лабораторного обследования заболевших, при необходимости и контактных, в целях обеспечения в кратчайшие сроки (первые сутки) этиологической расшифровки групповой (2-5 случаев) и вспышечной заболеваемости (более 5 случаев), в том числе РЦР диагностики ОКИ;

4) усилить контроль за допуском в образовательное учреждение (летнее оздоровительное учреждение) детей при наличии медицинской документации и справки об отсутствии контактов с инфекционными больными; при выезде детей по заявлению родителей (законных представителей) за пределы учреждения, в том числе на выходные дни, осуществлять последующий их допуск при наличии медицинской справки;

5) обеспечить незамедлительное (по телефону) информирование управления образования, территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Красноуральск, городе Нижняя Тура о регистрации групповой (2-5 случаев) и вспышечной (более 5 случаев) заболеваемости инфекционными заболеваниями, в том числе острыми кишечными, о приостановке образовательного процесса и (или) о введении в образовательном учреждении карантина;

6) в случае возникновения ОКИ совместно со специалистами подразделений территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Красноуральск, городе Нижняя Тура и медицинскими работниками учреждений здравоохранения обеспечить реализацию комплекса противоэпидемических мероприятий согласно Санитарно-эпидемиологическим правилам СП 3.1.1.1117-02;

7) усилить контроль за работой пищеблока, качеством приготовления пищи, проведением бракеража и ведением журнала бракеража продукции;

8) обеспечить соблюдение условий, сроков хранения и правил приготовления и употребления сырья, продуктов питания, скоропортящейся продукции;

9) обеспечить соблюдение требований по организации питьевого режима и режима питания детей, технологий приготовления блюд, правил обработки посуды;

10) включать при подготовке конкурсной (аукционной, котировочной) документации в проекты договоров на поставку продуктов питания в качестве обязательного условия приемки поставляемых товаров наличие документов, подтверждающих качество продукции, ее безопасность и возможность использования в детском питании;

11) обеспечить своевременное принятие мер в рамках полномочий при выявлении недобросовестных хозяйствующих субъектов, оказывающих услуги питания в сфере образования;

12) усилить контроль за организацией и проведением в установленном порядке профилактической дезинфекции, применением дезинфицирующих средств в строгом соблюдении инструкции по использованию дезинфицирующих средств;

13) обеспечить контроль за соблюдением детьми и сотрудниками правил личной гигиены;

14) принять меры по укомплектованию пищеблоков квалифицированным персоналом, по организации повышения квалификации и переподготовки работников пищеблоков в части получения ими специальных знаний по технологии приготовления блюд для детского питания; соблюдению санитарно-эпидемиологического законодательства;

15) усилить контроль за своевременным прохождением сотрудниками медицинских осмотров,

16) организовать санитарно-просветительскую работу среди обучающихся, воспитанников по формированию гигиенических навыков, привычки тщательно мыть руки после прогулки, перед приёмом пищи; по профилактике отравления ядовитыми грибами, ягодами; по исключению иных рисков заболевания ОКИ (в том числе исключению хранения продуктов питания детей в летних оздоровительных учреждениях в туббочках);

17) обеспечить контроль за качеством и соблюдением условий хранения пищевых продуктов, оставленных детям при посещении их родителями;

18) усилить меры по соблюдению детьми режима пребывания в оздоровительных учреждениях;

19) обеспечить надлежащее выполнение установленных санитарных правил и норм при организации выездов организованных групп детей автомобильным и железнодорожным транспортом;

20) довести до сведения родителей (законных представителей) учащихся, воспитанников информацию о мерах, принимаемых в учреждении для предупреждения распространения острых кишечных инфекций;

21) обеспечить взаимодействие с территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Красноуральск, городе Нижняя Тура и лечебно-профилактическими учреждениями в части информирования всех участников образовательного процесса об особенностях распространения и протекания острых кишечных инфекций и проведения дополнительного обучения персонала образовательных учреждений по вопросам профилактики острых кишечных инфекций, соблюдения санитарно-гигиенических правил;

22) принять меры по установке в муниципальных подведомственных учреждениях фильтров доочистки питьевой воды с ультрафиолетовыми облучателями проточного типа;

23) принять меры по обеспечению образовательных учреждений достаточным количеством дезинфицирующих средств.

3. Инженеру по ОТ управления образования Алкаревой С.М.:

1) с целью минимизации рисков эпидемиологического распространения острых кишечных инфекций разработать и внести коррективы в программу и план по профилактике острых кишечных инфекций, обеспечению образовательных учреждений доброкачественными продуктами и питьевой водой с учетом предложений территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Красноуральск, городе Нижняя Тура; обеспечить контроль за исполнением;

2) усилить контроль за качеством выполнения договоров на оказание услуг по организации питания учащихся, воспитанников, заключенных с юридическими

или физическими лицами.

3) осуществлять контроль соблюдения санитарных норм и правил при организации питания в подведомственных муниципальных образовательных учреждениях, оздоровительных учреждениях не реже 1 раза в смену при организации летнего отдыха детей и не реже 1 раза в месяц во время образовательного процесса.

4. Рекомендовать руководителям оздоровительных учреждений Санаторий – профилакторий №1 (Лисневская С.В.), ООО «Автомобилист» (Штракбейн Г.В.) осуществить дополнительные противоэпидемические мероприятия по предупреждению распространения острых кишечных инфекций, указанные в п.2 настоящего приказа

5. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Начальник управления образования



С.Н.Макарова

Программа
контроля соблюдения санитарных норм и правил при организации питания обучающихся, воспитанников

Цель посещения: контроль деятельности руководителей образовательных учреждений, оздоровительных учреждений по обеспечению соблюдения санитарных норм и правил при организации питания обучающихся, воспитанников образовательных учреждений, оздоровительных учреждений городского округа Красноуральск.

Задачи:

1. Оценка состояния и уровня соблюдения санитарных норм и правил при организации питания в образовательных учреждениях, оздоровительных учреждениях городского округа Красноуральск;
2. Выработка рекомендаций по совершенствованию деятельности образовательного учреждения, оздоровительных учреждений городского округа Красноуральск по обеспечению качества питания и профилактике острых кишечных инфекций.

Формы работы:

- анализ нормативно-правовой, организационно-содержательной документации образовательного учреждения, оздоровительного учреждения;
- беседы с сотрудниками и детьми образовательного учреждения, оздоровительного учреждения;
- осмотр зданий, помещений, оборудования и инвентаря учреждения, используемого для хранения, приготовления и приема пищи;
- формирование аналитической справки, рекомендаций по совершенствованию деятельности образовательного учреждения, оздоровительного учреждения по обеспечению качества питания и профилактике острых кишечных инфекций

Наименование учреждения _____

Адрес _____

ФИО руководителя _____

Телефон _____

Предмет проверки	Оценка состояния	Примечание
Наличие и состояние документации, в соответствии с которой работает учреждение		
Устав образовательного учреждения (положение о структурном подразделении)		
Проектная мощность и фактическое количество детей		
Утверждённые списки детей (в оздоровительном учреждении - по отрядам)		
Штатное расписание учреждения (структурного подразделения)		
Кадровый состав, (общее количество педагогических работников и обслуживающего персонала, укомплектованность кадрами, профессиональная квалификация, возраст, наличие справок об отсутствии судимости и (или) факта уголовного преследования за совершение преступлений, предусмотренных статьями 331 и 351.1 Трудового кодекса РФ..		
Должностные инструкции работников учреждения, соблюдение порядка при ознакомлении работников с должностными инструкциями.		

Наличие базы данных о детях и их родителях (законных представителях): ФИО ребёнка, его характеристика, название образовательного учреждения, адрес проживания, номер контактного телефона, ФИО родителей, место работы, номера их контактных телефонов; наличие инструкции о порядке приёма детей		
Программа, планы организации и оздоровления детей		
Инструкции, правила, направленные на обеспечение комплексной безопасности		
Заключение органа санитарно-эпидемиологического надзора о соответствии состояния учреждения и территории, на которой оно располагается, санитарным требованиям и нормам		
Акт приёмки структурного подразделения		
Наличие предписаний Роспотребнадзора, их выполнение		
Проведение ремонтных работ на пищеблоке		
Материальная база пищеблока, столовой		
Наличие набора производственных цехов, обеспечивающих поточность технологического процесса согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов		

Оснащённость пищеблока производственным оборудованием, разделочным инвентарём, посудой		
Наличие актов технического контроля соответствия технологического и холодильного оборудования паспортным характеристикам		
Организация питания		
Наличие программы производственного контроля за организацией питания, отчеты о ее выполнении		
Наличие комиссии по контролю за организацией питания, положение, план работы, отчеты		
Договор на оказание услуги по организации питания (договоры на поставку продуктов)		
Укомплектованность штатного расписания пищеблока		
Наличие утверждённого десятидневного меню		
Наличие документов, подтверждающих качество продукции, ее безопасность и возможность использования в детском питании		
Наличие бракеражных журналов		
Наличие суточных проб и условия их хранения		
Протокол лабораторного исследования качества воды по микробиологическим показателям		
Организация транспортировки продуктов		
Соблюдение условий, сроков хранения продуктов питания, сырья, скоропортящейся продукции		

Соблюдение технологий приготовления и употребления блюд		
Соблюдение правил мытья и обработки посуды		
Применение для профилактической обработки посуды, воды, воздуха, мебели и оборудования установки ультрафиолетового облучения		
Наличие и количество дезинфицирующих средств, в том числе, вирулицидных дезинфицирующих средств для дезинфекции при острых кишечных инфекциях		
Своевременное прохождение сотрудниками медицинских осмотров		
Наличие контроля за, соблюдением сотрудниками и детьми правил личной гигиены		
Осуществление санитарно-просветительской работы с детьми по формированию гигиенических навыков, привычки тщательно мыть руки после прогулки, перед приёмом пищи; по профилактике отравления ядовитыми грибами, ягодами; по исключению иных рисков заболевания ОКИ		
Соблюдение детьми режима пребывания в учреждениях, наличие системы медицинского фильтра при поступлении, после любого, в том числе кратковременного отсутствия воспитанника на территории образовательного учреждения		
Наличие системы раннего выявления больных (носителей) ОКИ среди детей и работников, проведение медицинского		

наблюдения за контактными лицам		
Доведение до сведения родителей (законных представителей) детей информации о мерах, принимаемых в учреждении для предупреждения распространения острых кишечных инфекций		
Наличие книги отзывов и предложений, записи в ней		

Общие выводы:

Предложения:

Дата _____

Руководитель образовательного учреждения (с отметкой «ознакомлен»): _____