

Утверждаю:
 Директор МБОУ СОШ №3 р.п. Сосновоборск

 Л.Д.Никитина



**План мероприятий по профилактике острых кишечных инфекций
 по МБОУ СОШ №3 р.п. Сосновоборск
 на 2018– 2019 учебный год**

№ п/п	Мероприятия	Срок	Ответственные
1.	Беседы с обучающимися, классные часы: о личной гигиене, о правильном питании, о здоровом образе жизни	В течение уч. года	Мед. сестра Кл. руководители Воспитатели
2.	Контроль питьевого режима в школе.	В течение уч. года	Кл.рук-ли Мед.сестра
3.	Диспансерное наблюдение детей, перенесших ОКИ	В течение года	Мед.сестра
4.	Профилактика острых кишечных инфекций:		
	- выявление больных или подозрительных на заболевание ОКИ и их изоляция	Постоянно	Мед.сестра
	- проведение текущей и заключительной дезинфекции с применением дез. средств	После изоляции больных	Мед.сестра Зам. директора по АХЧ
	- мед. наблюдение за контактными обучающимися. Результаты мед. наблюдения отражаются в картах (ф.026/у)	На период карантина	Мед. сестра
	- санитарно-просветительская работа по обучению контактных обучающихся	В течение уч. года	Мед. сестра Кл. руководители
	- диспансерное наблюдение переболевших обучающихся	В течение месяца	Мед.сестра
	- обработка посуды, столовых приборов, помещений согласно СанПиНу	Постоянно	Зав.производством Зам. директора по АХЧ
5.	Организационные мероприятия		
	- проведение родительского собрания с целью ознакомления родителей с мерами по предупреждению заражения детей энтеробиозом, выполнению санитарно-гигиенических мероприятий	1 раз в год	Зам. директора по ВР Кл. руководители
6.	Контроль организации питания детей. Контроль состояния пищеблока.	Постоянно	Директор Мед. сестра
7.	Проверка работоспособности резервных источников горячего водоснабжения в моечном отделении пищеблока.	2 раза в год	Зав.производством Зам. директора по АХЧ
8.	Технический контроль соответствия оборудования пищеблока паспортным характеристикам.	Ежегодно июль	Зав.производством Зам. директора по АХЧ
9.	Контроль качества посуды.	3 раза в год	Мед. сестра Зав.производством

10.	Контроль хранения пищевых продуктов.	1 раз в месяц	Директор Мед. сестра
11.	Уборка обеденного зала.	После каждого приема пищи	Технический работник
12.	Контроль завозимых продуктов (сырья) и наличия соответствующих документов на принимаемые пищевые продукты и продовольственное сырье.	1 раз в месяц	Директор Зав.производством
13.	Контроль качества приготовляемой пищи	Ежедневно	Мед.сестра

Зам.директора по ВР



Мельзитдинова Е.В.