

Рассмотрен и принят
на заседании Совета школы
протокол №1 от 28.08.2017г.



Комплексный план
мероприятий по профилактике и снижению заболеваемости
острыми кишечными инфекциями
обучающихся и персонала МБОУ «Каменская СОШ»
2017-2018 учебный год

№ п/п	Мероприятия	Срок исполнения	Исполнитель
1	Обеспечение соблюдения режима дня, питания и водоснабжения в образовательной организации в соответствии с требованиями санитарного законодательства	Постоянно	Руководитель ОУ
2	Обеспечение контроля за качеством, соблюдением условий транспортировки, хранения и сроков годности продовольственного сырья и пищевых продуктов, поступающих на пищеблоки образовательных учреждений.	Постоянно	Кладовщик
3	Обеспечение выполнения требований санитарного законодательства при производстве и обороте пищевых продуктов; усиление контроля над работой пищеблоков, качеством приготовления пищи, соблюдением условий, сроков хранения продуктов питания, скоропортящейся продукции, а также правил обработки посуды.	Постоянно	Кладовщик, повар, Медицинский работник, прикрепленный к ОУ
4	Обеспечение проведения технического контроля соответствия технологического оборудования паспортным характеристикам	Ежегодно	Руководитель ОУ
5	Обеспечение соблюдения питьевого режима с использованием негазированной бутилированной воды промышленного производства.	Постоянно	Руководитель ОУ, клас. руководители

6	Обеспечение наличия дезинфицирующих средств и использование их при уборке помещений	Постоянно	Заведующая хозяйством
7	Обеспечение работников пищеблока и лиц, занятых в приготовлении, раздачи пищи санитарной одеждой.	Ежегодно	Руководитель ОУ
8	Обеспечение контроля за соблюдением личной гигиены как персонала, так и детьми.	Постоянно	Руководитель ОУ, клас. руководители
9	Обеспечение столовой школы достаточным количеством столовой посуды и столовыми приборами. Своевременно производить замену посуды со сколами.	Ежегодно	Руководитель ОУ
10	Обеспечение контроля за своевременным проведением медицинских осмотров персонала школы	Ежегодно педагоги 2 раза в год работники пищеблоков	Руководитель ОУ
11	Осуществление организации гигиенического обучения работников пищеблока общеобразовательного учреждения; по вопросам соблюдения санитарно – гигиенических и технологических требований к приготовлению пищи.	1 раз в 2 года Ежегодно	Руководитель ОУ
12	Систематически проводить просветительную работу среди учащихся и их родителей по основам рационального и безопасного питания.		Зам. директора по УВР, кл.руководители
13	Осуществление контроля за организацией питания в школе		Руководитель ОУ
14	Оформление выставки книг и пособий по гигиене питания		Библиотекарь ОУ
15	Прием детей в ОУ после болезни или длительного отсутствия только при наличии медицинской справки, с указанием диагноза	Весь учебный год	Классные руководители

