

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА С УГЛУБЛЁННЫМ
ИЗУЧЕНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ № 10»

ПРИКАЗ

« 01 » сентября 2023 года

№ 1668

О профилактике и предотвращении возникновения
инфекционных заболеваний и пищевых отравлений

В соответствии с Федеральным законом от 29.12. 2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПин 2.4.3648-20 «"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", целях усиления мер по профилактике и предотвращению возникновения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний среди обучающихся и выполнением санитарных противоэпидемиологических мероприятий на 2023/2024 год,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Повысить персональную ответственность за обеспечение качественного и безопасного питания всем сотрудникам, отвечающим за организацию питания обучающихся в школе.
2. Утвердить Комплексный план по проведению профилактических мероприятий и принятию мер по своевременному предупреждению возникновения пищевых отравлений, острых кишечных инфекций в 2023-2024 учебном году в соответствии с приложением 1 к настоящему приказу.
3. Самойловой З.М., Давлатовой А.В., заведующим производством НГ МУП «Школьное питание» (по согласованию), Кунцевич И.М., Атышевой Р.А., фельдшерам БУ ХМАО-Югра «НОКБ им. В.И. Яцкив» (по согласованию), осуществлять постоянный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий согласно трехстороннего договора о сотрудничестве.
4. Акатовой Н.Н. заместителю директора:
 - 4.1. Обеспечить моющими, дезинфицирующими средствами в соответствии с правилами и нормативами СанПиН.
 - 4.2. Своевременно проводить ревизию санитарно-технического оборудования по всему зданию.
5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



Т.А. Синдякова

Исполнитель: Заместитель директора,
А.В. Пугачева, 252-130

**Комплексный план
по проведению профилактических мероприятий и принятию мер по своевременному предупреждению острых
кишечных заболеваний и возникновению пищевых отравлений в МБОУ «СОШ №10» на 2023-2024 учебный год**

№	Мероприятия	Директор	Отв. за орган. питания, здоровье	Фельдшер	Заведующий производств ом	Классный руководитель	Зам. директора по АХР	Учитель- предметн ик
Гигиеническое обучение и воспитание учащихся								
1.	Оформление уголка здоровья по профилактике ОКЗ и пищевых отравлений		Постоянно	1 раз в четверть		Постоянно		
2.	Демонстрация видеороликов «Внимание! Пищевые отравления»		один раз в четверть			один раз в четверть		
3.	Реализация образовательной программы: -Классные часы в 1-2 классах «Разговор о правильном питании»; -Классный час в 3-4 классах «Две недели в лагере здоровья»; -Классный час в 5-6 классах «Формула здорового питания»			По запросу кл.рук.		один раз в месяц (по плану кл/рук)		
4.	Классные часы в 5-11 классах: «Здоровое питание», «Правильное питание – основа здоровья», «Пирамида питания»			По запросу кл.рук.		Один раз в месяц (по плану кл/рук)		

	«Рациональное питание и здоровье», «Пищевые добавки и их вред»							
5.	Классные часы в 9-11 классах Диспуты: «Диета и рациональное питание: можно ли поставить между ними знак равно?», «Концепция рационального питания», «Давайте питаться правильно!»			По запросу кл.рук.		один раз в полугодие		
6.	Составление памяток, буклетов «Здоровое питание»		один раз в полугодие, по запросу			По плану кл.рук.		
7.	Проведение анкетирования «Отношение к здоровью». Проведение инструктажа «Внимание: ОКИ!»		один раз в полугодие			один раз в полугодие		
8.	Урок «Мир вокруг нас» по теме «Наше питание»							Один раз
9.	Преподавание на уроках биологии, ОБЖ, химии, основ гигиены, «Мир вокруг нас»							По плану учителя
Организация системы просветительской и методической работы с педагогами, техническим персоналом, родителями								
11.	Совещание «Об организации качественного питания обучающихся»		Один раз в полгода					
12.	Размещение на школьном сайте материалов по профилактике ОКЗ и пищевых отравлений		В течение года					

13.	Проведение бесед с техперсоналом школы и работниками пищеблока: «Личная гигиена техперсонала и работников пищеблока», «Профилактика ОКЗ»			В течение года				
14.	Семинар для педагогов по вопросу организации учебного процесса по гигиеническому воспитанию учащихся и охраны их здоровья		Вторая половина года	Вторая половина года				
15.	Оформить уголок здоровья для родителей «Родителям о гигиене ребенка»		Постоянно					
16.	Выступление на родительских собраниях «Профилактика ОКЗ»			Один раз в год				
17.	Распространение листовок «Причины ОКЗ» среди жителей микрорайона					Волонтеры		
Проведение контрольных мероприятий								
18.	Контроль за проведением комплексных профилактических мероприятий и принятию мер по своевременному предупреждению острых кишечных заболеваний и возникновению пищевых отравлений	Один раз в месяц	Один раз в неделю	Ежедневно				
19.	Медицинское наблюдение за детьми в период формирования коллективов с обязательной регистрацией его результатов			Сентябрь				

20.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены (мытьё рук перед посещением столовой и после посещения туалета)		Постоянно	Постоянно		Постоянно		
21.	Проверка наличия и использования для питья бутилированной воды гарантированного качества		Один раз в неделю	2 раза в день			2 раза в день	
22.	Контроль за поступлением продуктов				По мере поступления			
23.	Проверка хранения продуктов		Ежедневно	Ежедневно	Ежедневно			
24.	Контроль за приготовлением блюд		Ежедневно	Ежедневно	Ежедневно			
25.	Проверка санитарного состояния обеденного зала		Ежедневно	Перед каждым накрытием			Один раз в день	
26.	Проверка санитарного состояния пищеблока, технологического и холодильного оборудования		Ежедневно	Ежедневно	Ежедневно			
27.	Проверка температурного режима холодильного оборудования		Ежедневно	Ежедневно	Ежедневно			
28.	Проверка состояния спецодежды и индивидуальных средств защиты			Ежедневно	Ежедневно			
29.	Проверка готовой продукции и сроков ее реализации		Ежедневно	Ежедневно	Ежедневно			
30.	Маркировка инвентаря, мебели и оборудования и их использование по назначению		Один раз в неделю	Один раз в неделю	Один раз в неделю			
31.	Контроль за наличием переходящих остатков пищи		Один раз в неделю	Один раз в неделю				

32.	Проверка учета скоропортящихся продуктов		Один раз в неделю	Один раз в неделю				
33.	Проверка наличия документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов		Один раз в неделю	Один раз в неделю	По мере поступления			
34.	Осмотр рук персонала пищеблока			Ежедневно	Ежедневно			
35.	Проверка отсутствия в пищеблоке и складах неразрешенных и неизвестных химических веществ			Один раз в неделю			Один раз в неделю	
36.	Проверка обеспечения хранения моющих и дезинфицирующих средств отдельно от пищевых продуктов, учета поступления и расхода этих средств			Один раз в неделю			Один раз в неделю	
37.	Контроль за сроками, полнотой, качеством и эффективностью проведения дезинфициционных, дезинсекционных и дератизационных работ				Один раз в месяц и по необходимости		Один раз в месяц и по необходимости	
38.	Контроль за проведением дезинфекции в туалетных комнатах			Ежедневно			Ежедневно	
39.	Учет случаев ОКЗ, проведение карантинных мероприятий			В течение года			В течение года	