

УТВЕРЖДЕНО
МАДОУ №4 «Детский сад к.в.
№4 «Солнышко»
Заведующая Е.В. Шевчук



**ПЛАН
МЕРОПРИЯТИЙ
ПО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ
ЗАБОЛЕВАНИЙ ОСТРЫМИ
КИШЕЧНЫМИ ИНФЕКЦИЯМИ**

№	Мероприятие	Ответственный	Срок выполнения
1.	Проведение санитарно-просветительной работы с педагогами и младшим обслуживающим персоналом по вопросам организации работы с детьми и родителями, направленную на предупреждение заболеваний ОКИ.	медработник	постоянно
2.	Проводить с детьми разъяснительную работу по профилактике ОКИ	Воспитатели , медработник	постоянно
3.	Выпуск листовок, плакатов, сан бюллетеней по профилактике ОКИ.	медработник	В течении года
4.	Своевременное прохождение предварительных и периодических медосмотров, гигиенического обучения и аттестации персоналом.	Заведующий, медработник	в течение года
6.	Контроль за организацией питьевого режима.	медработник	постоянно
7.	Ежедневный контроль за состоянием здоровья работников пищеблока с отметкой в журнале «Здоровья»	медработник	Ежедневно
8.	Строгий контроль за соблюдением требований по режиму уборки, проветривания, кварцевания и ионизации помещений, мытьё игрушек	заведующий хозяйством , медработник	Ежедневно
9.	Контролировать своевременность поступления сведений о причине отсутствия детей в группе.	медработник, воспитатели	Ежедневно
10.	Своевременно выявлять детей и персонал с признаками ОКИ методом опроса и осмотра при утреннем приёме и изолировать. Проведение ограничительных мероприятий при выявлении больного(прекращение приёма новых и временно отсутствующих детей ,запрещение перевода детей из группы в группу ,проведение текущей и заключительной дезинфекции с использованием дезинфекционных средств , разрешённых к применению в соответствии с методическими указаниями)	медработник, воспитатели	постоянно
11.	Ежедневный контроль за соблюдением правил личной гигиены детей и сотрудников.	медработник	Ежедневно
12.	Приём детей после болезни или отсутствия более 5 дней со	воспитатели, медработник.	постоянно

	справкой.		
13.	Контроль за поставкой качественных и безопасных пищевых продуктов, имеющих соответствующую маркировку и документы, подтверждающие происхождение качество и безопасность пищевых продуктов.	Кладовщик , медработник	постоянно
14.	Контроль за соблюдение правил товарного соседства при транспортировке, хранению, обработке сырья и готовой продукции; условий хранения и реализации сырья и готовых блюд.	медработник, диспетчер по питанию	ежедневно
15.	Проведение комплекса санитарно-технических мероприятий для исключения проникновения грызунов в здание.	ЗЗ АХЧ	постоянно
16.	Обеспечение достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств, разрешённых к применению, наличие на рабочих местах инструкций по их применению; качественное проведение текущих и генеральных уборок, текущей и заключительной дезинфекции.	ЗЗ АХЧ	постоянно
17.	Борьба с мухами.	ЗЗ АХЧ	постоянно
18.	Проведение вакцинации сотрудников против дизентерии вакциной « Шигелвакк».	медработник	по графику
19.	Проводить у вновь поступающих на работу обследования на наличие антител к гепатиту А, при отсутствии- вакцинировать.	Заведующий, медработник	по мере поступления на работу
20.	Проведение обследования персонала пищеблока на носительство рото-и норовирусов 1,2.типов в период формирования детского коллектива.	Медработник	Сентябрь
22	В случаях возникновения заболеваемости ОКИ незамедлительно информировать Отдел образования.	медработник	В случае выявления
23.	Соблюдение -20 дневного меню	Диспетчер по питанию, кладовщик	постоянно
24.	Организация производственного лабораторного контроля за соблюдением санитарно-противоэпидемических мероприятий при организации	Заведующий, заведующий хозяйством, медработник	В течении года

	питания детей в полном объеме в соответствии с программой производственного контроля . Разработка, внедрение и поддержание процедур, основанных на принципах ХАССП	Заведующий заведующий хозяйством	январь
25.	Проведение инструктажа с персоналом по вопросам предотвращения возникновения и распространения острых кишечных инфекций	медработник	1 раз в 3 месяца