МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА - ДЕТСКИЙ САД №37 ИМЕНИ ПАРТИЗАНА-ПОДПОЛЬЩИКА И. Г. ГЕНОВА»

МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ СИМФЕРОПОЛЬ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

ПРИКАЗ

от 22.01.2024 г № 36

О неотложных мерах по недопущению распространения инфекционного

заболевания ОРВИ, гриппа, пневмании , ротавирусной и энтеровирусной

инфекции и ОКИ

С целью обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, предупреждения возникновения и распространения инфекционных

заболеваний,

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Медицинской сестре Шалуновой С.Н. :
   1. Подготовить и разместить на стенде памятки для детей и родителей по профилактике ОРВИ, гриппа, пневмонии, ротавирусной и энтеровирусной инфекции и ОКИ.
   2. Усилить меры по профилактике распространения инфекционных заболеваниях.

1.3. Не допускать в учебное учреждение учащихся и воспитанников с признаками заболевания острыми респираторными и кишечными инфекциями.

1.4. Немедленно изолировать детей и персонал с признаками гриппоподобного и кишечного заболевания на момент прихода или заболевших в течение дня от других детей или персонала.

1.5. Допускать до занятий детей и персонал только после полного выздоровления и предоставления справки о состоянии здоровья от педиатра.

1.6. Обеспечить технический персонал дезинфицирующими средствами и индивидуальными средствами защиты.

1.7. Запретить проведение профилактических прививок и RM (реакция Манту).

1.8. Прием детей в детском саду строго фиксировать в журнале и проводить осмотр (фильтр) при родителях (законных представителях детей) (измерение температуры тела, осмотр слизистой носоглотки).

1. Педагогическим работникам :

2.1. Проводить активную разъяснительную работу среди детей и родителей по мерам профилактики ротавирусной инфекции и ОКИ.

организации.

2.2. Контролирует соблюдение детьми правил личной гигиены после посещения туалета и перед приемом пиши

1. Техническим работникам:

3.1. Регулярно и качественно проводить влажную уборку с применением дезинфицирующих средств, обладающих вирулицидной активностью, обращая особое внимание на поверхности и предметы, которые имеют наиболее частые контакты с руками.

3.2. Обеспечить рекульциркуляцию и сквозное проветривание классов и групп в отсутствие детей, в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и норм.

3.3. **В туалетах** уборка проводится не менее **3 раз в день** с использованием дезинфицирующих средств.

3.4. **Дверные ручки** всех помещений, входных дверей, выключатели, перила лестничных маршей, подоконники обрабатываются с использованием дезинфицирующих средств в конце рабочего дня.

3.5. **Уборочный инвентарь** (ветошь, щетки, ерши) после каждого использования обеззараживается в дезинфицирующем растворе.

4. Работникам пищеблока:

4.1. Регулярно и качественно проводить влажную уборку с применением дезинфицирующих средств, обладающих вирулицидной активностью, обращая особое внимание на поверхности и предметы, которые имеют наиболее частые контакты с руками.

4.2. Обеспечить рекульциркуляцию и сквозное проветривание обеденного зала после каждого приема пищи, в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и норм.

4.3.Обработка и мытью посуды в соответствии с

4.4. **Питьевой режим**  Замена кипяченой воды проводится по мере ее расходования, но не позднее, чем через 2 часа после окончания кипячения.

4.5. **Столовая посуда** после каждого использования очищается от остатков пищи и погружается в дезинфицирующий раствор в соответствии с инструкцией по его применению по режиму воздействия на вирусы. После обеззараживания посуда моется, ополаскивается горячей водой и просушивается.

4.6. Мочалки, щетки для мытья посуды,**ветошь** для протирания столов, после использования, кипятятся в помещении прачечной в течение 15 минут с добавлением моющих средств.

4.7. **На пищеблоке** строго соблюдаются требования к условиям приема, хранения, сроков реализации пищевых продуктов и продовольственного сырья, технологии приготовления блюд.

4.8.Фрукты и овощи тщательно моются.

4.9. Персоналом пищеблока соблюдаются правила личной и производственной гигиены, использования и хранения личной и санитарной одежды. Пользование сотовыми телефонами персоналом пищеблока в варочном зале **запрещается.**

4.10. Уборка туалета, санитарно-технического оборудования для персонала проводится с использованием дезинфицирующих средств.

5.Заведующему хозяйством Каценко Н.Г. :

5.1. Обеспечить медицинского работника, технический персонал и учебно-вспомогательный персонал дезсредствами , средствами индивидуальной защиты в достаточном количестве.

6. Контроль за выполнением приказа возложить на медицинскую сестру Шалунову С.Н., завхоза Каценко Н.Г., заведующую столовой Костиной Т.Н., заместителю директора ВМР Смирнову Т.В.

Директор Д. В. Рисованая