

Приложение 1

Рекомендуемый порядок действий учителя и руководителя образовательной организации при жалобах одного или нескольких обучающихся на тошноту, рвоту, диарею:

А. Действия учителя, классного руководителя.

Необходимо:

1. Вызывать скорую помощь, назвав количество пострадавших.
2. Поставить в известность руководителя образовательной организации о жалобах обучающихся на диарею, тошноту, рвоту.
3. В случае госпитализации сообщить родителям детей о госпитализации.

Б. Действия руководителя образовательной организации, если в Вашей образовательной организации выявлено и подтверждено отравление одного или нескольких обучающихся.

В случае получения информации о фактах возникновения симптомов, характерных для кишечных инфекций (тошнота, рвота, диарея) более одного случая.

Необходимо:

1. проинформировать:

- руководителей органов управления образованием;
 - руководителя территориального органа Роспотребнадзора.
2. Сообщить Министерству образования и науки Республики Башкортостан (начальник отдел специального образования – **Латыпова Миляуша Халитовна**, тел. **8 (347) 218 03 59**), руководителю муниципальных органов управления образованием о выявлении отравления обучающихся.
 3. Составить план информирования населения и родителей в СМИ и соцсетях.
 4. Составить график родительских собраний или индивидуальных встреч с родителями пострадавших детей.

В. Действия руководителя образовательной организации, если в Вашей образовательной организации выявлено и подтверждено отравление одного или нескольких обучающихся, а столовая выведена на аутсорсинг предприятию-оператору школьного питания.

Необходимо:

1. Вызвать руководителя предприятия – оператора школьного питания.

2. Запросить информацию по алгоритму мероприятий в случае подозрения на возникновение острых кишечных инфекций (см. перечень мероприятий в п. «Г»)

Г. Действия руководителя образовательной организации, если в Вашей образовательной организации выявлено и подтверждено отравление одного или нескольких обучающихся, а столовая является подразделением образовательной организации.

Необходимо:

1. Подготовить документы для предоставления сотрудникам Роспотребнадзора:

- личные медицинские книжки сотрудников пищеблока;
- утвержденное меню, копии рационов питания за пятнадцать дней до возникновения первого случая заболевания;
- копии товарно-транспортных накладных;
- журналы бракеража пищевых продуктов, «Гигиенический журнал»; журнал учета температурного режима холодильного оборудования; журнал контроля концентрации рабочих растворов дезинфицирующих средств;
- программу производственного контроля.

2. Проверить:

- состояние технологического и холодильного оборудования;
- наличие суточных проб готовой продукции в соответствии с установленными сроками для хранения;
- сроки годности и наличие сопроводительной документации, подтверждающей качество и безопасность (данные о сертификатах соответствия, декларации о соответствии) всего имеющегося продовольствия (сырья и ингредиентов);
- хранение скоропортящейся продукции и температурный режим хранения, соблюдение товарного соседства;
- наличие личных медицинских книжек, с отметкой о медицинском осмотре, наличии вакцинации (против ВГА, дизентерии Зонне, кори, дифтерии), аттестации;
- наличие всех требующихся технологических, должностных журналов, регулярность и правильность их заполнения;
- маркировку кухонного инвентаря, столов, посуды и оборудования;
- наличие, состояние и маркировку уборочного инвентаря, а также условия его хранения в специально отведенном месте;
- наличие моющих и дезинфицирующих средств, условия их хранения, приготовления рабочих растворов (наименование, концентрация, дата приготовления раствора);
- наличие инструкций;

- наличие условий для обработки сырых овощей и зелени, условий для обработки яиц.

3. Проверить обеспечение:

- наличия условий для соблюдения правил личной гигиены (наличие горячей воды в раковинах для мытья рук, мыла, одноразовых бумажных/электро полотенец);
- дезинфекции столовой посуды карантинных классов (групп) в промаркированной емкости путем замачивания в дезинфицирующем растворе (согласно инструкции) под контролем медицинского работника.

4. Обеспечить:

- прохождение необходимых медицинских обследований и лабораторных исследований по предписанию специалистов Роспотребнадзора;
- направление по предписанию специалистов Роспотребнадзора к врачу работников пищеблока в случае подозрения на заболевание ОКИ.

5. Выполнить предписания ТО Управления Роспотребнадзора в установленные сроки.