

ПАМЯТКА

об организации мероприятий

по профилактике инфекционных и простудных заболеваний

Инфекционные заболевания связаны с определённой способностью болезнетворных микроорганизмов, их провоцирующих, видоизменяться и эволюционировать. Как следствие, меры профилактики инфекционных заболеваний остаются одним из актуальных способов предотвращения различных эпидемий.

Поскольку причиной ухудшения здоровья подавляющего числа людей до сего времени остаются многие заболевания, распространяющиеся через заражённого человека, либо животного, меры профилактики инфекционных заболеваний - прекрасная возможность предотвращения заражения опасными болезнями.

1. Меры по профилактике инфекционных заболеваний

- вакцинация
- соблюдение гигиенических и санитарных норм
- повышение сопротивляемости организма к разного рода инфекциям
- карантин (комплекс мероприятий, способствующих предотвращению распространения инфекции: изоляция уже заболевших, тщательная дезинфекция места жительства и выявление контактов с больными)

В современном мире находится огромное количество патологических микроорганизмов, провоцирующих инфекционные заболевания. Именно поэтому важнейший акцент в борьбе с ними - это не терапия, а меры профилактики инфекционных заболеваний, заключающиеся в предотвращении распространения инфекции, которые провоцируют развитие эпидемии.

Для предупреждения заболевания энтеровирусной инфекцией необходимо соблюдать меры профилактики, в основном те же, что и при кишечных инфекциях:

1. соблюдение правил хранения пищевых продуктов и приготовления готовых блюд;
2. питьевой режим с преимущественным использованием бутилированной воды, преимущественно, в детских и медицинских организациях;
3. при появлении признаков респираторного или острого кишечного заболевания, в т.ч. у детей организованных учреждений, - вызов врача на дом;
4. текущая дезинфекция в домашних условиях с применением дезинфицирующих средств, действующих на вирусы;
5. применение средств неспецифической профилактики: иммуномодулянтов и противовирусных препаратов, назначаемых медработником;

6. в домашних очагах медицинское наблюдение за детьми дошкольного возраста и взрослыми, работающими на пищевых, коммунально-бытовых объектах, в детских учреждениях;
7. соблюдение личной гигиены.

2. Общие правила (для всех сотрудников образовательного учреждения)

- 2.1. Прохождение ежегодных периодических медицинских осмотров.
- 2.2. Проведение разъяснительной и санитарно-просветительской работы среди родителей и обучающихся (воспитанников).

3. Для руководителя школы

3.1. Исключить допуск к работе персонала, не прошедшего медицинский осмотр, гигиеническую подготовку и аттестацию, не имеющего соответствующих прививок.

3.2. При регистрации случая заболевания энтеровирусной инфекцией разработать план противоэпидемических мероприятий в учреждении, в котором предусмотреть назначение лица, ответственного за выполнение предусмотренных планом мероприятий.

3.3. На контроль: О каждом случае выявления энтеровирусной инфекции (или подозрения) (медицинские работники учреждения) в течение 2 часов сообщают по телефону и в течение 12 часов направляют экстренное извещение установленной формы в территориальное Управление Роспотребнадзора по месту выявления случая заболевания.

4. Для педагогического и учебно-вспомогательного персонала школы

4.1. Осуществлять контроль за соблюдением детьми правил личной гигиены (в т.ч. после посещения туалета и перед приемом пищи).

4.2. Обеспечить контроль за соблюдением температурного режима и режима проветривания в помещении (в соответствии с приказом ДОГМ от 19.09.2013; Приложение №1).

Образовательные организации, реализующие программы дошкольного образования

Помещения	Температура в помещении
Приемные, игровые ясельных групп	22 °С
Приемные, игровые (кроме ясельных групп)	21 °С
Спальни	19 °С
Туалетные (ясли)	22 °С
Туалетные (дошкольных групп)	19 °С
Помещения медицинского назначения	22 °С
Музыкальные и гимнастические залы	19 °С
Зал с ванной бассейна	29 °С

Раздевалка	25 °С
------------	-------

**Организации, реализующие основные общеобразовательные программы
(за исключением дошкольного образования)**

Кабинетах, лаборатории, актовый зал, столовая, рекреации, библиотека, вестибюль	18-24 °С
Спортзал и комнаты для проведения секционных занятий, мастерские	17-20 °С
Раздевальные комнаты спортивного зала	20-22 °С

4.3. Проведение выездных экскурсий осуществлять по согласованию с руководителем школы.

4.4. При выявлении жалоб на состояние здоровья и (или) появлении признаков заболевания энтеровирусной инфекцией незамедлительно направить обучающегося (воспитанника) к медицинскому работнику.

5. Для медицинского работника школы

5.1. Организовывать медицинские осмотры детей.

5.2. О каждом случае выявления энтеровирусной инфекции немедленно сообщать директору школы..

6. Для ответственного за организацию питания в школе

6.1. Осуществлять контроль за организацией питания детей с соблюдением требований к поставке продуктов, технологии приготовления пищи, условиям хранения пищевых продуктов и сроков их реализации, к обработке посуды в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СанПиН 2.4.1.2660-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях", СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».

6.2. Проводить бракераж готовой пищи и контроль соблюдения сроков отпуска готовой продукции, исправной работы технологического оборудования и температурного режима работы холодильного оборудования.

6.3. Осуществлять постоянный контроль за содержанием пищеблока, соблюдением санитарно-противоэпидемического режима с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

6.4. Организовать питьевой режим с использованием бутилированной воды промышленного производства, при наличии документов,

подтверждающих ее качество и безопасность, из одноразовых стаканчиков или индивидуальных кружек.

6.5. При регистрации случая заболевания энтеровирусной инфекцией разработать план противоэпидемических мероприятий в учреждении, в котором предусмотреть:

- проведение на пищеблоке влажной уборки в столовой после каждого приема пищи с применением моющих средств. Перед каждым приемом пищи
- обработка поверхностей столов горячей водой (50-60°C) с мылом и содой (2% концентрация) и другими разрешенными для этих целей моющими средствами.
- обработку столовой посуды путем ее погружения в дезинфицирующий раствор в соответствии с инструкцией по его применению в режиме воздействия на вирусы.
- строгое соблюдение требований к условиям хранения, сроков реализации пищевых продуктов и продовольственного сырья, технологии приготовления блюд. Проведение обработки свежих фруктов, овощей и зелени, употребляемых в свежем виде, в соответствии с санитарными требованиями.
- строгое соблюдение персоналом пищеблока правил личной гигиены. Исключение допуска к работе персонала, не прошедшего медицинский осмотр, гигиеническую подготовку и аттестацию, не имеющего соответствующих прививок.

7. Для руководителя структурного подразделения «административно-хозяйственная работа»

7.1. Обеспечить выполнение требований к размещению детей и режиму их пребывания в образовательном учреждении, в т.ч. соблюдение режима дезинфекции, использования моющих и дезинфицирующих средств при проведении влажной уборки помещений не менее двух раз в день.

7.2. При регистрации случая заболевания энтеровирусной инфекцией разработать план противоэпидемических мероприятий в учреждении, в котором предусмотреть:

- усиление режимов обеззараживания санитарно-технического оборудования. Экспозиция и режим обработки уборочного инвентаря и ветоши должен соответствовать инструкции применения в режиме воздействия на вирусы.