

**План  
по профилактике  
острых кишечных заболеваний (ОКИ)  
на 2024-2025 учебный год**

## Содержание.

В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений:

1. Организационная работа.
2. Лечебно-профилактическая работа.
3. Санитарно-эпидемиологические мероприятия.
4. Организация питания.
5. Санитарно-гигиеническое воспитание и обучение.

### 1. Организационная работа.

№ п/п	Мероприятие	Дата		Ответственный
		Срок	Выполнение	
1.	Медицинские осмотры детей при поступлении в учреждение с целью выявления больных, в том числе и педикулез.	При поступлении и в детский коллектив		Медсестра
2.	Систематическое наблюдение за состоянием здоровья воспитанников, особенно имеющих отклонения в состоянии здоровья	Постоянно		Медсестра
3.	Информирование руководителей детского сада, воспитателей о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме.	Постоянно		Медсестра
4.	Анализ посещаемости детей в различных возрастных группах.	Постоянно		Медсестра
5.	Организация и контроль противоэпидемиологических мероприятий.	По показаниям		Медсестра, завхоз

### 2. Лечебно-профилактическая работа.

№ п/п	Мероприятие	Дата		Ответственный
		Срок	Выполнение	
1.	Качественное проведение утреннего фильтра	Ежедневно		Медсестра
2.	Контроль за выяснением	Ежедневно		Медсестра,

	причин отсутствующих детей в детском саду не позднее трех дней с момента отсутствия.			воспитатели
3.	Прием длительно отсутствующих детей и переболевших только со справкой от участкового врача. При переводе детей из другого детского сада при данных об отсутствии контакта с инфекционными больными с амбулаторной картой.	При поступлении		Медсестра

### 3. Санитарно-эпидемиологические мероприятия.

№ п/п	Мероприятие	Дата		Ответственный
		Срок	Выполнение	
1.	Ежедневно в группах раннего возраста вести карту стула детей.	Ежедневно		Медсестра, воспитатели
2.	Своевременная изоляция заболевших ОКИ.	По показаниям		Медсестра, воспитатели
3.	Систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием территории и всех помещений, соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом.	Постоянно		Медсестра, воспитатели
4.	Организация и проведение профилактических и санитарно-противо-эпидемиологических мероприятий: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Работа по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекции, а так же контроль за полнотой ее проведения.</li> <li>• Контроль за пищеблоком и питанием детей</li> <li>• Ведение медицинской документации</li> <li>• Диспансеризация перенесших ОКИ, снятие с диспансерного учета после сдачи анализов.</li> </ul>	По показаниям		Медсестра
5.	Правильное хранение и	Постоянно		Медсестра,

	использование дез. средств (согласно инструкции по применению)			пом. воспитателей, воспитатели
6.	Обработка горшков и унитазов дез. средствами	По показаниям		пом. воспитателей
7.	Мытье игрушек	Ежедневно		Воспитатели
8.	Обработка и мытье посуды	Ежедневно		пом. воспитателей
9.	Проведение текущей уборки помещения и оборудования.	Ежедневно		пом. воспитателей
10.	Стирка белья	По графику		пом. воспитателей, рабочий по стирке
11.	Личная гигиена сотрудников.	Постоянно		Сотрудники

#### 4. Организация питания.

№ п/п	Мероприятие	Дата		Ответственный
		Срок	Выполнение	
1.	Строгий контроль за выполнением требований санитарных правил сотрудниками и работниками пищеблока	Постоянно		Медсестра, заведующий
2.	Строгий контроль за исправной работой технологического холодильного и др. оборудования	Постоянно		Медсестра, заведующий, кладовщик, шеф-повар
3.	Транспортировку пищевых продуктов проводить в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов не требующих тепловой обработки	Постоянно		Медсестра, кладовщик
4.	Скорпортящиеся продукты перевозить специализированным охлаждаемым транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения.	Постоянно		Медсестра, кладовщик
5.	Требовать от лиц сопровождающих продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их	Постоянно		Медсестра, кладовщик

	погрузку и выгрузку, пользоваться сан. одеждой (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку с результатами медосмотров, в том числе лабораторных обследовании и отметкой о прохождении проф. гигиен. подготовки.			
6.	Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществлять при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Документацию, удостоверяющую качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии). Хранить до окончания реализации продуктов.	Постоянно		Медсестра, кладовщик
7.	Осуществлять входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов). Результат контроля регистрировать в спец. журнале.	Постоянно		Медсестра, кладовщик
8.	Не допускать к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки.	Постоянно		Медсестра, кладовщик
9.	Пищевые продукты хранить в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.	Постоянно		Медсестра, кладовщик
10.	Строго соблюдать температурный режим для хранения продуктов в складских помещениях и холодильном оборудовании.	Постоянно		Медсестра, кладовщик
11.	Выдачу готовой пищи производить только после проведения приемочного контроля комиссией по контролю за организацией качеством питания, бракеража готовой продукции в составе, представителей администрации ДООУ, мед. работника. результат контроля регистрировать в	Постоянно		Медсестра

	спец. журнале.			
12.	Правильно вести забор и хранение суточной пробы.	Постоянно		Медсестра, шеф-повар
13.	В теплое время года с целью предупреждения залета насекомых засечивать окна и двери.	Постоянно		Медсестра, кладовщик, Шеф-повар

## 5. Санитарно-гигиеническое воспитание и обучение.

При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в ДДОУ, в целях предупреждения распространения инфекции провести дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил:

№ п/п	Мероприятие	Дата		Ответственный
		Срок	Выполнение	
1.	Для сотрудников пищеблока проводить сан.просет. работу на темы: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Соблюдение личной гигиены.</li> <li>2. Профилактика пищевых отравлений.</li> <li>3. Кулинарная обработка продуктов.</li> <li>4. Сроки реализации продуктов и готовой пищи.</li> <li>5. Правила мытья посуды с соблюдением маркировки.</li> <li>6. Значение отбора суточной пробы и ее хранения.</li> </ol>	По показаниям		Медсестра
	Для пом. воспитателей: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Питьевой режим</li> <li>2. Правила мытья посуды</li> <li>3. Соблюдение сан. эпид. режима</li> <li>4. Правила сбора грязного белья</li> <li>5. Личная гигиена</li> <li>6. Понятие о микробах ОКЗ, пути распространения инфекции.</li> </ol>	По показаниям		Медсестра
	Для воспитателей: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Значение утреннего фильтра</li> <li>2. Питьевой режим</li> <li>3. Личная гигиена детей и сотрудников</li> <li>4. Профилактика ОКИ.</li> </ol>	По показаниям		Медсестра

