**Информация**

**о работе по профилактике ОКИ**

**в МКОУ «Гамияхская СОШ №1»**

В целях соблюдения санитарных правил, норм и предотвращения групповых случаев вспышки острой кишечной инфекции в нашей школе разработан план мероприятий по профилактике ОКИ по которому проводятся следующие мероприятия:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Мероприятия** | **Срок** | **Ответственные** |
| 1 | Беседы с учащимися, классные часы:  о личной гигиене, о правильном питании, о здоровом образе жизни | В течение уч. года | Кл. руководители |
| 2 | Оформление стендов, по профилактике острых кишечных инфекций. | В период эпидемичес-кого подъема | Комиссия по контролю организации питания |
| 3 | Контроль питьевого режима в школе. | 3 раза в год | Зам. дир. по ВР |
| ***Профилактика острых кишечных инфекций*** | | | |
| 4 | - выявление больных или подозрительных на заболевание ОКИ и их изоляция | Постоянно | Кл. руководители |
| 5 | - проведение текущей и заключительной дезинфекции с применением дез. средств | После изоляции больных | Зам. директора по АХР |
| 6 | - санитарно-просветительская работа по обучению контактных обучающихся | В течение уч. года | Кл. руководители |
| 7 | - обработка посуды, столовых приборов, помещений согласно СанПиНу | Постоянно | Зам. директора по АХР |
| ***Организационные мероприятия*** | | | |
| 8 | - проведение родительского собрания с целью ознакомления родителей с мерами по предупреждению заражения детей ОКИ, выполнению санитарно-гигиенических мероприятий | 1 раз в год | зам. директора по ВР  Кл. руководители |
| 9 | Контроль организации питания детей. Контроль состояния пищеблока. | Постоянно | Комиссия по контролю организации питания |
| 10 | Технический контроль соответствия оборудования пищеблока паспортным характеристикам. | Ежегодно  июль | Зам. директора по АХР |
| 11 | Контроль качества посуды. | 3 раза в год | Зам. директора по АХР |
| 12 | Контроль хранения пищевых продуктов. | 1 раз в месяц | Комиссия по контролю организации питания |
| 13 | Уборка столовой. | После каждого приема пищи | Уборщик |
| 14 | Контроль завозимых продуктов (сырья) и наличия соответствующих документов на принимаемые пищевые продукты и продовольственное сырье. | 1 раз в месяц | Комиссия по контролю организации питания |
| 15 | Контроль качества приготовляемой пищи | Ежедневно | Комиссия по контролю организации питания |