

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

1. Действия учителя, классного руководителя образовательной организации в случаях получения информации о возникновении у обучающихся класса (группы) образовательной организации симптомов, характерных для кишечных инфекций (тошнота, рвота, диарея).

1.1. Вызвать скорую помощь, сообщив по телефону о количестве пострадавших в классе (группе) образовательной организации.

1.2. Поставить в известность руководителя образовательной организации о жалобах обучающихся на диарею, тошноту, рвоту.

1.3. В случае госпитализации обучающихся сообщить родителям детей о госпитализации.

2. Действия руководителя образовательной организации в случаях выявления и подтверждения отравления более одного обучающегося данной образовательной организации.

2.1. Проинформировать учредителя образовательной организации о фактах отравления обучающихся в образовательной организации, а также территориальные отделы Управления Роспотребнадзора по Кировской области.

2.2. Сообщить о выявлении отравления обучающихся на «горячую линию» министерства образования Кировской области: 89229604080 или (8332) 27-27-34 (добавочный 3424, 3437), а также на e-mail: infor@doko.kirov.ru.

2.3. Составить план информирования населения и родителей (законных представителей) в СМИ и соцсетях.

2.4. Составить график родительских собраний или индивидуальных встреч с родителями (законными представителя) пострадавших детей.

3. Действия руководителя образовательной организации в случаях выявления и подтверждения отравления более одного обучающегося данной образовательной организации при организации питания обучающихся самостоятельно.

3.1. Подготовить документы для предоставления сотрудникам территориальных отделов Управления Роспотребнадзора по Кировской области, а именно:

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.

3.2. Проверить условия для организации питания обучающихся образовательной организации, а именно:

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);

условия хранения скоропортящейся продукции и температурный режим хранения;

наличие личных медицинских книжек, с отметкой о медицинском осмотре, наличии вакцинации (против ВГА, дизентерии Зонне, кори, дифтерии);

наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (наличие горячей воды в раковинах для мытья рук, мыла, одноразовых бумажных/электро полотенец);

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;

наличие моющих и дезинфицирующих средств, условия их хранения;

наличие инструкций, размещенных в школьной столовой;

наличие условий для обработки сырых овощей, зелени, яиц;

соблюдение правил дезинфекции столовой посуды карантинных классов (групп) при наличии в образовательной организации.

3.3. Своевременно выполнять предписания территориальных отделов Управления Роспотребнадзора по Кировской области, в том числе прохождение необходимых медицинских обследований и лабораторных исследований работников школьного пищеблока.

4. Действия руководителя образовательной организации в случаях выявления и подтверждения отравления более одного обучающегося данной образовательной организации при организации питания обучающихся через аутсорсинг.

4.1. Вызвать руководителя предприятия-оператора школьного питания.

4.2. Запросить информацию согласно пунктов 3.1, 3.2. данного рекомендованного порядка действий учителя и руководителя образовательной организации при жалобах одного или нескольких обучающихся на тошноту, рвоту, диарею.

4.3. Составить совместный план мероприятий по ликвидации последствий отравления обучающихся и нормализации системы питания учащихся в образовательной организации.