



**АДМИНИСТРАЦИЯ
КУРСКОЙ ОБЛАСТИ**
КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ
И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ

305000, г. Курск, ул. Кирова, д. 7
тел.: +7 (4712) 70-05-93, факс: +7 (4712)70-05-94
e-mail: komobr@rkursk.ru;
www.komobr46.ru

Руководителям органов,
осуществляющих управление в сфере
образования муниципальных районов
и городских округов Курской
области, руководителям
подведомственных образовательных
организаций

24.03. 2021 № 04.1-07-07/ 3463

Уважаемые коллеги!

Во исполнение протокола заседания Оперативного штаба Министерства просвещения Российской Федерации по организации горячего питания от 19.03.2021 № ГД-19/01пр комитет образования и науки Курской области направляет для использования в работе «Порядок действий в особый момент» учителя и руководителя образовательной организации при жалобах одного или нескольких обучающихся на тошноту, рвоту, диарею в целях предотвращения массовых отравлений школьным питанием.

Приложение в 1 экз. на 4 стр.

Председателя комитета

Н.А.Пархоменко

**Горячая линия
Министерства просвещения Российской Федерации**

**Порядок действий
в особый момент**

Директору
образовательной организации
муниципального образования
республики (края, области)

**ГОРЯЧАЯ ЛИНИЯ МИНИСТЕРСТВА ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

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 региональных/муниципальных органов управления образованием;
 - руководителя территориального органа Роспотребнадзора.
2. Сообщить на горячую линию Министерства просвещения РФ, линии муниципальных, областных органов управления образованием о выявлении отравления обучающихся.

Телефон e-mail.

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»**)
3. Составить совместный план мероприятий по ликвидации последствий отравления обучающихся.

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.