



**АДМИНИСТРАЦИЯ  
ПУГАЧЕВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА  
САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**У П Р А В Л Е Н И Е    О Б Р А З О В А Н И Я**

**П Р И К А З**

от 29 марта 2021 года

№ 62

**Об утверждении примерного Порядка действий  
общеобразовательных учреждений  
в особый момент при жалобах одного или  
нескольких обучающихся на тошноту,  
рвоту, диарею**

В соответствии с решением заседания Оперативного штаба Министерства просвещения Российской Федерации по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях от 19.03.2021 № ГД-19/01

**приказываю:**

1. Утвердить примерный Порядок действий общеобразовательных учреждений Пугачевского муниципального района в особый момент при жалобах одного или нескольких обучающихся на тошноту, рвоту, диарею согласно приложению.

2. Руководителям общеобразовательных учреждений:  
разработать и утвердить Порядок действий общеобразовательного учреждения в особый момент при жалобах одного или нескольких обучающихся на тошноту, рвоту, диарею;

разместить Порядок действий общеобразовательного учреждения в особый момент при жалобах одного или нескольких обучающихся на тошноту, рвоту, диарею на официальном сайте общеобразовательного учреждения;

в случае выявления и подтверждения отравления одного или нескольких обучающихся общеобразовательного учреждения незамедлительно информировать управление образования администрации Пугачевского муниципального района.

3. Ведущему методисту муниципального учреждения «Методический центр управления образования администрации Пугачевского

муниципального района Саратовской области» Жигалиной Е.В.:

разместить примерный Порядок действий общеобразовательных учреждений Пугачевского муниципального района в особый момент при жалобах одного или нескольких обучающихся на тошноту, рвоту, диарею на официальном сайте управления образования администрации Пугачевского муниципального района;

после получения информации от общеобразовательного учреждения о случае выявления и подтверждения отравления одного или нескольких обучающихся общеобразовательного учреждения незамедлительно информировать министерство образования Саратовской области.

4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Начальник  
управления образования



Л. В. Фокина

**Примерный Порядок действий общеобразовательных учреждений  
Пугачевского муниципального района в особый момент при жалобах  
одного или нескольких обучающихся на тошноту, рвоту, диарею**

**1. Действия учителя, классного руководителя  
общеобразовательного учреждения.**

Необходимо:

- 1.1. Вызвать скорую помощь, назвав количество пострадавших;
- 1.2. Поставить в известность руководителя образовательного учреждения о жалобах обучающихся на диарею, тошноту, рвоту;
- 1.3. Сообщить родителям (законным представителям) детей.

**2. Действия руководителя образовательного учреждения при  
выявлении и подтверждении отравления одного или нескольких  
обучающихся.**

В случае получения информации о фактах возникновения симптомов, характерных для кишечных инфекций (тошнота, рвота, диарея) более одного случая необходимо:

- 2.1. Проинформировать:
  - начальника управления образования администрации Пугачевского муниципального района;
  - руководителя территориального органа Роспотребнадзора;
- 2.2. Сообщить на горячую линию управления образования администрации Пугачевского муниципального района (телефон 8(84574)2-24-92, e-mail [otdelpugachev@mail.ru](mailto:otdelpugachev@mail.ru)) о выявлении отравления обучающихся;
- 2.3. Составить план информирования населения и родителей в СМИ и социальных сетях;
- 2.4. Составить график родительских собраний и индивидуальных встреч с родителями пострадавших детей.

**3. Действия руководителя образовательного учреждения, в  
котором организация питания осуществляется самостоятельно, при  
выявлении и подтверждении отравления одного или нескольких  
обучающихся.**

Необходимо:

- 3.1. Подготовить документы для предоставления сотрудникам Роспотребнадзора:
  - личные медицинские книжки сотрудников пищеблока;
  - утвержденное меню, копии рационов питания за 15 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:

- состояние технологического и холодильного оборудования;
- наличие суточных проб готовой продукции в соответствии 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, соблюдения товарного соседства;
- наличие личных медицинских книжек с отметкой о медицинском осмотре, наличие 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.

### 3.3. 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.

### 3.4. 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 заболевания острой кишечной инфекции.

3.5. Выполнить предписание территориального отдела Управления Роспотребнадзора в установленные сроки.

**4. Действия руководителя образовательного учреждения, в котором питание организовано в формате аутсорсинга, при выявлении и подтверждении отравления одного или нескольких обучающихся при организации.**

Необходимо:

4.1. Вызвать руководителя предприятия-оператора школьного питания;

4.2. Запросить информацию по алгоритму мероприятий в случае подозрения возникновения острых кишечных инфекций (перечень мероприятий, указанных в пункте 3 настоящего Порядка);

4.3. Составить совместный план мероприятий по ликвидации последствий отравления обучающихся.