

**Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в ДОО (пищеблок)**

1. В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений ответственный работник, назначенный приказом заведующего ДОО, проводит:

- \* осмотры сотрудников на гнойничковые заболевания кожи перед началом работы, с целью выявления больных. В случае обнаружения, их отстраняют от работы, результаты осмотра заносят в специальный журнал;
- \* работу по организации профилактических осмотров сотрудников и проведение профилактических прививок;
- \* систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием территории и всех помещений, соблюдением правил личной гигиены персоналом;
- \* организацию и контроль за проведением профилактических и санитарно-противоэпидемических мероприятий,
- \* работу по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекции, а также контроль за полнотой ее проведения;
- \* контроль за пищеблоком и питанием детей;
- \* контроль за поступающим сырьем и продуктами питания;
- \* проведение бракеража готовой продукции;
- \* проведение дополнительной витаминизации;
- \* контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками.

2. В целях профилактики контагиозных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) в образовательной организации осуществляются мероприятия по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии.

Выявление инвазированных контагиозных гельминтозами осуществляется одновременным однократным обследованием всех сотрудников образовательной организации один раз в год.