

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.