

Управление Роспотребнадзора по Нижегородской области**Проведение противоэпидемических (профилактических) мероприятий в общеобразовательных организациях и организациях дополнительного образования
в период эпидемического неблагополучия по заболеваемости энтеровирусной инфекцией**

1. В целях организации и проведения комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по предупреждению заноса и распространения инфекции в учреждении разрабатывается план мероприятий и/или издается приказ, где определяется перечень лиц, ответственных за их реализацию.

2. Мероприятия по профилактике заноса инфекции в организованный коллектив:

2.1. Фильтр при приеме в учреждение детей и перед приходом сотрудников на работу включает опрос ответственных педагогов о состоянии здоровья детей (наличие разжижения стула и др.), бесконтактное измерение температуры тела с отметкой в журнале, осмотр ребенка, в том числе видимых кожных покровов (лицо, ладонки), с целью выявления высыпаний, кашля, насморка, покраснения глаз, общей вялости ребенка. Аналогичные действия в отношении сотрудников учреждения (опрос, осмотр и термометрия) осуществляет руководитель образовательного учреждения или ответственное лицо.

2.2. При наличии выше перечисленных симптомов и жалоб, повышенной температуры тела дети в учреждение не принимаются, сотрудники к работе не допускаются.

2.3. После перенесенного заболевания дети допускаются в коллектив на основании медицинской справки. Необходимо вести мониторинг посещений образовательного учреждения с уточнением причин отсутствия детей. Информировать Управление Роспотребнадзора по Нижегородской области и его территориальные отделы об отсутствии 20% и более детей по причине респираторных заболеваний.

2.4. Необходимо создать неснижаемый запас дезинфицирующих средств, кожных антисептиков, СИЗ (маски, перчатки) для работы учреждения не менее чем на 2 недели. Дезинфицирующие средства должны иметь сопроводительные документы, свидетельство о государственной регистрации, инструкцию по применению. Краткую инструкцию для приготовления и применения используемого средства на соответствующую концентрацию необходимо размещать в зоне видимости персонала в месте приготовления растворов. Емкости для приготовления и применения дезинфицирующих средств должны быть промаркированы и вымерены на необходимый готовый объем рабочего раствора. Дезинфицирующие



средства хранятся в упаковке производителя, концентраты и рабочие растворы хранят в недоступном для детей месте, вдали от отопительных приборов, прямого солнечного света и водопроводной системы.

2.5. Уборка помещений осуществляется с использованием дезинфицирующих средств по вирусному режиму 2 раза в день.

2.6. В конце рабочего дня необходимо проводить дезинфекцию всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Допускается прокаливание столовых приборов и кассет для их хранения в духовых шкафах в течение 10 минут. Щетки, салфетки для мытья посуды после окончания работы замачивать в горячей воде при температуре не ниже 45 °С, с добавлением моющих средств, дезинфицировать (или кипятить), промывать проточной водой, просушивать и хранить в специально выделенном месте.

2.7. Очищенные и промытые овощи и фрукты ополаскивать кипятком. Не допускается заблаговременная нарезка овощей, не допускается нарезка фруктов

2.8. Сервировку и порционирование блюд проводить персоналу с использованием масок, одноразовых перчаток и предварительной обработкой рук кожным антисептиком.

2.9. Питьевой режим осуществляется с использованием охлажденной кипяченой или бутилированной негазированной питьевой воды промышленного производства (при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность).

Кипячение воды производится на пищеблоке с последующей раздачей в группы. Емкости для хранения кипяченой воды ежедневно после окончания работы чистят чистящими средствами, моют под проточной водой.

Для питья используются индивидуальные стаканы (кружки), которые после использования убираются и моются в соответствии с ниже изложенными требованиями. Допускается использование одноразовых стаканчиков, для их сбора устанавливается специальная емкость с крышкой.

2.10 Осуществлять контроль за соблюдением правил обработки установок для дозированного розлива питьевой воды в соответствии с Приложением 2 к МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

2.11. Все помещения ежедневно и неоднократно проветриваются в отсутствие детей. В группах должны быть графики проветривания.

Широкая односторонняя аэрация всех помещений в теплое время года допускается в присутствии детей.

Сквозное проветривание проводят не менее 10 минут в отсутствие детей, заканчивают за 30 минут до их прихода.. В помещениях спален сквозное проветривание проводят до укладывания детей.

Ревизия, очистка и контроль эффективности технического состояния системы вентиляции проводится перед вводом здания в эксплуатацию, затем



через 2 года, и далее - не реже 1 раза в 10 лет; при обследовании технического состояния вентиляции должны осуществляться инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха.

2.12. Обеззараживание воздуха проводится в закрытых помещениях. При использовании рециркуляторов они должны функционировать весь период пребывания детей в помещении при закрытых окнах. При использовании облучателей открытого типа должен быть разработан график его применения. Время и периодичность облучения воздуха помещений рассчитывается с учетом мощности и количества ламп, кубатуры помещений.

2.13. Дезинфекция спортивного инвентаря проводится ежедневно в конце дня.

2.14. Уборочный инвентарь (раздельный для групповых помещений и туалетов) должен быть промаркирован по назначению, храниться отдельно в недоступном для детей месте, промывается после использования горячей водой с моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивается и просушивается.

2.15. В организации должны быть созданы условия для соблюдения детьми и работниками правил личной гигиены (постоянное наличие мыла, горячей воды, кожных антисептиков для сотрудников, электро- или одноразовых полотенец, в дошкольных организациях - индивидуальных).

2.16. Педагог контролирует соблюдение детьми правил личной гигиены после посещения туалета, после прогулки и перед приемом пищи.

2.17. Контроль за качеством и безопасностью воды бассейнов в рамках производственного контроля в образовательных организациях (приложение).

2.18. Для детей и взрослых классные руководители и педагоги организуют проведение информационной работы по мерам профилактики инфекционных заболеваний (уроки здоровья, оформление стендов, беседы с родителями).

3. Мероприятия при выявлении ребенка с энтеровирусной инфекцией.

3.1. Проводится заключительная дезинфекция всех помещений, где мог находиться больной, при повторных случаях заболеваний – специализированными организациями.

3.2. Организуется осмотр контактных детей и персонала медицинским работником, устанавливается медицинское наблюдение за контактными с фиксацией результатов осмотра в журнале (измерение температуры тела, осмотр кожных покровов, жалобы).

3.3. При регистрации ЭВИ в течение 10 дней запрещается прием в карантинный класс новых детей, карантинный класс отстраняется от участия в культурно-массовых мероприятиях, занятиях в бассейне, организуется питание карантинного класса в последнюю очередь. Указанные мероприятия при регистрации случаев менингита и энцефалита проводятся в течении 20 дней.

3.4. При повторных случаях деятельность бассейна приостанавливается, культурно-развлекательные, праздничные мероприятия проводятся отдельно в каждом классе.



3.5. Дети из карантинных классов не допускаются в организации дополнительного образования, спортивные секции.

3.6. Дезинфекция посуды осуществляется после каждого приема пищи способом погружения в дезинфицирующий раствор.

