**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.

- руководителям муниципальных органов управления образованием сообщить в министерство образование региона о выявлении отравления обучающихся.

1. Составить план информирования населения и родителей в СМИ и соцсетях.
2. 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.

# 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.

# 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

# 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.

1. **Выполнить** предписания ТО Управления Роспотребнадзора в установленные сроки.