

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 22»**

дом 11, ул. Озерная, город Оленегорск-1, Городской округ город Оленегорск, Мурманская обл., 184531, Российская Федерация
тел./факс (81552) 60888, e-mail: srschool22.ol1@mail.ru

ПРИКАЗ

25.03.2021

№ 70-о

**О проведении мероприятий по профилактике острых кишечных инфекций
в МБОУ СОШ № 22**

На основании информационного письма комитета по образованию Администрации города Оленегорска с подведомственной территорией от 24.03.2021 № 07/506 «О регистрации кишечных инфекций», в целях предупреждения возникновения и распространения заболеваемости острыми кишечными инфекциями, в том числе исключения контактно-бытового механизма передачи и воздушно-капельного механизма передачи ОКИ в образовательных учреждениях

п р и к а з ы в а ю :

1. Усилить контроль выполнения санитарных норм и правил, направленных на профилактику острых кишечных инфекций.

2. Начальнику хозяйственного отдела Логиновой И.А.:

2.1. Взять на особый контроль организацию работ по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима в МБОУ СОШ № 22.

2.2. Обеспечить контроль за выполнением санитарных норм и правил, направленных на профилактику острых кишечных инфекций, в том числе при организации питания обучающихся.

2.3. Усилить контроль за приготовлением дезрастворов, используемых в МБОУ СОШ № 22, соблюдая норму концентрации действующего вещества в растворе.

2.4. Соблюдать график ежедневных и генеральных уборок, график проветривания помещений школы.

2.5. Организовать информационно-разъяснительную работу с сотрудниками школы по профилактике острых кишечных заболеваний с ознакомлением под подпись.

3. Заместителю директора по воспитательной работе Островской Н.А.:

3.1. Организовать информационно-разъяснительную работу с обучающимися, родителями (законными представителями) по профилактике острых кишечных инфекций.

3.2. Совместно с классными руководителями 1-11 классов усилить контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми в школе.

3.3. Совместно с начальником хозяйственного отдела Логиновой И.А. осуществлять взаимодействие с ГОБУЗ «ОЦГБ» по получению достоверной оперативной информации о заболеваниях детей инфекционного характера.

4. Классным руководителям 1-11 классов:

4.1. Провести тематические беседы по профилактике острых кишечных инфекций **02.04.2021 (пятница)** с ознакомлением по подпись.

4.2. Усилить контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми в

школе.

5. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

И.о.директора

Н.А. Островская

Комплексный план санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в по профилактике острых кишечных инфекций, в том числе коронавирусной инфекции в МБОУ СОШ № 22

Цель: предупреждение вспышек острых кишечных инфекций (далее – ОКИ) в организованных коллективах

Задача: эффективная работа по профилактике ОКИ всех служб (здравоохранения и образования) в период сезонного подъёма и широкая пропаганда мер личной и общественной профилактики острых кишечных инфекций.

№	Наименование мероприятия	Срок исполнения	Ответственный исполнитель
1	Разработка и утверждение комплексного (оперативного) плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, обеспечивающих предупреждение возникновения острых кишечных инфекций (ОКИ) (при наличии предпосылок и предвестников эпидемического неблагополучия), с назначением ответственных за каждый раздел работы:	январь	администрация
1.1.	Обеспечение наличия и выполнения требований нормативных документов по профилактике острых кишечных заболеваний	постоянно	администрация; И.А. Логинова, начальник хозяйственного отдела
1.2.	Информационно-разъяснительная работа с сотрудниками МБОУ СОШ № 22 по профилактике ОКИ	постоянно	О.А. Лампига, и.о.директора; И.А. Логинова, начальник хозяйственного отдела
1.3.	Приобретение необходимого количества дезинфицирующих средств, ёмкостей для проведения профилактической и текущей дезинфекции.	по необходимости	И.А. Логинова, начальник хозяйственного отдела
1.4.	Информационно-разъяснительная работа с участниками образовательных отношений по вопросам профилактики ОКИ: проведение родительских и ученических собраний, разработка и распространение памяток, оформление информационных стендов, размещение информации на школьном сайте, контроль за соблюдением правил личной гигиены.	постоянно	Н.А. Островская, зам.директора по ВР; И.А. Логинова, начальник хозяйственного отдела; классные руководители 1-11 классов
1.5.	Ежедневный мониторинг отсутствующих	постоянно	администрация;

	обучающихся, причин отсутствия		классные руководители 1-11 классов
1.6.	Обеспечение соблюдения обязательных требований санитарного законодательства по содержанию, эксплуатации, условиям воспитания и обучения	постоянно	О.А. Лампига, и.о.директора; И.А. Логинова, начальник хозяйственного отдела
1.7.	Отстранение от работы персонала, в том числе сотрудников пищеблоков, имеющего симптомы острых инфекционных заболеваний	по необходимости	О.А. Лампига, и.о.директора
1.8.	Усиление контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима и работой пищеблока	постоянно	О.А. Лампига, и.о.директора
1.9.	Размещение и обновление информации о профилактике ОКИ на информационных стендах и официальном сайте МБОУ СОШ № 22	постоянно	администрация; А.Г. Дороничев, системный администратор
2	Разработка и утверждение комплексного (оперативного) плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, обеспечивающих предупреждение распространения острых кишечных инфекций (ОКИ) при возникновении заболеваний ОКИ в ОУ (в эпидемических очагах) с назначением ответственных за каждый раздел работы:	по необходимости	администрация
2.1.	Введение «карантинных мероприятий» и обеспечение их выполнения при возникновении очагов ОКИ сроком на 7 дней.	по необходимости	администрация; И.А. Логинова, начальник хозяйственного отдела
2.2.	Проведение инструктажей с лицами, контактными по ОКИ, о правилах соблюдения личной гигиены	по необходимости	администрация; И.А. Логинова, начальник хозяйственного отдела
2.3.	Организовать карантинные мероприятия: - ввести ограничение (вплоть до запрещения) проведения массовых мероприятий; - прекратить прием новых и временно отсутствующих обучающихся в коллектив, в котором зарегистрирован случай ОКИ; - запретить перевод обучающихся из класса, в котором зарегистрирован случай ОКИ, в другой класс; - соблюдать принцип изоляции детей карантинного класса по ОКИ при организации питания	по эпид.показаниям при возникновении очагаОКИ	администрация, И.А. Логинова, начальник хозяйственного отдела

2.4.	Незамедлительное информирование комитета по образованию Администрации города Оленегорска с подведомственной территорией о возникновении групповых случаев заболеваний ОКИ (в т.ч. вирусной этиологии) – 3 и более случаев в организованных коллективах, возникших в течение одного инкубационного периода	по эпид.показаниям	О.А. Лампига и.о.директора
2.5.	Проведение повторного инструктажа с сотрудниками МБОУ СОШ № 22 по вопросам организации противоэпидемических мероприятий с отметкой в журнале	по эпид.показаниям	О.А. Лампига, и.о.директора; И.А. Логинова, начальник хозяйственного отдела
2.6.	Проведение дезинфекционных мероприятий (заключительной и текущей дезинфекции) в соответствии с действующими нормативными документами на конкретную кишечную инфекцию бактериальной, вирусной или паразитарной этиологии	по эпид.показаниям	И.А. Логинова, начальник хозяйственного отдела
2.7.	Обеспечение соблюдения в очагах температурного режима, режима проветривания, влажной уборки с применением дезинфицирующих средств	по эпид.показаниям	И.А. Логинова, начальник хозяйственного отдела; ответственные за учебные аудитории
2.8.	Организация питьевого режима с обязательным кипячением воды или раздачей бутилированной воды	постоянно	Н.А. Островская, зам.директора по ВР; И.А. Логинова, начальник хозяйственного отдела
2.9.	Усиление контроля за системой водоснабжения, организацией питания, содержанием территории школы	по эпид.показаниям	О.А. Лампига, и.о.директора; И.А. Логинова, начальник хозяйственного отдела
2.10.	Размещение информации о профилактике ОКИ на информационных стендах и официальном сайте МБОУ СОШ № 22	по необходимости	Н.А. Островская, зам.директора по ВР; А.Г. Дороничев, системный администратор

БЕСЕДА «Профилактика желудочно-кишечных заболеваний»

Задачи: напомнить учащимся о необходимости соблюдения правил личной гигиены; дать основы знаний о профилактике инфекционных болезней.

Ход занятия:

1. Проверка знаний правил личной гигиены.
2. Рассказ об инфекционных болезнях («болезнях грязных рук»).
3. Беседа о методах профилактики (памятка).
4. Итог: что необходимо сделать, чтобы защитить себя?

Ход беседы:

1. Вопросы для проверки знаний личной гигиены:
 - Расскажите об основных правилах личной гигиены.
 - Сколько раз в день необходимо чистить зубы и в какое время.
 - В каких случаях необходимо мыть руки.
 - Когда необходимо менять одежду.
 - Вспомните «правила безопасного питания».

2. Знаете ли вы, что знаменитого «Мойдодыра» Корней Чуковский написал для своей маленькой дочки, которая не любила мыть руки. Сегодня эта сказка очень актуальна, потому что, по утверждениям наших ученых, 90 % людей не всегда моют руки перед едой. И это становится главной причиной заражения острыми кишечными инфекциями.

От кишечных инфекций в мире ежегодно умирает около трех миллионов детей грудного возраста. Эти болезни относятся к числу самых распространенных. Нет ни одной страны, где бы люди не болели дизентерией, сальмонеллезом, колиэнтеритом и другими острыми кишечными инфекциями. Однако все эти болезни можно предупредить.

Кишечные инфекции — это целая группа заразных заболеваний, которые в первую очередь повреждают пищеварительный тракт. Всего таких заболеваний больше 30 штук. Из них самое безобидное — так называемое пищевое отравление, а самое опасное — холера.

Возбудителями кишечных инфекций могут быть: бактерии (сальмонеллез, дизентерия, холера), их токсины (ботулизм), а также вирусы (энтеровирус).

Что же относится к данной группе заболеваний? В первую очередь к острым кишечным инфекционным заболеваниям относятся дизентерия, сальмонеллез, кишечные инфекции, вызываемые разнообразной условно — патогенной флорой. Для этой группы болезней характерно проникновение возбудителей инфекции через рот и активное размножение в желудочно-кишечном тракте. Микробы этой группы отличаются большой

выживаемостью во внешней среде. Так к примеру возбудители дизентерии могут сохраняться в почве – до 3х месяцев, на продуктах питания – несколько суток, в воде – до 2х месяцев, а в молоке и молочных продуктах возбудители не только сохраняются, но и способны размножаться; однако, при нагревании до 60 градусов гибнут через 10 минут, при кипячении – немедленно, в дезинфицирующих растворах – в течение нескольких минут.

От больных и носителей инфекции микробы выделяются во внешнюю среду с испражнениями, рвотными массами, иногда с мочой. Практически все возбудители кишечных инфекций чрезвычайно живучи. Они способны подолгу существовать в почве, воде и даже на различных предметах. Например, на ложках, тарелках, дверных ручках и мебели, компьютерной клавиатуре. Кишечные микробы не боятся холода, однако все же предпочитают жить там, где тепло и влажно. Особенно быстро они размножаются в молочных продуктах, мясном фарше, студне, киселе, а также в воде (особенно в летнее время).

В организм здорового человека возбудители кишечной инфекции попадают через рот: вместе с пищей, водой или через грязные руки. Например, дизентерия может начаться, если попить воду из-под крана, парное (некипяченое) молоко или поесть сделанную из него простоквашу, творог или сметану. Кишечную палочку можно съесть вместе с некачественным кефиром или йогуртом. Стафилококковая инфекция комфортно себя чувствует в испорченных тортах с кремом. Возбудители сальмонеллеза (а их известно около 400 видов) попадают к человеку через любые зараженные продукты: куриное мясо и яйца, вареную колбасу, сосиски, плохо промытые или вымытые грязной водой овощи и зелень.

Из рта микробы попадают в желудок, а затем в кишечник, где начинают усиленно размножаться. Причиной заболевания становятся яды, которые выделяют микроорганизмы и повреждения пищеварительного тракта, которые они вызывают.

Симптомы заболевания. Плохое самочувствие, тошнота, рвота, высокая температура тела до 38-39 оС, боли в животе (схваткообразные), частый жидкий стул (может быть со слизью, зеленой, пеной, вкрапления непереваренной пищи), вздутие живота, сухость кожи и слизистых (при частой рвоте и поносе).

Все кишечные инфекции опасны тем, что из-за рвоты или поноса происходит обезвоживание организма. Результатом могут стать почечная недостаточность и другие осложнения.

Главная отличительная особенность инфекционного больного заключается в том, что он выделяет во внешнюю среду возбудителей, т. е. является источником заразного начала. Различные инфекционные больные выделяют в окружающую среду заразное начало по-разному, в зависимости от того, где находится очаг инфекции в организме: с выдыхаемым воздухом, при кашле, насморке, с мочой, с фекалиями и т. д. и т. п.

Издавна кишечные инфекции называют болезнями грязных рук, подчеркивая тем самым, что нечистоплотные люди болеют чаще. В течение дня человек касается руками разных предметов: ручки дверей и поручни в общественном транспорте, деньги, рукопожатия и так далее. Чтобы обезопасить себя от болезнетворных бактерий, нужно просто по возвращении домой, перед приготовлением пищи, ее употреблением, после посещения туалета вымыть руки с мылом. Следует коротко стричь ногти, так как под них набивается грязь, содержащая микробы. Таким простым способом можно защитить от заражения себя и членов своей семьи.

Для того чтобы предупредить возникновение кишечных инфекций важно и качество пищи. Во многих продуктах бактерии не только сохраняют жизнеспособность, но и активно размножаются. Особенно «неблагонадежны» продукты, которые не подвергаются термической обработке – салаты, овощи и фрукты. Летом и осенью создаются благоприятные условия для размножения бактерий в молоке и молочных продуктах. Вот почему разливное молоко просто необходимо кипятить.

Пить воду из случайных источников и купаться в загрязненных водоемах тоже не рекомендуется. Чтобы не заразиться, воду лучше употреблять только в кипяченом виде. При попадании в желудочно-кишечный тракт через загрязненную воду, недоброкачественные пищевые продукты бактерии способны вызывать болезни, опасные для жизни.

3. Памятка о профилактике инфекционных болезней.

4. Итог: чтобы защитить себя от инфекционных болезней необходимо соблюдать правила гигиены.

Кишечные инфекции – это целая группа заразных заболеваний, которые в первую очередь повреждают пищеварительный тракт. Их более 30-ти, самое безобидное из них – пищевое отравление, а самое опасное – холера.

Возбудителями кишечной инфекции могут быть:

- бактерии (сальмонеллез, дизентерия, холера)
- их токсины (ботулизм)
- вирусы (ротавирусы, астровирусы, норовирусы и другие)

От больных и носителей микробы выделяются во внешнюю среду с испражнениями, рвотными массами, с мочой. Практически все возбудители кишечных инфекций чрезвычайно живучи. Они способны подолгу существовать в почве, воде, и даже на различных предметах: ложках, тарелках, дверных ручках, мебели, игрушках. Кишечные микробы не боятся холода, однако предпочитают жить там, где тепло и влажно. Особенно быстро они размножаются в молочных продуктах, мясном фарше, студне, киселе, а так же в воде.

В организм человека возбудители кишечной инфекции попадают через рот: вместе с пищей, водой или через грязные руки. Например, дизентерия

может начаться, если попить воду из крана, некипяченое молоко или поесть сделанную из него простоквашу, творог или сметану. Кишечную палочку можно съесть вместе с некачественным кефиром или йогуртом. Возбудители сальмонеллеза попадают к человеку через любые зараженные продукты: куриное мясо, яйца, вареную колбасу, сосиски, плохо промытые овощи и зелень.

Как развивается заболевание?

Изо рта микробы попадают в желудок, а затем в кишечник, где начинают усиленно размножаться. Причиной заболевания становятся токсины выделяющиеся микроорганизмами, которые, повреждая пищеварительный тракт вызывают:

- острый гастрит (с рвотой)
- острый энтерит (с диареей)
- острый гастроэнтерит (и с тем, и с другим)
- острый колит (с примесью крови в стуле)
- острый энтероколит (с поражением всего кишечника)

После попадания микробов в организм заболевание начинается через 6-48 часов. Кишечными инфекциями люди чаще болеют летом. Это связано с тем, что в жару мы пьем больше жидкости, а значит, желудочный сок убивающий вредные микробы разбавляется. Кроме того, летом мы чаще пьем некипяченую воду. Все кишечные инфекции опасны тем, что из-за рвоты или жидкого стула происходит обезвоживание организма. Вопрос о госпитализации или лечении на дому решает врач. При лечении на дому необходимо строго соблюдать меры, позволяющие предупредить заражение окружающих, строго выполнять правила ухода за больным. Больной должен придерживаться постельного режима, ему выделяют отдельную посуду и полотенце, которые в дальнейшем подвергают дезинфекции. Необходимо помнить насколько важно избегать самолечения! Только врач может правильно поставить диагноз и не допустить неблагоприятные последствия, только врач может правильно подобрать лечебный препарат и составить схему лечения. Дело в том, что большинство видов микробов кишечной группы, в т.ч. возбудители дизентерии, брюшного тифа приобрели устойчивость ко многим медикаментам. В больничных условиях есть возможность выделить микроб, вызывающий заболевание и подобрать наиболее действенное средство и схему лечения. Кроме того, госпитализация больного способствует прекращению рассеивания возбудителей заболевания во внешней среде и предотвращает заражение других людей.

Как распознать кишечные инфекции?

Кишечные инфекции, как и все остальные инфекционные заболевания, всегда случаются неожиданно. В самом начале заболевания появляется слабость, головная боль, повышается температура, рвота. Затем

присоединяются боли в животе и жидкий стул, нередко с примесью крови и слизи.

Чтобы правильно поставить диагноз необходимо обратиться к врачу. Не занимайтесь самолечением, так как это может ухудшить ваше состояние.

Пути профилактики острых кишечных инфекций.

Меры предупреждения острых кишечных инфекций очень просты. Соблюдение элементарных правил гигиены – надежная защита от заболеваний. Где же следует ставить барьеры, чтобы пресечь путь микробам в организм?

Не ешьте и не давайте есть детям немытые ягоды, фрукты, овощи, потому что на них из земли, с грязных рук, попадают возбудители острых кишечных инфекций.

С мылом мойте руки после посещения уборной и перед едой. Мыло обладает обеззараживающим действием.

Не носите вместе с овощами, сырым мясом в хозяйственной сумке не завернутыми хлеб, сыр и другие продукты, которые едят, не подвергая термической обработке.

Не допускайте, чтобы на еду садились мухи: уничтожайте их специальными аэрозолями. На теле, на лапках, в кишечнике мухи содержатся возбудители острых кишечных инфекций.

В холодильнике храните молоко, сметану, сырки, творог, салаты и заливные блюда, вареные и ливерные колбасы, пирожные с кремом. В тепле на этих продуктах быстро размножаются болезнетворные микробы!

Кипятите воду, взятую из открытого водоема для питья, мытья фруктов, ягод или посуды. Болезнетворные микробы способны в течение месяца и даже более жить, и размножаться в воде.

**Инструктаж учащихся _____ класса МБОУ СОШ №22
по профилактике острых кишечных инфекций
в 4 четверти 2020-2021у.г.**

Дата проведения инструктажа 02.04. 2021 г.

Кишечные инфекции – это целая группа заразных заболеваний, которые в первую очередь повреждают пищеварительный тракт. Их более 30-ти, самое безобидное из них – пищевое отравление, а самое опасное – холера.

Возбудителями кишечной инфекции могут быть:

- бактерии (сальмонеллез, дизентерия, холера)
- их токсины (ботулизм)
- вирусы (ротавирусы, астровирусы, норовирусы и другие)

Как распознать кишечные инфекции?

Кишечные инфекции, как и все остальные инфекционные заболевания, всегда случаются неожиданно. В самом начале заболевания появляется слабость, головная боль, повышается температура, рвота. Затем присоединяются боли в животе и жидкий стул, нередко с примесью крови и слизи.

Чтобы правильно поставить диагноз необходимо обратиться к врачу. Не занимайтесь самолечением, так как это может ухудшить ваше состояние.

Пути профилактики острых кишечных инфекций.

Меры предупреждения острых кишечных инфекций очень просты. Соблюдение элементарных правил гигиены – надежная защита от заболеваний. Где же следует ставить барьеры, чтобы пресечь путь микробам в организм?

Не ешьте и не давайте есть детям немытые ягоды, фрукты, овощи, потому что на них из земли, с грязных рук, попадают возбудители острых кишечных инфекций.

С мылом мойте руки после посещения уборной и перед едой. Мыло обладает обеззараживающим действием.

Не носите вместе с овощами, сырым мясом в хозяйственной сумке не завернутыми хлеб, сыр и другие продукты, которые едят, не подвергая термической обработке.

Не допускайте, чтобы на еду садились мухи: уничтожайте их специальными аэрозолями. На теле, на лапках, в кишечнике мухи содержатся возбудители острых кишечных инфекций.

В холодильнике храните молоко, сметану, сырки, творог, салаты и заливные блюда, вареные и ливерные колбасы, пирожные с кремом. В тепле на этих продуктах быстро размножаются болезнетворные микробы!

Кипятите воду, взятую из открытого водоема для питья, мытья фруктов, ягод или посуды. Болезнетворные микробы способны в течение месяца и даже более жить, и размножаться в воде.

№	Ф.И.	Подпись
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		



Профилактика острых кишечных инфекций



Острые кишечные инфекции – это группа заболеваний, вызываемая различными патогенными микроорганизмами с преимущественным поражением желудочно-кишечного тракта.

Для всех кишечных инфекций характерно проникновение микроба-возбудителя через рот, его активное размножение в кишечнике, откуда он в последствии попадает во внешнюю среду: в воду на пищу, продукты обихода.

Источником инфекции является **больной человек**, а также **носители возбудителей заболевания**. Наиболее опасны **больные легкими, стертыми и бессимптомными формами**, а также **бактериовыделители**.



Пищевой (при употреблении в пищу недостаточно обработанных, недоброкачественных продуктов, плохо промытых овощей, фруктов, зелени).



Водный (при питье некипяченой воды, купании в открытых водоемах).



Контактно-бытовой (в процессе тесного общения через продукты обихода, игрушки, грязные руки, пользование общими предметами и т.д.).

Профилактика острых кишечных инфекций

Мойте руки с мылом после возвращения с улицы, перед едой и приготовлением пищи, после посещения туалета.

Тщательно мойте фрукты, овощи под проточной водой и ошпаривайте кипятком. Не пробуйте на рынке немытые фрукты грязными руками. Ни в коем случае не ешьте немытые фрукты и овощи, сорванные с грядки.

Приобретайте продукты только в разрешенных для этого местах.

Храните продукты в закрытой посуде, отдельно сырые и готовые.

Для обработки сырых продуктов пользуйтесь отдельными ножами и разделочными досками.

Тщательно прожаривайте и проваривайте продукты. Разогревая супы, доводите их до кипения. Не оставляйте приготовленную пищу при комнатной температуре более 2-х часов. Убирайте все приготовленные и скоропортящиеся блюда в холодильник.

Мойте и дезинфицируйте все поверхности и кухонные принадлежности, используемые для приготовления пищи.

В местах общественного пользования (ванна, туалет) необходимо регулярно делать уборку с моющими средствами.

Пейте только кипяченую или бутилированную воду.

Купайтесь в открытых водоемах только в специально отведенных местах.

При первых признаках кишечного расстройства, особенно у ребенка, немедленно обращайтесь за медицинской помощью. Самолечение недопустимо и небезопасно.

ГУ «Луганский республиканский центр здоровья» ЛНР

