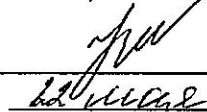


МБДОУ «Детский сад №42»

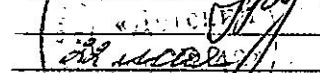
СОГЛАСОВАНО

Представитель работников


Л.А. Шестёркина
2018г.

УТВЕРЖДАЮ

И.о. заведующего МБДОУ
«Детский сад №42»


Л.А. Белова
2018г.

ИНСТРУКЦИЯ № 71

по предупреждению и профилактике заболеваний кишечных инфекций (ИПКИ)

1. Воспитателям необходимо внимательно проводить утренний прием детей в группу. Особое внимание следует уделять процедуре после формирования групп, так как в период адаптации детей (около 2 месяцев) к новым условиям, в несколько раз возрастает вероятность возникновения у них инфекционных заболеваний.
2. При проявлении у ребенка признаков кишечной инфекции :
 - повышение температуры тела;
 - боль в животе;
 - тошнота, рвота;
 - жидкий стул;
 - слабость, отказ от еды и питья.Необходимо:
 - сообщить медицинской сестре и заведующей;
 - сообщить родителям;
 - заболевшего ребенка изолировать от здоровых детей.
3. Поить детей необходимо только кипяченой водой, смена которой в группах должна производиться не реже чем через 3 часа. Перед каждой сменой воды необходимо тщательно вымыть емкость для ее хранения с применением моющих средств.
4. После посещения туалетной комнаты дети и персонал должны тщательно мыть руки с мылом.
5. Для поддержания в здании и групповых комнатах необходимого санитарно-эпидемического режима необходимо в применении моющих и дезинфицирующих средств:
 - проводить уборку влажным способом не менее 2-х раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полов у плинтусов и под мебелью, подоконников, радиаторов и т. д.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели и т. д.);
 - проводить влажную уборку в спальнях после дневного сна;
 - проводить влажную уборку в групповых помещениях после каждого приема пищи;
 - ежедневно производить обеззараживание санитарно-технического оборудования;
 - ежедневно мыть теплой водой с мылом или иным моющим средством сидения на унитазах, ручки смывочных бачков и ручки дверей;
 - мыть горшки после каждого использования при помощи ершей или щеток;
 - чистить ванны, раковины, унитазы дважды в день ершами или щетками;
 - производить генеральную уборку всех помещений и оборудования один раз в месяц.
6. Пища должна быть эпидемически безопасной, для этого необходимо:
 - выполнять требования, установленные рецептурой (температурный и временной режимы, бланшировка, вторичная термическая обработка и т.д.) при кулинарной обработке продуктов;
 - не допускать к приготовлению пищи сотрудников пищеблока с признаками острого

инфекционного заболевания (ОРИ, ОКИ) или гнойничковых заболеваний рук:

- не приступать к работе в грязной спецодежде или с невымытыми после посещения туалета руками;

- не принимать пищевые продукты с нарушением условий их транспортировки или при отсутствии документов, удостоверяющих их качество, а также продуктов с внешними признаками, указывающими на несвежесть, с потерей формы;

- не нарушать условия и сроки хранения пищевых продуктов и соблюдение поточности при их технологической обработке;

- строго соблюдать сроки и условия реализации готовой пищи.

7. Перед весенне-летним периодом, а также в период повышения заболеваемости ОКИ воспитатели и медицинские работники должны провести разъяснительную работу с родителями, через родительские собрания и консультации, по предупреждению заболевания кишечными инфекциями. Приложение 1.

Инструкцию разработал
инженер по охране труда



А.В. Лебедева

10 правил для профилактики ОКИ (острых кишечных инфекций)

1. Выбор безопасных пищевых продуктов. Многие продукты, такие как фрукты и овощи, потребляют в сыром виде, в то время как другие — рискованно кушать без предварительной обработки. Например, всегда покупайте пастеризованное, а не сырое молоко. Во время покупки продуктов имейте в виду, что цель их последующей обработки — сделать пищу безопасной и удлинить срок ее хранения. Определенные продукты, которые потребляются сырыми, требуют тщательной мойки, например, салат.

2. Тщательно приготавливайте пищу. Многие сырые продукты, главным образом, птица, мясо и сырое молоко, часто обсеменены патогенными микроорганизмами. В процессе варки (жарки) бактерии уничтожаются, но помните, что температура во всех частях пищевого продукта должна достигнуть 70° С. Если мясо цыпленка все еще сырое у кости, то поместите его снова в духовку до достижения полной готовности. Замороженное мясо, рыба и птица должны тщательно оттаиваться перед кулинарной обработкой.

3. Ешьте приготовленную пищу без промедления. Когда приготовленная пища охлаждается до комнатной температуры, микробы в ней начинают размножаться. Чем дольше она остается в таком состоянии, тем больше риск получить пищевое отравление. Чтобы себя обезопасить, ешьте пищу сразу после приготовления.

4. Тщательно храните пищевые продукты. Если Вы приготовили пищу впрок или хотите после употребления сохранить оставшуюся ее часть, имейте в виду, что она должна храниться либо горячей (около или выше 60° С) либо холодной (около или ниже 10° С). Это исключительно важное правило, особенно если Вы намерены хранить пищу более 4-5 часов.

Пищу для детей лучше вообще не подвергать хранению. Общая ошибка, приводящая к бесчисленным случаям пищевых отравлений — хранение в холодильнике большого количества теплой пищи. Эта пища в перегруженном холодильнике не может быстро полностью остыть. Когда в середине пищевого продукта слишком долго сохраняется тепло (температура свыше 10° С), микробы выживают и быстро размножаются до опасного для здоровья человека уровня.

5. Тщательно подогревайте приготовленную заранее пищу. Это наилучшая мера защиты от микроорганизмов, которые могли размножиться в пище в процессе хранения (правильное хранение угнетает рост микробов, но не уничтожает их). Еще раз, перед едой, тщательно прогрейте пищу, (температура в ее толще должна быть не менее 70° С).

6. Избегайте контакта между сырыми и готовыми пищевыми продуктами. Правильно приготовленная пища может быть загрязнена путем соприкосновения с сырыми продуктами. Это перекрестное загрязнение может быть явным, когда например, сырая птица соприкасается с готовой пищей, или может быть скрытым. Например, нельзя использовать одну и ту же разделочную доску и нож для приготовления сырой и вареной (жареной) птицы. Подобная практика может привести к потенциальному риску перезаражения продуктов и росту в них микроорганизмов с последующим отравлением человека.

7. Часто мойте руки. Тщательно мойте руки перед приготовлением еды и после каждого перерыва в процессе готовки — особенно, если Вы перепеленали ребенка или были в туалете. После разделки сырых продуктов, таких как рыба, мясо или птица, опять вымойте руки, прежде чем приступить к обработке других продуктов. А если у Вас имеется инфицированная царапина (ранка) на руке, то обязательно перевяжите ее или наложите пластырь прежде, чем приступить к приготовлению пищи. Также помните, что домашние животные — собаки, птицы и особенно, черепахи — часто носители опасных микроорганизмов, которые могут попасть в пищу через Ваши руки.

8. **Содержите кухню в идеальной чистоте.** Так как пища легко загрязняется, любая поверхность, используемая для ее приготовления, должна быть абсолютно чистой. Рассматривайте каждый пищевой обрезок, крошки или грязные пятна как потенциальный резервуар микробов. Полотенца для протирания посуды должны меняться каждый день. Тряпки для мытья полов также требуют частой стирки.

9. **Храните пищу защищенной от насекомых, грызунов и других животных.** Животные часто являются переносчиками патогенных микроорганизмов, которые вызывают пищевые отравления. Для надежной защиты продуктов храните их в плотно закрывающихся банках (контейнерах).

10. **Используйте чистую воду.** Чистая вода исключительно важна как для питья, так и для приготовления пищи. Если у Вас есть сомнения в отношении качества воды, то прокипятите ее перед добавлением к пищевым продуктам или перед использованием.

Внимание! При появлении первых признаков недомогания (боли в животе, жидкий стул, рвота, высокая температура) очень важно не заниматься самолечением, а обратиться к врачу. До его прихода по возможности изолируйте заболевшего, выделите отдельную посуду и средства личной гигиены, ежедневно проводите влажную уборку помещения с использованием моющих или дезинфицирующих средств.