


КОМПЛЕКСНЫЙ ПЛАН
по снижению и профилактике острых кишечных инфекций, сальмонеллеза

№	Мероприятия	Сроки	Ответственные
1	Проведение консультаций для сотрудников детского сада «Предупреждение возникновения пищевых отравлений» «Сальмонеллез и его профилактика» «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы Сан ПиН 2.4.2 1178 – 02; Сан ПиН 2.4.1. 3049 -13»	в течение года	Медсестра
2	Создание информационного листа для родителей «Предупреждение и профилактика острых кишечных инфекций, сальмонеллеза»	сентябрь	Медсестра
3	Усилить контроль за: <ul style="list-style-type: none">- соблюдением правил личной гигиены сотрудников и детей;- санитарным состоянием пищеблока и групповых комнат;- хранением продуктов питания;- товарным соседством- соблюдением сроков годности продуктов;- технологическим процессом приготовления блюд; (продолжительность, температура и последовательность термообработки)- обработкой кухонного инвентаря и посуды;- хранением пищевых отходов на пищеблоке и группах;- получением мясной продукции с сертификатами качества;- использованием мяса в питании детей со сроком годности не более 6-ти месяцев;- приемкой, переработкой и изготовлением блюд из мяса только в мясном цехе;- использовать цех, инвентарь, оборудования, спец. одежду только по назначению и в соответствии с маркировкой;- соблюдением порядка первичной обработки, дезинфекции, приготовления яиц в соответствии с требованиями СанПиН;- проведением дезинфекции оборудования, инвентаря и внутрицеховой тары, используемой для разделки и обработки мяса, отдельно от другого оборудования;- использованием очищенной воды в приготовлении пищи. Не использовать замороженное мясо птицы в питании детей	ежедневно	Заведующий, зам.зав. по АХР, медсестра
4	Проведение профилактических мероприятий по борьбе с: <ul style="list-style-type: none">- мухами;- грызунами.	Регулярно по необходимости	Медсестра

Медицинская сестра  С.Н. Крысенко