|  |  |
| --- | --- |
|  | УТВЕРЖДАЮ: |
|  | Директор МОУ Высоковская ООШ |
|  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Я.А. Березина |
|  | Приказ №   76 а     |
|  | от «28» августа 2019  г. |

**План**

**мероприятий по профилактике**

**паразитарных заболеваний**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п |           Наименование мероприятия | Сроки исполнения | Ответственные |
| 1 | Ознакомление сотрудников учреждения с нормативными документами:-СанПин 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»;-Федеральный [закон](http://www.bestpravo.ru/federalnoje/bz-gosudarstvo/c5n.htm) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ; | По мере необходимости | Директор  |
| 2 | Проведение учебы с сотрудниками по выполнению противоэпидемиологических мероприятий | 1 раз в полугодие | Директор  |
| 3 | Организация профилактических обследований на контактные гельминтозы и кишечные протозоозы обучающихся, воспитанников: - 1 раз в год в рамках медицинского осмотра перед началом учебного года;- по эпидемическим показаниям (часто болеющие острыми кишечными инфекциями, проживающие в антисанитарных условиях, социально неблагополучных семьях); | Постоянно | Директор  |
| 4 | Организация плановых профилактических обследований на контактные гельминтозы и кишечные протозоозы сотрудников: - 1 раз в год в рамках медицинского профилактического осмотра согласно графика; | Постоянно | Классные руководители |
| 5 | Осуществления мероприятий в ОО по контролю за соблюдением личной гигиены обучающимися | Постоянно | Классные руководители |
| 6 | Организация обеспечения ОО необходимым количеством дезинфицирующих и моющих средств, разовых бумажных полотенец и салфеток; | Постоянно | Директор  |
| 7 | Контроль качеством за поступающих на пищеблок продуктов питания и продовольственным сырья, наличия документов подтверждающих доброкачественность; | Постоянно | Ответственный за питание |
| 8 | Контроль за соблюдением выполнений санитарных правил обработки сырых овощей и фруктов,   приготовлении пищи,     технологических процессов тепловой обработки продуктов; | Постоянно | Ответственный за питание |
| 9 | Контроль   за организацией питьевого режима в учреждении; | Постоянно | Ответственный за питание |
| 10 | Проведения в учреждении профилактической дератизации и дезинсекции; | Постоянно | Директор |
| 11 | Организация разъяснительной работы среди родителей (законных представителей), обучающихся, педагогического состава о мерах по профилактике паразитарных заболеваний. | Согласно плана | Классные руководители |
| 12 | Оформление стендов,  газет по профилактике острых кишечных инфекций и паразитарных заболеваний. | В течение года | Классные руководители |
| 13 | Беседы с учащимися, классные часы:о личной гигиене, о правильном питании, о здоровом образе жизни | В течение года | Классные руководители |
| 14 | Проведение родительского собрания с целью ознакомления родителей с мерами по предупреждению заражения детей энтеробиозом, выполнению санитарно-гигиенических мероприятий | В течение года | Классные руководители |