|  |
| --- |
| C:\Users\ezhgurova_eyu\Desktop\Эмблема РПН.pngФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**Территориальный отдел****Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда**(Первоуральский отдел УправленияРоспотребнадзора по Свердловской области)Вайнера ул., д. 4, г. Первоуральск, 623102,тел.: (3439) 24-52-15, факс (3439) 24-84-20,e-mail: mail\_11@66.rospotrebnadzor.ruhttp://66. rospotrebnadzor.ruОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565 ИНН/КПП 6670083677/667001001 |
|  .07.2023г. №66-11-06/15- -2023 |

Городские вести.ру

info@gorodskievesti.ru

Начальникам Управления образования городских округов по списку

*О направлении информации для размещения на официальном сайте*

*«Профилактика ОКИ в летних оздоровительных учреждениях»*

Острые кишечные инфекции (ОКИ) – это большая группа инфекционных заболеваний, которые сопровождаются нарушением функции желудочно-кишечного тракта с развитием диареи, интоксикации, а в ряде случаев - обезвоживания. ОКИ являются широко распространенной патологией, занимающей второе место (после острых респираторных инфекций) среди всех инфекционных заболеваний.

С целью профилактики острых кишечных инфекций в летних оздоровительных учреждениях должны применяться профилактические мероприятия, к которым относят:

- обеспечение качественной питьевой водой;

- приведение пищеблоков в соответствие с требованиями санитарного законодательства, включая генеральную уборку перед открытием лагеря с мытьем и дезинфекцией всего оборудования и поверхностей, соблюдение поточности сырой и готовой пищи, чистой и грязной посуды, персонала и посетителей, производственный лабораторный контроль, маркировку инвентаря и оборудования, косметические ремонты;

- соблюдение условий хранения и сроков годности пищевой продукции;

- соответствие персонала предъявляемым требованиям (своевременное прохождение медицинских осмотров, вакцинации, гигиенического обучения и аттестации, соблюдение правил личной гигиены, обследование перед сменой на возбудителей кишечных инфекций);

- ведение журналов контроля условий хранения пищевой продукции, обследования на гнойничковые инфекции и пр.;

- приготовление блюд в соответствии с технологическими картами;

- мытье и дезинфекция посуды, обеденных столов, технологического оборудования;

- обеззараживание воздуха бактерицидными установками в зоне приготовления холодных блюд и салатов;

- прием детей в оздоровительные учреждения при наличии справок об отсутствии контакта с инфекционными больными и пр.

Благодаря выполнению данных мероприятий минимизируются риски возникновения и распространения острых кишечных инфекций в летних оздоровительных учреждениях.

Начальник Территориального отдела

Управления Роспотребнадзора по Свердловской области

в городе Первоуральск, Шалинском,

Нижнесергинском районах и городе Ревда -

Главный государственный санитарный врач

по городу Первоуральск, Шалинскому,

Нижнесергинскому районам и городу Ревда И.Б. Хованов

Медведева Валерия Игоревна, специалист-эксперт Первоуральского отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области, тел. 8-343-9-24-46-17, внутр.7275