УТВЕРЖДАЮ:
Некоммерческий благотворительный фонд "Дети и Родители Против Рака"
А.В. Корнева _____

Директор ПАНСИОНАТА ПСИХОЛОГО-СОЦИАЛЬНОЙ РЕАБИЛИТАЦИИ "ЛАЗОРИ"
З.И. Корнев _____

Положение
о действиях персонала пансионата в случае возникновения инфекционного заболевания.

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке действия при подозрении на возникновение особой ситуации (далее – Положение) разработано для ПАНСИОНАТА ПСИХОЛОГО-СОЦИАЛЬНОЙ РЕАБИЛИТАЦИИ "ЛАЗОРИ" (далее – Учреждение).
1.2. Данный порядок действий при возникновении у детей симптомов, характерных для острых кишечных инфекций (боли в животе, тошнота, рвота, диарея и др.), направлен на охрану здоровья детей и предупреждение возникновения и распространения инфекционных заболеваний, посредством своевременного проведения мероприятий (ограничение или исключение контакта), прерывания путей передачи, в соответствии с действующими нормативно правовыми актами Российской Федерации (ст.28,29,50 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СП 3.1.1.3108-13 "Профилактика острых кишечных инфекций", СП 3.1/3.2.3146- 13 "Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней").

2. Меры при выявлении лиц (дети или персонал) с признаками инфекционных заболеваний. Распределение ответственности.

2.1. Воспитатель:
2.1.1. Ограничивает или исключает контакт ребенка с другими детьми и персоналом посредством размещения в отдельном помещении, до приезда законных представителей (родителей или опекунов) либо до перевода в медицинскую организацию, или до приезда скорой помощи (п. 2.9.3. СП 2.4.3648-20).
2.1.2. Отводит ребенка в медицинский кабинет (помещение).
2.1.3. Информирует законных представителей (родителей или опекунов) ребенка.
2.1.4. Ставит в известность руководителя Учреждения о жалобах ребенка.
2.1.5. Находится рядом с ребенком или передает ребенка медицинскому работнику.
2.2. Руководитель Учреждения:
2.2.1. Организует ограничение контактов лиц с признаками инфекционных заболеваний посредством размещения в отдельном помещении. Посещение для других лиц временно приостанавливается. В помещении имеется раковина для мытья рук или рукомойник (с мылом, антисептиком, одноразовыми полотенцами), педальное ведро, емкости для сбора рвотных масс, маски, перчатки и одноразовая спецодежда.
2.2.2. Информирует оператора питания о случаях симптомов у детей (боли в животе, тошнота, рвота, диарея). Организует контроль за проведением профилактических и противоэпидемических мероприятий организатором питания.
2.3. Помощник воспитателя:

2.3.1. В группе контактных детей проводит уборку с применением дезинфицирующих средств (для предотвращения дальнейшего обсеменения поверхностей и прерывания путей передачи инфекции).
2.3.2. При рвоте или диарее немедленно обрабатывает загрязненные поверхности дезинфицирующим раствором. Выдерживает время действия дезинфицирующего раствора (согласно инструкции по применению).
2.3.3. Биологические жидкости собирается ветошью, не размазывая. Ветошь, после дезинфекции, утилизирует.
2.3.4. Все работы проводит в индивидуальных средствах защиты: перчатках и маске, которые также утилизирует. После выполнения работ проводит обработку перчаток дезинфицирующим средством, моет руки с мылом и обрабатывает кожу рук антисептиком.
2.3.5. Проводит обработку поверхностей с использованием стационарной или передвижной УФ-установки (при УФ открытого типа – без присутствия людей).
2.3.6. Проветривает помещение.

3. Иные меры при выявлении лиц (дети или персонал) с признаками инфекционных заболеваний

3.1. При массовом обращении детей из одной группы, рассматривается возможность прекращения в этот день образовательного процесса в группе, оповещение родителей о необходимости наблюдения за детьми и при признаках заболевания вызвать врача.
3.2. Во всех помещениях Учреждения проводится генеральная уборка, с применением дезинфицирующих средств (согласно инструкции по применению). Обработка проводится силами штатного персонала или клининговой компании.
3.3. Особое внимание обращается на обработку всех поверхностей (столы, стулья, полки шкафов, мониторы, компьютерные мышки, подоконники, дверные ручки, барашки кранов, перила и другие контактные поверхности). Выдерживается время действия дезинфицирующих растворов согласно инструкции.
3.4. Все работы проводятся в индивидуальных средствах защиты: перчатках и маске, которые также утилизируются. После работ проводится обработка перчаток дезинфицирующим средством. Моются руки с мылом и обрабатывается кожа рук антисептиком.
3.5. По окончании уборки проводится проветривание помещений.
3.6. Если эпизод рвоты произошел в коридоре, туалете и т.д., ограничивается использование этих помещений до окончания проведения уборки с применением дезинфицирующих средств, УФ - облучения и проветривания.
3.7. Устанавливается наблюдение за лицами, подвергшимися риску заражения (контактные лица).
3.8. Усиливается контроль за санитарным состоянием и содержанием помещений Учреждения, а также за соблюдением правил личной гигиены.
3.9. Во всех помещениях проводится ежедневная влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Дверные ручки, поручни, выключатели и другие контактные поверхности ежедневно протираются с использованием дезинфицирующих средств. Уборка помещений проводится в отсутствие детей, при открытых окнах или фрамугах.
3.10. По окончании уборки весь инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, ополаскивается проточной водой и просушивается.
3.11. Санитарно-техническое оборудование обеззараживается ежедневно. Дезинфекционные средства хранят в упаковке производителя. Дезинфекционные растворы готовят в соответствии с инструкцией перед непосредственным их применением.
3.12. Во всех видах помещений не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

3.13. Для соблюдения правил личной гигиены имеется горячая вода в раковинах, мыло, антисептики, полотенца.
3.14. При получении информации от медицинской организации о заболевании или подозрении на инфекционное заболевание в течение двух часов информируется Управление Роспотребнадзора по Липецкой области. Ответственность за своевременное информирование Управления Роспотребнадзора по Липецкой области возлагается на руководителя Учреждения.
3.15. При регистрации случая острой кишечной инфекции выполняются предписания Управления Роспотребнадзора по Липецкой области в установленные сроки.
3.16. После перенесенного заболевания дети допускаются к посещению Учреждения при наличии медицинского заключения (медицинской справки) (п. 2.9.4. СП 2.4.3648-20).
3.17. Все вышеперечисленные мероприятия применяются и к персоналу с признаками инфекционных заболеваний в Учреждении. В случае возникновения у лиц, относящихся к декретированному контингенту, симптомов острой кишечной инфекции, они немедленно прекращают выполнение своих должностных обязанностей, сообщают своему непосредственному руководителю и обращаются за медицинской помощью.
3.18. В случаях возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, Учреждение в течение двух часов с момента выявления информирует Управление Ространснадзора по Липецкой области и обеспечивает проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (п.1.10. СП 2.4.3648-20).
3.19. Организуется контроль посещаемости и выяснения причин отсутствия детей и сотрудников в Учреждении за последние семь дней. Организуется взаимодействие с родителями (законными представителями) детей для получения оперативной информации о состоянии здоровья.
3.20. Проводится анализ причин отсутствия сотрудников на рабочем месте.

4. Берется под контроль выполнение Алгоритма мероприятий в случае возникновения (подозрения на возникновение) острых кишечных инфекций на объектах питания (Приложение № 1).

Приложение № 1
Алгоритм мероприятий в случае возникновения (подозрения на возникновение) острых кишечных инфекций на объектах питания

1. При получения информации о фактах возникновения симптомов, характерных для кишечных инфекций (тошнота, рвота, диарея) Учреждении (более одного случая) проинформировать руководителя предприятия организатора питания.
2. Подготовить документы для предоставления сотрудникам Роспотребнадзора: - личные медицинские книжки сотрудников пищеблока; - утвержденное меню, копии рационов питания за три дня до возникновения первого случая заболевания; - копии товарно-транспортных накладных; - журналы бракеража пищевых продуктов, «Гигиенический журнал»; журнал учета температурного режима холодильного оборудования; журнал контроля концентрации рабочих растворов дез. средств; - программу производственного контроля.
3. Проверить: - состояние технологического и холодильного оборудования; - наличие суточных проб в соответствии с установленными сроками для хранения; - сроки годности и наличие сопроводительной документации, подтверждающей качество и безопасность (данные о сертификатах соответствия, декларации о соответствии) всего имеющегося продовольствия; - хранение скоропортящейся продукции и температурный режим

хранения; - наличие личных медицинских книжек, с отметкой о медицинском осмотре, наличии вакцинации (против ВГА, дизентерии Зонне, кори, дифтерии), аттестации; - все имеющиеся журналы, регулярность и правильность их заполнения; - маркировку кухонного инвентаря, столов, посуды и оборудования; - наличие, состояние и маркировку уборочного инвентаря, а также условия его хранения в специально отведенном месте; - наличие моющих и дезинфицирующих средств, условия их хранения, приготовления рабочих растворов (наименование, концентрация, назначение, дата приготовления и конечный срок годности раствора); - наличие инструкций; - наличие условий для обработки сырых овощей и зелени, условий для обработки яиц.

4. Проверить обеспечение наличия условий: - для соблюдения правил личной гигиены (наличие горячей воды в раковинах для мытья рук, мыла, антисептика, наличие спецодежды и условий ее хранения, наличие одноразовых средств индивидуальной защиты, одноразовых бумажных/электрополотенец); - дезинфекции столовой посуды карантинных классов (групп) (промаркированной емкости, дезинфицирующего раствора, инструкции).

5. Обеспечить: - прохождение необходимых медицинских обследований и лабораторных исследований по предписанию специалистов Роспотребнадзора; - направление по предписанию специалистов Роспотребнадзора к врачу работников пищеблока в случае подозрения на заболевание ОКИ.

6. Выполнить предписания Управления Роспотребнадзора в установленные сроки.

7. Информировать руководителя образовательной организации о выполнении Алгоритма.