



**МИНИСТЕРСТВО  
ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
РЕСПУБЛИКИ  
СЕВЕРНАЯ ОСЕТИЯ – АЛАНИЯ**

**РЕСПУБЛИКÆ  
ЦÆГАТ ИРЫСТОН – АЛАНИЙЫ  
АХУЫРАД ÆМÆ НАУКАЙЫ  
МИНИСТРАД**

ОГРН 1051500416417, ИНН 1515906542  
362040, Владикавказ, ул. Бутырина, 7,  
тел.: (8672) 291515, тел/факс: (8672) 536564,  
e-mail: [info@mon.alania.gov.ru](mailto:info@mon.alania.gov.ru)

на № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2021 г.

№ 1524n.669 от 24.03. 2021 г.

Руководителям  
органов местного самоуправления,  
осуществляющих управление в сфере  
образования

Руководителям государственных и  
частных образовательных  
учреждений

Министерство образования и науки Республики Северная Осетия-Алания по исполнению пункта 8 Протокола заседания оперативного штаба Министерства просвещения Российской Федерации по организации горячего питания от 19.03.2021 № ГД-19/01пр просит рассмотреть Порядок действий в особый момент, при необходимости внести изменения в соответствии со спецификой структуры управления в муниципальном образовании и направить предложения по доработке указанного документа в срок до 29.03.2021 на официальный адрес электронной почты Министерства образования и науки Республики Северная Осетия-Алания.

Приложение: на 4 листах в 1 экз.

Заместитель Министра

А. Аликов

Ревазова А.К.  
29-15-15 (доб 111)

**Горячая линия  
Министерства просвещения Российской Федерации**

**Порядок действий  
в особый момент**

Директору  
образовательной организации  
муниципального образования  
республики ( края, области)



**ГОРЯЧАЯ ЛИНИЯ МИНИСТЕРСТВА ПРОСВЕЩЕНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Рекомендуемый порядок действий учителя и руководителя образовательной организации при жалобах одного или нескольких обучающихся на тошноту, рвоту, диарею:**

**А. Действия учителя, классного руководителя.**

**Необходимо:**

1. Вызывать скорую помощь, назвав количество пострадавших.
2. Поставить в известность руководителя образовательной организации о жалобах обучающихся на диарею, тошноту, рвоту.
3. В случае госпитализации сообщить родителям детей о госпитализации.

**Б. Действия руководителя образовательной организации, если в Вашей образовательной организации выявлено и подтверждено отравление одного или нескольких обучающихся.**

В случае получения информации о фактах возникновения симптомов, характерных для кишечных инфекций (тошнота, рвота, диарея) более одного случая.

**Необходимо:**

**1. проинформировать:**

- руководителей региональных/муниципальных органов управления образованием;
- руководителя территориального органа Роспотребнадзора.

**2. Сообщить на горячую линию Министерства просвещения РФ, линии муниципальных, областных органов управления образованием о выявлении отравления обучающихся.**

**Телефон                      e-mail.**

3. Составить план информирования населения и родителей в СМИ и соцсетях.
4. Составить график родительских собраний или индивидуальных встреч с родителями пострадавших детей.

**В. Действия руководителя образовательной организации, если в Вашей образовательной организации выявлено и подтверждено отравление одного или нескольких обучающихся, а столовая выведена на аутсорсинг предприятию-оператору школьного питания.**

**Необходимо:**

1. Вызвать руководителя предприятия – оператора школьного питания.
2. Запросить информацию по алгоритму мероприятий в случае подозрения на возникновение острых кишечных инфекций (**см. перечень мероприятий в п. «Г»**)
3. Составить совместный план мероприятий по ликвидации последствий отравления обучающихся.

**Г. Действия руководителя образовательной организации, если в Вашей образовательной организации выявлено и подтверждено отравление одного или нескольких обучающихся, а столовая является подразделением образовательной организации.**

**Необходимо:**

1. **Подготовить** документы для предоставления сотрудникам Роспотребнадзора:
  - личные медицинские книжки сотрудников пищеблока;
  - утвержденное меню, копии рационов питания за пятнадцать дней 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 дезинфицирующих средств;
  - программу производственного контроля.
2. **Проверить:**
  - состояние технологического и холодильного оборудования;
  - наличие суточных проб готовой продукции 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 (сырья и ингредиентов);
  - хранение скоропортящейся продукции и температурный режим хранения, соблюдение товарного соседства;
  - наличие личных медицинских книжек, с отметкой о медицинском осмотре, наличии вакцинации (против ВГА, дизентерии Зонне, кори, дифтерии), аттестации;
  - наличие всех требующихся технологических, должностных журналов, 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, дата приготовления раствора);
  - наличие инструкций;
  - наличие условий для обработки сырых овощей и зелени, условий для обработки яиц.
3. **Проверить обеспечение:**



- наличия условий для соблюдения правил личной гигиены (наличие горячей воды в раковинах для мытья рук, мыла, одноразовых бумажных/электро полотенец);
- дезинфекции столовой посуды карантинных классов (групп) в промаркированной емкости путем замачивания в дезинфицирующем растворе (согласно инструкции) под контролем медицинского работника

**4. 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.

**5. Выполнить** предписания ТО Управления Роспотребнадзора в установленные сроки.