

Утверждаю:

Директор МБОУ
Селифобенская СОШ
А.Б.Целюнова

Приказ № 101-О
от 25.09.2016 г.

**План основных организационных мероприятий по профилактике ОКИ,
пищевых отравлений**

№	Мероприятия	Сроки	Ответственный
1.	Соблюдение условий хранения и реализации скоропортящихся продуктов в соответствии с санитарными правилами	постоянно	зав.производст вом
2.	Обеспечение соответственного товарного соседства на рабочих местах	постоянно	зав.производст вом
3.	Не допущение приема недоброкачественной продукции, а также продукции без сертификатов и указания срока реализации, дат выработки	постоянно	зав.производст вом
4.	Обеспечение в наличии достаточного количества моющих, дезинфицирующих средств, санитарной одежды, инвентаря	постоянно	завхоз
5.	Обеспечение систематического контроля за санитарным состоянием и соблюдением санитарного режима	постоянно	зав.производст вом
6.	Обеспечение проведения санитарных дней на пищеблоке	По графику	Зав.производст вом
7.	Обеспечение проверки работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний	ежедневно	зав.производст вом
8.	Обеспечение своевременного прохождения медицинских осмотров сотрудников	По графику	Директор школы, зав.производст вом
9.	Обеспечение регулярного вывоза мусора	Два раза в неделю	Завхоз
10.	Обеспечение систематического проведения лекций и бесед на санитарно-гигиенические темы с обучающимися и персоналом школы.	Два раза в год	Фельдшер, врач