**Алгоритм действий должностных лиц по межведомственному информированию при выявлении случаев отравления пищевыми продуктами в образовательном учреждении**

**I. Действия подготовительного характера при выявлении случаев отравления пищевыми продуктами в образовательном учреждении**

1.1. Обеспечить контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемиологического режима в общеобразовательных учреждениях.

1.2. Активизировать работу комиссий образовательных учреждений по контролю за организацией питания учащихся, бракеражу пищи

1.3. Обеспечить контроль за безопасностью функционирования пищеблоков, качеством обработки и дезинфекции оборудования, инвентаря.

1.4. Обеспечить организацию и проведение производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов

1.5. Учитывать данные реестра поставщиков при проведении конкурсных торгов, включать в техническое задание на поставку продукции условия, направленные на профилактику инфекционных заболеваний: наличие документов, подтверждающих безопасность товара, наличие планов производственного контроля, включающих лабораторное исследование продуктов до их поставки в образовательные учреждения. Предусмотреть условия расторжения договора, инициации судебных процедур в случае невыполнения установленных требований

1.6. Учитывать наличие гарантий качества и безопасности поставляемой продукции, соблюдения условий доставки и сроков годности

1.7. Исключить допуск к работе лиц из числа персонала, не прошедших предварительный, периодический и дополнительный медицинский осмотр, имеющих признаки заболевания, являющиеся причиной отстранения от работы с готовой продукцией

1.8. Проводить периодические занятия по гигиеническому обучению по вопросам профилактики пищевых отравлений, повышению уровня профессиональных знаний сотрудников пищеблоков образовательных учреждений с последующей сдачей зачета

1.9.  Осуществлять прием продуктов на пищеблок при непосредственном участии представителей школьной комиссии по контролю за организацией и качеством питания;

1.10. Контроль в ежедневном режиме соблюдение примерного меню, разработанного юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, осуществляющим организацию питания в образовательной организации, и согласованного с руководителем образовательной организации.

1.11. Организовать систематический административный и общественный контроль за качеством поступающего сырья и продукции;

**II. Действия оперативного (экстренного) реагирования при выявлении случаев отравления пищевыми продуктами в образовательном учреждении**

При выявлении пищевого отравления в образовательном учреждении руководитель обязан:

1. Руководитель образовательного учреждения незамедлительно сообщить в медицинскую организацию о случае пищевого отравления.
2. Руководитель образовательного учреждения принимает меры по изъятию продуктов питания с прилавка раздачи.
3. Руководитель образовательного учреждения в течение 2-х часов оповещает Роспотребнадзор о случае отравления пищевой продукцией;
4. Руководитель образовательного учреждения в течение трех часов с момента получения информации обязан сообщить о возникновении чрезвычайной или нештатной ситуации в орган управления образованием.
5. Руководитель управления образованием в течении 2-х часов с момента получения информации о чрезвычайной ситуации обязан сообщить в Министерство образования Красноярского края о возникновении чрезвычайной или нештатной ситуации.