

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Приобская средняя общеобразовательная школа»

(МБОУ «Приобская СОШ»)

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «Приобская средняя
общеобразовательная школа»

К.В. Заболотская
(Приказ № 486-од от 27.06.2025 г.)

**Инструкция
по профилактике пищевых отравлений и кишечных инфекций в летнем
оздоровительном лагере труда и отдыха «Звездный»
с дневным пребыванием детей**

ИОТ ЛОЛ 05-25

1. Общие требования безопасности

1.1. Настоящая инструкция по профилактике пищевых отравлений и кишечных инфекций у воспитанников летнего оздоровительного лагеря труда и отдыха «Звездный» с дневным пребыванием детей разработана в соответствии с Федеральным законом от 21.11.2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» в редакции от 10 апреля 2022 года, с учетом СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»; согласно разделу X Трудового кодекса Российской Федерации.

1.2. Сотрудники летнего оздоровительного лагеря обязаны пройти инструктаж по охране труда, предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинский осмотр, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию (при приеме на работу и далее 1 раз в два года, работники пищеблока - ежегодно), вакцинацию, а также иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

1.3. Сотрудники обязаны строго соблюдать инструкцию по профилактике пищевых отравлений и кишечных инфекций в детском оздоровительном лагере, требования санитарно-гигиенических норм и правил.

1.4. Работникам столовой летнего оздоровительного лагеря необходимо соблюдать санитарные требования к технологии приготовления пищи, правильному хранению продуктов в условиях пищеблока.

1.5. Начальник летнего оздоровительного лагеря, заведующий пищеблоком, повар, медсестра обязаны следить за сроками реализации продуктов питания и готовых блюд, контролировать качество готовых блюд столовой лагеря.

1.6. Чтобы обеспечить профилактику пищевых отравлений, питание лагеря необходимо проводить в соответствии с утвержденным меню, с выполнением кулинарной обработки пищевых продуктов, рецептурой блюд и кулинарных изделий для детей.

1.7. Запрещается использовать в питании детей пищевые продукты, которые содержат в своем составе пищевые добавки (ароматизаторы, красители) искусственного происхождения, в том числе безалкогольные напитки, кондитерские изделия, жевательную резинку и др.

1.8. Все работники пищеблока, воспитатели, вожатые, обслуживающий персонал и воспитанники летнего оздоровительного лагеря обязаны строго соблюдать правила личной и общественной гигиены.

1.9. Пить воду или мыть посуду необходимо только кипяченой водой, использовать воду из открытых источников (рек, озер) запрещается.

1.10. Перед выполнением работы сотрудники пищеблока летнего лагеря должны переодеться в спецодежду и спецобувь, собрать волосы под колпак или косынку, тщательно вымыть руки с мылом. Не допускается работа в пищеблоке в повседневной одежде, обуви. Регулярно менять санитарную одежду, чтобы она всегда была в чистом состоянии. Запрещается уходить из пищеблока в спецодежде и спецобуви. При посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, а после посещения туалета обязательно вымыть руки с мылом.

1.11. Регулярно производить уборку помещений пищеблока, обеденного зала, отрядных помещений и спален, рекреаций и туалетов согласно составленному графику уборки.

1.12. Воспитателям и вожатым отрядов регулярно проводить с детьми профилактические беседы и инструктажи по профилактике кишечных отравлений, кишечных инфекций, о соблюдении правильного питания.

1.13. Если у сотрудников детского оздоровительного лагеря, у детей и в семье работника проявляются признаки простудного заболевания или кишечной дисфункции, а так же нагноений и порезов, сообщить начальнику лагеря и обратиться в медицинское учреждение для дальнейшего лечения.

2. Оказание первой помощи при пищевых отравлениях в лагере

2.1 Пищевые отравления делятся на два типа: они могут быть бактериального и не бактериального (химического) происхождения.

2.2. Пищевые отравления бактериального происхождения.

2.2.1. Могут быть вызваны болезнетворными микроорганизмами или вредными продуктами их жизнедеятельности - токсинами. Зачастую, пищевые бактериальные отравления связаны с употреблением в пищу недоброкачественных продуктов животного происхождения: мяса, рыбы, молока, консервов и другими продуктами.

2.2.2. К отравлениям бактериального происхождения относятся:

- отравления, которые вызванные микробами из группы сальмонелл. Микробы данной группы чаще всего обитают в мясе и мясных продуктах, полученных от больных животных, а также поражают гусиные и утиные яйца;
- отравления, вызванные условно-патогенными бактериями, главным образом кишечной палочкой и протеем. Заражение продуктов питания этими бактериями происходит в тех местах, где не соблюдаются санитарно-гигиенические правила содержания пищеблока, правила личной гигиены, неправильная обработка и хранение продуктов питания;
- ботулизм, может быть вызван особым микроорганизмом — подвижной палочкой (бациллой), живущей в анаэробных условиях.

2.3. Ботулизм.

Палочка ботулизма находится в почве, откуда попадает в воду, на свежие овощи и фрукты, в пищевые продукты, а с ними в кишечник человека, животных и рыб, где и размножается. При нарушении санитарных правил, микробы ботулизма могут попасть в продукты питания и вызвать отравление. Микроб ботулизма выделяет очень сильный яд, который действует в основном на центральную нервную систему.

Основные признаки ботулизма:

- нарушение дыхания из-за паралича дыхательных мышц;

- понижение температуры тела до 35°, появление сухости во рту;
- потеря голоса, затруднение глотания, расширение зрачков, двоение в глазах и т. д.
- те, кто болеют, чувствуют общую слабость, иногда появляются тошнота и рвота, боли в животе.
- Первые признаки отравления проявляются в течение первых суток после приема зараженной пищи. Помощь при ботулизме должна оказываться очень быстро, иначе может наступить летальный исход.

2.4. Стафилококковые отравления. Источником заражения продуктов питания стафилококками являются люди, болеющие ангинами, гнойничковыми заболеваниями кожи. Хорошей средой для развития стафилококка является молоко, молочные продукты, мясо, рыба.

Первые признаки при отравлении:

- общая слабость, наличие боли в животе, тошнота, рвота. Первые признаки заболевания могут проявиться через несколько часов после принятия пищи. Данные симптомы характерны и для других отравлений, таких как сальмонелла и кишечная палочка.
- пищевые отравления не бактериального происхождения: это отравления солями тяжелых металлов.

2.5. Отравления цинком встречаются немного чаще других и возникают при хранении в оцинкованной посуде кислых продуктов и напитков, например кваса, молока, компота и пр.

Признаки отравления:

- дают о себе знать, через 20—30 мин после принятия отравленного продукта;
- кратковременная рвота, легкое головокружение, слабость.
- отравления ядохимикатами возникают при обработке помещений пищеблока или сельхозпродуктов (чаще овощей и фруктов) ДДТ, гексахлораном и др. К основным предупредительным мероприятиям относятся: строгое соблюдение правил по применению ядохимикатов, проверка и правильная обработка продуктов питания перед употреблением в пищу;
- отравления грибами происходят довольно часто. Некоторые съедобные грибы, являясь ценными питательными продуктами, в следствие неправильной их заготовки или неправильного хранения могут послужить причиной пищевого отравления. Тяжелые отравления происходят при употреблении в пищу несъедобных грибов. Поэтому при сборе и заготовке грибов, особенно с участием самих детей, необходим строгий контроль со стороны взрослых, хорошо знающих грибы. Наличие грибов в детском питании должно занимать второстепенное место;
- отравления ядовитыми растениями и ягодами чаще всего наблюдаются у детей в летнее или осеннее время года. Отравления возникают при неумении отличить ядовитые растения и ягоды от неядовитых (съедобных). Чаще других встречаются отравления семенами белены, плодами крушины, корневищем вежа (дикая морковь), листьями болиголова и др.

3. Основные предупредительные мероприятия в летнем оздоровительном лагере

3.1. Все дети в летнем оздоровительном лагере должны быть ознакомлены с ядовитыми растениями, строжайше запретить употребление в пищу всех неизвестных детям ягод, плодов, семян, корневищ и т. д.

3.2. Если продукты имеют странный вид, качество которых вызывает сомнение, то они должны быть направлены в специальные лаборатории на анализ.

3.3. Воспитанников лагеря, которые подверглись заболеванию, изолируют и оказывают им первую медицинскую помощь.

3.4. Первая помощь при пищевых отравлениях заключается в принятии срочных мер по освобождению пищеварительного тракта (желудка и кишечника) от попавших в него вредных продуктов. Требуется промывание желудка.

- 3.5. Нужно сразу вызвать рвоту. Для этого больному дают выпить несколько стаканов (3-5) теплой воды или 2%-ного раствора углекислой соды.
- 3.6. Больного необходимо уложить в постель, накрыть одеялом, напоить горячим крепким чаем.
- 3.7. Дальнейшее медицинское лечение назначается врачом. Если есть необходимость, больной госпитализируется.
- 3.8. Сотрудники лагеря должны быть ознакомлены с данной инструкцией по профилактике пищевых отравлений и кишечных инфекций в летнем оздоровительном лагере под подпись.

