



Администрация  
Ярославского  
муниципального района  
**УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ**

150003, г. Ярославль,  
ул. З. Космодемьянской, 10а  
тел. 72-13-79, факс 74-50-96  
E-mail: sekretarobr@yamo.adm.yar.ru  
ОКПО 02119509 ОГРН 1027601599960  
ИНН/КПП 7627002070/760601001  
от 12.03.21 № 405  
на № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Руководителям образовательных  
организаций (поставщикам услуг  
питания)

О мерах по предупреждению вспышек  
инфекции

Уважаемые руководители!

Сообщаем Вам, что по данным Федеральной службы Роспотребнадзора РФ за период с 01.01.2021 года по 15.03.2021 года согласно оперативной информации на территории Российской Федерации зарегистрировано 43 эпидемиологических очага острых кишечных инфекций (далее – ОКИ), с общим количеством пострадавших – 1302 чел. (в том числе детей - 1033 чел.). Наибольший удельный вес среди пострадавших в период групповой и вспышечной заболеваемости ОКИ составили дети – 79,3%. Очаги ОКИ зарегистрированы в 26-ти субъектах Российской Федерации.

В этиологии вспышек преобладают кишечные вирусы: в 28 очагах ОКИ (65,1%) этиологическим фактором послужили норовирусы, в 4 очагах (9,3%) – ротавирусы и в 2 очагах – иерсинии.

Преобладает пищевой путь передачи возбудителей инфекции в общей структуре очагов – 53,5% (23 очага) с общим числом пострадавших 557 человек, из них детей – 502 человека.

Причинами формирования очагов иерсиниозной инфекции среди детей стало несоблюдение требований санитарного законодательства при хранении овощной продукции на складах, нарушения технологии в процессе изготовления овощных полуфабрикатов и их реализации, а также несоблюдение правил приготовления холодных блюд (салатов из свежих овощей) на пищеблоках общеобразовательных школ.

Причинами и условиями формирования эпидемиологических очагов норо-ротавирусной инфекции служит наличие источников возбудителей инфекции среди работников пищеблоков. Реализация эпидемиологического процесса ОКИ происходит вследствие несоблюдения правил личной гигиены персоналом и нарушений санитарно-эпидемиологических и технологических требований при изготовлении кулинарных изделий и в процессе их раздачи детям.

Учитывая наступление периода весеннего сезонного подъёма, характерного для вирусной природы при ОКИ, а также начало эпидемиологического сезона иерсиниозных инфекций, в целях предупреждения формирования вспышек в детских образовательных

организациях в преддверии летней оздоровительной кампании управление образования Администрации ЯМР рекомендует:

- ежедневно осуществлять контроль за качеством осуществления дератизационных мероприятий в складских помещениях для хранения овощной продукции и на пищеблоках образовательных организаций.

**Запрещается с 1 апреля 2021 года использовать урожай овощей прошлого года для приготовления блюд без термической обработки.**

Руководителям образовательных организаций (поставщиков услуг питания) необходимо обеспечить:

- контроль за прохождением профилактических медицинских осмотров работниками пищеблоков, а также ежедневный контроль за состоянием здоровья, осмотрами на предмет наличия гнойничковых заболеваний и ОРВИ перед допуском к работе;

- контроль за соблюдением требований санитарного законодательства в части соблюдения правил личной гигиены персоналом пищеблоков, санитарно-эпидемиологических и технологических требований при изготовлении кулинарных изделий на пищеблоках школ.

Начальник управления  
образования



Л.Ю. Корсакова