

Утверждено
Заведующий
МБДОУ ДСКВ № 16
г. Ейска МО Ейский район
Приказ № 80-ОД от 11.01.2021 г.
_____Н.К. Лемехова

МУНИЦИПАЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД
КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА
№ 16 ГОРОДА ЕЙСКА
МУНИЦИПАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ ЕЙСКИЙ
РАЙОН

Подписано цифровой подписью: МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 16 ГОРОДА ЕЙСКА МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ЕЙСКИЙ РАЙОН
DN: 1.2.643.3.131.1.1--120830313238336313033133373331, 1.2.643.100.3=12083031323834353137333239, 1.2.643.100.1=120831313632333631303330323537, st=el=Пушкина, 120, email=soo.0603@yandex.ru, c=RU, st=Краснодарский край, t=Ейск, o=МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 16 ГОРОДА ЕЙСКА МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ЕЙСКИЙ РАЙОН, ou=, ou=, givenName=Наталья Константиновна, zn=Лемехова, title=Заведующий, cn=МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 16 ГОРОДА ЕЙСКА МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ЕЙСКИЙ РАЙОН
Дата: 2021.01.18 17:13:19 +0300'

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий муниципального бюджетного
дошкольного образовательного учреждения детского
сада комбинированного вида № 16 города Ейска
муниципального образования Ейский район**

2021 г.

1. Общие положения

Программа разработана на основании требований Санитарных требований СП 1.1.105801 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнении противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (раздел III) на период с 11.01.2021-31.12.2021г.

Ответственные лица обязаны обеспечить выполнение мероприятий в объеме и сроки, установленные Программой.

Целью программы является обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности для сотрудников и воспитанников, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля:

- соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление лабораторных исследований сырья, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
- контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием детей;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

В программу включены:

- перечень официально изданных санитарных правил,
- перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля,
- перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам,
- мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в ДОУ,
- график лабораторного контроля,
- перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля.

ПАСПОРТ ЮРИДИЧЕСКОГО ЛИЦА

Наименование юридического лица: муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад комбинированного вида № 16 города Ейска муниципального образования Ейский район

Юридический адрес: 353680, Россия, Краснодарский край, Ейский район, город Ейск, улица Пушкина № 120, угол улицы Павлова № 209.

Фактический адрес: 353680, Россия, Краснодарский край, Ейский район, город Ейск, улица Пушкина № 120, угол улицы Павлова № 209.

Телефон: 8 (86132) 3-04-55, 8 (86132) 3-02-85

Вид деятельности: образовательная деятельность, присмотр и уход за детьми

Число воспитанников: 185

Число работников: 44

Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

Лемехова Н.К. – заведующий (ответственный за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля)

Климова В.С. – медицинская сестра по диетическому питанию (бракераж, контроль деятельности пищеблока, лабораторный контроль пищеблока, санитарное состояние помещений)

Берёзкина Л.В. - заведующий хозяйством (организация лабораторного контроля в учебных и производственных помещениях)

Чурикова С.С.-старший воспитатель (обеспечение условий воспитательного и образовательного процесса)

Потенциальную опасность в процессе осуществления деятельности представляют:

- медицинские манипуляции;
- услуги и продукция пищеблока ДООУ;
- закуп, приемка, транспортировка и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- факторы среды образовательного учреждения, способствующие возникновению острых заболеваний и формирующие хроническую заболеваемость – микроклимат, освещенность, воздействие электромагнитных и электростатических полей, шум, вибрация, содержание химических веществ в воздухе закрытых помещений;
- качество и безопасность питьевой воды;
- организация питания детей;
- использование мебели и оборудования в соответствии с ростом и состоянием здоровья детей;
- напряженность учебного процесса;
- личная гигиена и здоровье обслуживающего персонала;
- вредители (грызуны, птицы, мухи, комары и пр.).

2. Производственный контроль в дошкольных учреждениях организуется обязательно. Это регламентируется:

Федеральным законом №52-ФЗ от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии» (ст.32). Порядок организации производственного контроля определяется СП 1.1.1058-01

«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (с изменениями и дополнениями)

Федеральный закон №157-ФЗ от 17.09.1998г. «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней».

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением Санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»

«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (СанПин 2.3/2.4.3590-20), утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020г. № 32 «Об утверждении СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,

«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (СП 2.4.3648-20), утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

СанПиН 2.3.2.1153-02 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.» /Дополнение к Сан.Пин.2.3.2.1078-01/.

СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».

НРБ-99 «Нормы радиационной безопасности».

СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, помещениях жилых и общественных зданиях и на территории жилой застройки».

СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий».

СанПиН 2.2.1/2.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»

СниП 23.05.95. «Естественное и искусственное освещение»

СанПиН 2.2.0.555-96 «Гигиенические требования к условиям труда женщин»

СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

СП 3.1./3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;

СанПиН 2.1.4.1074 – 01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»;

СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному и искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»;

СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест»;

СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;

СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»;

СП 3.1.5.2826-10 «Профилактика ВИЧ-инфекции»;

ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;

ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;

ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;

Закон от 23.02.2013г. №15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»;

СП 2.3.601079 – 01 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

СП 3.5.3.1378 – 03 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;

СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации, проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»;

СанПиН 3.5.3.3223-14 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;

СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

Санитарные правила СП 1.1.1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;

СанПиН 2.3.2.1324 – 03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

СанПиН 2.3.2.1078 – 01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов»;

СП 3.1.1. 2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»

СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекции»

СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»;

СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»;

СП 3.1.2.952-11 «Профилактика кори, краснухи, и эпидемического паротита» ;

СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;

СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза»;

СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита»;

СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;

СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;

СП 3.3.2.3332-16 «Условия транспортирования и хранения иммунобиологических лекарственных препаратов»

Приказ Министерства здравоохранения РФ от 21.12.2012 №1346н «О порядке прохождения несовершеннолетними медицинских осмотров, в том числе при поступлении в образовательные учреждения и в период обучения в них»

Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н (ред. от 05.12.2014) "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда"

3. Перечень должностей и число работников, подлежащих предварительным и периодическим медицинским осмотрам, и гигиеническому обучению

(основание: Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 года № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда», СанПиН 2.4.1.3049 – 13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».)

Медицинский осмотр:

№ п./п.	Профессия	Количество человек	Кратность
1	Заведующий	1	1 раз в год
2	Музыкальный работник	1	1 раз в год
3	Воспитатели	14	1 раз в год
4	Учитель-логопед	1	1 раз в год
5	Мл. воспитатель	9	1 раз в год

6	Работники пищеблока	3	1 раз в год
7	Обслуживающий персонал	12	1 раз в год

Гигиеническая подготовка и аттестация:

№ п./п.	Профессия	Количество человек	Кратность
1	Заведующий	1	1 раз в 2 года
2	Музыкальный работник	1	1 раз в 2 год
3	Воспитатели	14	1 раз в 2 года
4	Учитель-логопед	1	1 раз в 2 года
5	Мл. воспитатель	9	1 раз в год
6	Работники пищеблока	3	1 раз в год
7	Обслуживающий персонал	11	1 раз в 2 года

4. План производственного контроля

№ п/п	Проводимое мероприятие	Основание	Срок исполнения	Ответственный
1. Организация периодических медицинских осмотров				
1.1	Контроль за прохождением медицинских осмотров при приеме на работу	Приказ Минздравсоцразвита я РФ № 302н от 12.04.2011г.	постоянно	Медицинская сестра по диетическому питанию
1.2.	Проведение периодического медицинского осмотра сотрудников	Приказ Минздравсоцразвита я РФ № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	Специалист по охране труда Медицинская сестра по диетическому питанию
1.3.	Контроль за проведением флюорографического обследования		Постоянно	Медицинская сестра по диетическому питанию
1.4.	Проведение обследования на кишечные инфекции		1 раз в год	Специалист охране по труда Медицинская сестра по диетическому питанию

1.5.	Проведение осмотра на гнойничковые заболевания сотрудников пищеблока и мл.воспитателей	САНПИН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	Медицинская сестра по диетическому питанию
1.6.	Проведение профилактических прививок	Приказ Минздравсоцразвития РФ от 31.01.2011 N 51н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям"	постоянно	Медицинская сестра по диетическому питанию
2. Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программам гигиенического обучения				
2.1.	Проведение санитарного минимума		При приеме на работу; 1 раз в 3 года.	Медицинская сестра по диетическому питанию
2.2.	Гигиеническая аттестация сотрудников	САНПИН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям раз в год, - не реже 1	Медицинская сестра по диетическому питанию

3. Лабораторно-инструментальные исследования в помещениях и на территории, предназначенных для пребывания детей в дошкольных организациях				
3.1.	Параметры микроклимата (температура воздуха, относительная влажность, скорость движения воздуха)	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.8.7. (Пр. №3)	1 раз в год	Заведующий хозяйством

3.2.	Гигиеническая оценка соответствия мебели роста-возрастным особенностям детей и ее расстановка	САНПИН 2.3/2.4.3590-20	2 раз в год, сентябрь, февраль	Заведующий хозяйством Медицинская сестра по диетическому питанию
3.3.	Смывы для бактериологических исследований (групповое оборудование, игрушки, мебель и пр.)		1 раз в год	Заведующий хозяйством
3.4.	Смывы для бактериологического исследования (оборудование, спецодежда, руки персонала и пр.)		1 раз в год	Заведующий хозяйством
3.5.	Уровень искусственной освещенности		1 раз в год	Заведующий хозяйством
3.6.	Исследование песка из песочниц по санитарно-паразитологическим показаниям		1 раз в год	Заведующий хозяйством
3.7.	Исследование качества воды холодной питьевой по микробиологическим и санитарно-химическим показателям		4 раз в год	Заведующий хозяйством
3.8.	Измерение МЭД (мощности экспозиционной дозы)		1 раз в год	Заведующий хозяйством
3.9.	Измерение в здании ЭРОА радона		1 раз в год	Заведующий хозяйством
3.10.	Измерение шума (непостоянный)		1 раз в год	Заведующий хозяйством
3.11.	Проведение токсикологических, гигиенических и иных видов оценок и экспертиз		1 раз в год	Заведующий хозяйством
3.12.	Определение массовой доли действующих		1 раз в год	Медицинская сестра по

	веществ в рабочих растворах дезинфицирующих средств: Хлорсодержащие средства			диетическому питанию
--	---	--	--	----------------------

4. Санитарные требования к участку ДОУ

4.1.	Санитарное состояние участка ДОУ, спортплощадки, подходов к зданию	СП 2.4. 3648-20	еженедельно	Заведующий хозяйством
4.2.	Санитарное состояние хозяйственной зоны	СП 2.4. 3648-20	еженедельно	Заведующий хозяйством
4.3.	Освещенность территории	СП 2.4. 3648-20	еженедельно	Заведующий хозяйством

5. Санитарные требования к оборудованию помещений ДОУ

5.1.	Состояние отделки стен, полов в групповых помещениях, коридорах, санузлах		ежеквартально	Заведующий хозяйством
5.2.	Состояние осветительных приборов	СП 2.4. 3648-20	ежемесячно	Заведующий хозяйством
5.3.	Соблюдение требований к санитарному содержанию помещений ДОУ	СП 2.4. 3648-20	еженедельно	Медицинская сестра по диетическому питанию
5.4.	Соблюдение требований к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде	СП 2.4. 3648-20	ежемесячно	Заведующий хозяйством

6. Объем лабораторно-инструментальных исследований на пищеблоке ДОУ

6.1.	Готовая продукция (санитарно-бактериологическое исследование)		4 раза в год (10 проб)	Медицинская сестра по диетическому питанию
6.2.	Смывы на БГКП (предметы инвентаря, оборудования пищеблока, руки и спецодежда персонала)		1 раз в год	Медицинская сестра по диетическому питанию
6.3.	Лабораторные исследования пищевой продукции (определение витаминов, калорийность)		1 раз в год	Медицинская сестра по диетическому питанию

6.4.	Определение йода (йодата калия, йодистого калия) в поваренной соли		1 раз в год	Медицинская сестра по диетическому питанию
------	--	--	-------------	--

7. Организация питания

7.1.	Заключение договора на поставку продуктов питания		постоянно	Кладовщик
7.2.	Контроль наличия сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность сырья и готовой продукции	САНПИН 2.3/2.4.3590-20	постоянно	Медицинская сестра по диетическому питанию кладовщик
7.3.	Контроль условий и сроков хранения продуктов питания	САНПИН 2.3/2.4.3590-20	постоянно	Медицинская сестра по диетическому питанию, кладовщик
7.4.	Контроль за технологией приготовления готовых блюд, наличием технологических карт	САНПИН 2.3/2.4.3590-20	постоянно	Медицинская сестра по диетическому питанию
7.5.	Проведение оценки качества готовых блюд	САНПИН 2.3/2.4.3590-20	постоянно	Бракеражная комиссия

8. Обеспечение условий учебно-воспитательного процесса

8.1.	Контроль за оснащением оборудования, правильной расстановкой мебели	СП 2.4. 3648-20	постоянно	Заведующий хозяйством
8.2.	Гигиеническая оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4. 3648-20	2 раз в год, сентябрь, май	Медицинская сестра по диетическому питанию
8.3.	Контроль за маркировкой мебели, в соответствие с ростовыми показателями	СП 2.4. 3648-20	постоянно	Медицинская сестра по диетическому питанию
8.4.	Контроль за правильным использованием технических средств обучения	СП 2.4. 3648-20	постоянно	Ст. Воспитатель
8.5.	Контроль за продолжительностью прогулок	СП 2.4. 3648-20	постоянно	Медицинская сестра по диетическому питанию, ст. воспитатель
8.6.	Контроль за выполнением требований режима дня и	СП 2.4. 3648-20	постоянно	Ст. Воспитатель

	учебных занятий			
8.7.	Проведение контроля и анализа физического развития	СП 2.4. 3648-20	постоянно	Ст. Воспитатель, мед сестра
9. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья				
9.1.	Оснащение медицинским оборудованием, лекарственными препаратами		постоянно	Медицинская сестра по диетическому питанию
9.2.	Ежегодный анализ лечебно-оздоровительной работы и состояния здоровья детей		май 2020	Медицинская сестра по диетическому питанию
9.3.	Проведение профилактических осмотров детей декретированных возрастов		по плану	Медицинская сестра по диетическому питанию
9.4.	Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур		постоянно	Медицинская сестра по диетическому питанию
9.5.	Контроль за утренним приемом детей		постоянно	Воспитатели, медицинская сестра по диетическому питанию
9.6.	Осмотр детей на педикулез	СП 2.4. 3648-20	1 раз в неделю	Медицинская сестра по диетическому питанию
9.7.	Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине		по необходимости и	Медицинская сестра по диетическому питанию
9.8.	Контроль за организацией работы по формированию здорового образа жизни с персоналом и детьми		по плану	Медицинская сестра по диетическому питанию, ст. воспитатель
10. Контроль за охраной окружающей среды				
10.1.	Заключение договора на вывоз ТБО	Договор № 190 от 1 января 2020г « Чистая станция»	15 марта 2020	Заведующий хозяйством
10.2.	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация помещений	СП 2.4. 3648-20 Договор № 324 от 21.04.2020г., № 13-16-21 от 24.02.2021г. ИП Заливадня Е.Н.	ежемесячно	Заведующий хозяйством

10.3.	Контроль за сбором, временным хранением, вывозом люминесцентных ламп специализированным транспортом		постоянно	Заведующий хозяйством
10.4.	Заключение договоров на обслуживание здания		декабрь - январь	Заведующий хозяйством

5. План мероприятий по противоэпидемическому контролю

№ п/п	Содержание	Ответственный	Контроль за выполнением
1.	<p><u>1 раз в год:</u></p> <p><u>Прохождение мед.осмотра сотрудниками</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - заключение профпатолога, - врач-терапевт, - врач-невролог, - врач-дерматовенеролог, - врач акушер-гинеколог, - врач-отоларинголог, - врач-стоматолог, - врач-психиатр, - врач-нарколог, - флюорография, - прививочный кабинет, - стоматолог, <p><u>Лабораторные исследования</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - общий анализ мочи, - общий анализ крови с лейкоформулой + СОЭ, - определение холестерина в сыворотке, - реакция микропреципитации (МОР), - исследование биологического материала на микрофлору (женщины), - исследование кала на я/г (гельминты) + соскоб <p><u>Функциональная диагностика</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - ЭКГ, - МАММОГРАФИЯ, - ОФТАМОТОТОНОМЕТРИЯ, - УЗИ малого таза. 	Сотрудники	Специалист по охране труда
2.	Гигиеническая подготовка и аттестация	Сотрудники	Специалист по охране труда
3.	<p><u>«Утренний фильтр».</u></p> <p><u>Качественный утренний приём в группах:</u></p> <p>Физическое развитие:</p> <ul style="list-style-type: none"> - утренняя гимнастика, 	Медицинская сестра по диетическому питанию, воспитатели	Медицинская сестра по диетическому питанию Заведующий

	-прогулки, -закаливание, -двигательная активность.		Ст.воспитатель
4.	<u>Соблюдение дез. режима в группах:</u> -влажная уборка помещений ежедневно, - генеральная уборка по графику 1 раз в неделю, -проветривание и кварцевание+ рециркуляторы по графику, - кормление детей, - мытьё посуды.	Младший воспитатель Воспитатель Повара	Медицинская сестра по диетическому питанию
5.	<u>Приготовление пищи:</u> -закладка продуктов по меню, -соблюдение технологии приготовления, - качественное мытьё посуды и инвентаря, - «С» витаминизация пищи.	Повара Кухонный работник Мед.сестра	Заведующий Медицинская сестра по диетическому питанию
6.	<u>Работа прачечной:</u> -сбор и хранение грязного белья, -хранение и выдача чистого белья.	Рабочий по стирке белья и ремонту спецодежды	Заведующий Медицинская сестра по диетическому питанию
7.	Профилактика ОРВИ и гриппа: -вакцинопрофилактика детей и сотрудников.	Медицинская сестра по диетическому питанию	Медицинская сестра по диетическому питанию
8.	Осмотр сотрудников на кожные и гнойничковые заболевания.	Медицинская сестра по диетическому питанию	Медицинская сестра по диетическому питанию
9.	Осмотр на педикулёз 1 раз в 10 дней	Медицинская сестра по диетическому питанию	Медицинская сестра по диетическому питанию
10.	Анализ питания 1 раз в 10 дней	Медицинская сестра по диетическому питанию	Заведующий
11.	Анализ заболеваемости 1 раз в месяц	Медицинская сестра по диетическому питанию	Заведующий
12.	Проведение профилактических прививок согласно плану ежемесячно	Медицинская сестра по диетическому питанию	Медицинская сестра по диетическому питанию

13.	Своевременное составление отчётов: -по питанию, -по заболеваемости в ДП 1 раз в месяц	Медицинская сестра по диетическому питанию	Заведующий Старший воспитатель
14.	Санитарно-просветительная работа с родителями и сотрудниками по профилактике заболеваний: -кишечных, -противоглистных, -воздушно-капельных, -ОРВИ, гриппа, -По закаливанию, по питанию.	Медицинская сестра по диетическому питанию	Старший воспитатель
15	Обследование детей на гельминты 1 раз в год.	По договору с ЦРБ Родители Медицинская сестра по диетическому питанию	Медицинская сестра по диетическому питанию

6. Программа предварительных мероприятий, проводимых в профилактических целях

Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, проводятся (организуются) следующие мероприятия (визуальный контроль):

№п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Ответственный (должность, Ф.И.О.)	Документ, фиксирующий итог проверки
1	Проверка соблюдения правильности рассаживания детей (в соответствии с росто-возрастными особенностями детей, по состоянию здоровья)	Сентябрь, январь	Старший воспитатель	Протоколы замеров
2	Проверка правильности маркировки ученической мебели	Сентябрь, январь	Старший воспитатель воспитатели	Лист контроля
3	Проверка соблюдения правильности расстановки мебели в учебных помещениях	Сентябрь, январь	Старший воспитатель	Лист контроля
4	Проверка соответствия программ, методик, режима воспитания и обучения требованиям санитарных норм	Сентябрь, май	Заведующий	Аналитические справки

5	Проверка соблюдения объемов и графика проведения лабораторных исследований и испытаний за факторами окружающей среды и безопасностью предоставляемых услуг в соответствии с договором	Ежеквартально	Заведующий хозяйством	Отметка о выполнении в графике
6	Проверка соответствия параметров микроклимата (температуры) в помещениях ДОУ санитарным требованиям и нормам (контроль показателей термометра)	Осенне-зимний период	Заведующий хозяйством	Журнал учета
7	Проверка соблюдения режима воздухообмена в помещениях ДОУ (режим, график проветривания)	Сентябрь, январь	Заведующий хозяйством	Журнал учета
8	Контроль за системой теплоснабжения в ДОУ	Осенне-зимний период	Заведующий хозяйством	Журнал учета

9	Проверка соответствия параметров искусственной освещенности учебных и рабочих мест в помещениях ДОУ санитарным требованиям и нормам (контроль рабочего состояния светильников, своевременная замена ламп)	Еженедельно	Заведующий хозяйством	Журнал учета
10	Проверка исправности систем хозяйственно питьевого водоснабжения, канализации и водостоков в соответствии с гигиеническими требованиями	Еженедельно	Заведующий хозяйством	Журнал учета, аналитические справки
11	Контроль за соблюдением санитарных норм на пищеблоке: Контроль за проведением входного контроля поступающей молочной продукции с проведением термометрии контактными	Еженедельно Ежедневно	Кладовщик	Журнал учета Бракеражный журнал

термометрами;			
Оценка эффективности входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья	Постоянно		Журнал входного контроля
Соответствие продукции, поступающей в ДОУ, санитарным требованиям;	Ежедневно		Бракеражный журнал
Контроль исправности холодильного оборудования	Ежедневно		Лист контроля температурного режима холодильных установок
Проверка вентиляционного оборудования с привлечением специализированной организации	Ежегодно	Заведующий хозяйством	Акт проверки вентиляционных систем
Соблюдение технологии приготовления пищи;	Еженедельно	Члены бракеражной комиссии	Бракеражный журнал
Соблюдение поточности производственных процессов;	Еженедельно		Бракеражный журнал
Соблюдение условий по обработке посуды, инвентаря, тары, оборудования, помещений;	Еженедельно		Акт

Наличие и правильность маркировки кухонного инвентаря, разделочных досок, ножей, гастрономических емкостей	Еженедельно		Акт
Контроль исправности технологического оборудования на кухне	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока
Контроль за соблюдением норм потребления продуктов	Ежедневно	Члены бракеражной комиссии	Акт

	питания, норм выхода блюд, разнообразием меню, витаминизацией 3-го блюда	Ежемесячно	Медицинская сестра по диетическому питанию	Накопительная ведомость
	Контроль соблюдения графика мойки и дезинфекции оборудования, генеральных уборок производственных помещений	Ежедневно	Заведующий хозяйством	График уборки и дезинфекции
	Контроль за соблюдением температурного режима, условиями хранения продуктов питания («товарное соседство»)	Ежедневно	Кладовщик	Журнал скоропортящихся продуктов Журнал контроля температуры в холодильниках
12	Контроль за соблюдением санитарных требований в помещениях ДОУ:	Еженедельно	Заведующий хозяйством Медицинская сестра по диетическому питанию	Журнал учета, аналитические справки
	Контроль за систематической и правильной уборкой помещений ДОУ	Ежедневно	Медицинская сестра по диетическому питанию	
	Режим проветривания (кварцевания)	Ежедневно	Медицинская сестра по диетическому питанию	
	Организация питьевого режима	Ежедневно	Медицинская сестра по диетическому питанию	
13	Контроль прохождения медицинских обследований и профессиональной гигиенической подготовки	Один раз в полгода	Заведующая хозяйством Медицинская сестра по диетическому питанию	Журналы прохождения флюорографии и профессиональной гигиенической подготовки
14	Контроль за уборкой территории ДОУ	Еженедельно	Заведующий хозяйством	Журнал учета, аналитические справки
15	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз мусора.	Ежедневно	Заведующий хозяйством	

16	Качество песка в песочницах, на игровых площадках	Весна	Старший воспитатель Заведующий хозяйством	Лабораторные исследования
17	Контроль сбора, хранения и вывоза пищевых отходов в группах и пищеблоке	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Сигнальный лист
18	Контроль эффективности проведения работ по дезинсекции, дератизации, контроль популяции грызунов, наличие синантропных, членистоногих вредителей	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Сигнальный лист Журнал контроля вредителей Акты приема-сдачи работ по дератизации, дезинсекции
19	Контроль организации питьевого режима в ДОУ, качеством и безопасностью питьевой воды	Ежедневно	Заведующий хозяйством Старший воспитатель	Сигнальный лист
20	Контроль выполнения требований к санитарному содержанию помещений ДОУ	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Сигнальный лист

7. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в ДОУ в целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений:

Опасные факторы	Профилактические мероприятия	Периодичность
Инфекционные заболевания, педикулез	Медицинские осмотры детей, в том числе на педикулез, при поступлении в ДОУ с целью выявления больных. В случае обнаружения детей, пораженных педикулезом, их отправляют домой для санации. Прием детей ДОУ после санации допускается при наличии медицинской справки об отсутствии педикулеза. Результаты осмотра заносят специальный журнал.	Ежедневно
Состояние здоровья воспитанников	Систематическое наблюдение за состоянием здоровья воспитанников; Организация профилактических осмотров и профилактических прививок; Распределение детей на медицинские группы для занятий физическим воспитанием; Информирование руководителей учреждения, воспитателей, методистов по физическому воспитанию о	Постоянно

	<p>состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья;</p> <p>Профилактическая работа с персоналом и детьми по формированию здорового образа жизни (организация «дня здоровья», игр, викторин и пр.)</p>	
Распространение инфекционных заболеваний	Сообщение в территориальные учреждения здравоохранения о случаях инфекционных заболеваний и паразитарных заболеваний среди воспитанников и персонала учреждения в течение двух часов после установления диагноза	Постоянно
Санитарное состояние территории ДООУ, территории всех помещений	<p>Контроль соблюдения графиков проведения санитарных дней;</p> <p>Контроль эффективности средств, применяемых для уборки, мойки и дезинфекции;</p> <p>Контроль основного действующего вещества моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>Контроль организации и проведения профилактической и текущей дезинфекции, а также полнотой ее проведения</p>	Постоянно
Организация питания воспитанников	<p>Контроль за работой пищеблока (мест приготовления пищи);</p> <p>Контроль правильности хранения пищевых продуктов;</p> <p>Контроль качества и безопасности приготовленных пищевых продуктов (взятие суточных проб); Контроль проведения витаминизации блюд, профилактического питания</p>	Постоянно
Инвазирование	Организуют и проводят меры по предупреждению	Постоянно
контагиозных гельминтозами (энтеробиоза и гименолепидоза)	<p>передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии;</p> <p>Выявление инвазированных контагиозных гельминтозами осуществляется одновременным однократным обследованием всех детей-воспитанников ДООУ; Всех выявленных инвазированных регистрируют в журнале для инфекционных заболеваний и проводят медикаментозную терапию;</p> <p>При выявлении 20% и более инвазированных острицами среди детей проводят оздоровление всех детей и обслуживающего персонала дошкольных образовательных организаций. Одновременно проводятся мероприятия по выявлению источников заражения острицами и их оздоровление в соответствии с санитарными правилами по профилактике энтеробиозов.</p> <p>При регистрации случаев заболеваний среди детей и персонала дошкольных образовательных организаций контагиозными гельминтозами профилактические мероприятия проводят как в период лечения детей, так и</p>	

	<p>ближайшие 3 дня после его окончания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ежедневно 2 раза (утром и вечером) проводить влажную уборку помещений с применением мыльно-содового раствора; - провести чистку (очистить с использованием пылесоса) или обработать камерной дезинфекцией (если невозможно облучить бактерицидными лампами в течение 30 минут на расстоянии до 25 см) ковры, дорожки, мягкие игрушки и убрать их до завершения заключительной дезинвазии; - в течение 3 дней, начиная с первого дня лечения, одеяла, матрацы и подушки обрабатывать пылесосом. Одеяла и постельное белье не допускается встряхивать в помещении; - в группах круглосуточного пребывания ежедневно менять или проглаживать горячим утюгом нательное, постельное белье и полотенца; <p>следить за соблюдением детьми и персоналом правил личной гигиены (ногти на руках детей и персонала должны быть коротко острижены).</p>	
--	--	--

8. Контроль выполнения требований к санитарному содержанию помещений ДОУ

Объекты контроля	Необходимые санитарные меры	Ответственный
Внутренние помещения	<p>Все помещения убираются влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полов у плинтусов и под мебелью, подоконников, радиаторов и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и др.).</p> <p>Влажная уборка в спальнях проводится после дневного сна, в групповых - после каждого приема пищи.</p> <p>Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств. Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).</p>	Воспитатель Младший воспитатель
Музыкальный (спортивный) зал	<p>Влажная уборка спортивных залов проводится 1 раз в день и после каждого занятия. Спортивный инвентарь ежедневно протирается влажной ветошью, маты - с использованием мыльно-содового раствора. Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса. Во время генеральных уборок ковровое</p>	Уборщик производственных и служебных помещений

	покрытие подвергается влажной обработке. Возможно использование моющего пылесоса. После каждого занятия спортивный зал проветривается в течение не менее 10 минут	
Инвентарь, игрушки, мебель	<p>Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой.</p> <p>Стулья и другое оборудование, а также подкладочные клеенки, клеенчатые нагрудники после использования моются горячей водой с мылом; нагрудники из ткани - стираются.</p> <p>Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях.</p>	Воспитатель Младший воспитатель
Отбор воды для технических целей	Для технических целей (уборка помещений групповой, туалета и т.д.) оборудуется в туалетных помещениях групповых отдельный водопроводный кран.	Младший воспитатель
Ковры, ковровые покрытия	Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой или выбивают на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны, затем чистят влажной щеткой. Рекомендуются один раз в год ковры подвергать сухой химической чистке.	Младший воспитатель

Санитарно-техническое оборудование	Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно. Горшки моются после каждого использования при помощи ершей или щеток и моющих средств. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день ершами или щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.	Воспитатель Младший воспитатель
Окна, двери	<p>В теплое время года засетчиваются окна и двери.</p> <p>Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 1 раза в месяц .</p>	Заведующий хозяйством Младший воспитатель

<p>Системы вентиляции, вытяжки</p>	<p>Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты; прикрывать их следует только при резком перепаде температур воздуха помещений и наружного воздуха. По мере загрязнения их очищают от пыли.</p> <p>Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.</p>	<p>Заведующий хозяйством</p>
<p>Ремонтные работы</p>	<p>Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании дошкольных образовательных организаций в присутствии детей.</p>	<p>Заведующий хозяйством</p>
<p>Постельное белье и постельные принадлежности</p>	<p>Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Все белье маркируется.</p> <p>Постельное белье, кроме наволочек, маркируется у ножного края. На каждого ребенка необходимо иметь три комплекта белья, включая полотенца для лица и ног, и две смены на матрасников. Чистое белье доставляется в мешках и хранится в шкафах.</p> <p>Белье после употребления складывается в специальный бак, ведро с крышкой, клеенчатый, пластиковый или из двойной материи мешок. Грязное белье доставляется в постирочную (или специальное помещение). Матерчатые мешки стираются, клеенчатые и пластиковые - обрабатываются горячим мыльно-содовым раствором.</p> <p>Постельные принадлежности: матрацы, подушки, спальные мешки проветриваются непосредственно в спальнях при открытых окнах во время каждой генеральной уборки и периодически на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны. Рекомендуются один раз в год постельные принадлежности подвергать химической чистке или обработке в дезинфекционной камере.</p>	<p>Воспитатель Младший Воспитатель</p> <p>Заведующий хозяйством Машинист по стирке белья и ремонту спецодежды</p>
<p>Игрушки</p>	<p>Приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) перед поступлением в групповые моются проточной водой (температура 37 °С) с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей, и затем высушивают на воздухе.</p> <p>Пенолатексные игрушки обрабатываются согласно инструкции изготовителя.</p> <p>Игрушки, которые не подлежат влажной обработке (мытью, стирке), используются только в качестве дидактического материала.</p> <p>Игрушки моются ежедневно после каждой игровой деятельности. Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.</p>	<p>Воспитатель Младший воспитатель</p>

Борьба с вредителями	В ДОУ проводятся мероприятия, исключающие проникновение насекомых и грызунов. При их обнаружении в течение суток должны быть организованы и проведены мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями к проведению дезинфекционных и дератизационных мероприятий	Заведующий хозяйством
----------------------	---	-----------------------

9. Организация сбора и удаления, образующихся твердых бытовых и промышленных отходов

Вид отходов	Объем отходов в год	Место сбора и утилизация	№ договора на транспортировку и утилизацию	Наименование предприятия
Твердые бытовые отходы (ТБО)	36 м куб.	Одноразовые мешки для мусора, выносятся ежедневно на контейнерную площадку	Договор № 190 от 1 января 2020г	«Чистая станция»
Медицинские отходы		Специальные пакеты		
Пищевые отходы	5 кг	Специальные емкости с крышкой		Физические лица для корма не репродуктивных животных

1. В хозяйственной зоне оборудована площадка для сбора мусора на расстоянии не менее 15 м от основного здания. На площадке с твердым покрытием установлены контейнеры с крышками. Твердые бытовые отходы и другой мусор собираются в мусоросборники.

Очистка мусоросборников проводится специализированной организацией. Не допускается сжигание мусора на территории дошкольной образовательной организации и в непосредственной близости от нее.

2. Вид отходов определяется на основании разработанного субъектом хозяйственной деятельности или специальной организацией «Проекта нормативов образования отходов и лимитов на их размещение» (Приказ Минприроды России от 05.08.2014 N 349). Для того, чтобы не оформлять лицензию на деятельность по сбору, использованию, обезвреживанию, транспортировке, размещению опасных отходов, необходимо заключить договора с лицензированными, специализированными организациями. В договорах предусмотреть, что лицензированная организация осуществляет: сбор, транспортировку и утилизацию опасных отходов (упаковочные материалы, бытовой мусор и т.д.); замену, сбор, транспортировку и утилизацию ртутных ламп.

3. Федеральный закон № 89-ФЗ от 24.06.98 «Об отходах производства и потребления» определяет правовые основы обращения с отходами, в том числе предусмотрены обязательства для юридических лиц и предпринимателей по разработке проектов нормативов образования

отходов и лимитов на размещение отходов в целях уменьшения количества их образования. В соответствии со ст. 1 Федерального закона от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления» (далее — Закон об отходах) под отходами понимаются вещества или предметы, образовавшиеся в процессе производства, выполнения работ, оказания услуг или в процессе потребления, которые удаляются, предназначены для удаления или подлежат удалению в соответствии с данным законом.

4. На опасные отходы составляется паспорт. Порядок паспортизации определяет Правительство РФ.

5. Примечание: Рекомендуется подразделять отходы:

- 1) пищевые отходы пищевых блоков (как правило, несортированные);
- 2) медицинские отходы (одноразовые шприцы, бинты, вата, одноразовые латексные перчатки и др.);
- 3) твердые коммунальные отходы;
- 4) отработанные (или бракованные) ртутные, люминесцентные лампы и электрические лампы накаливания;
- 5) смёт с территории;

6) крупногабаритный мусор от бытовых помещений (сломанная мебель, пришедшее в негодность оборудование и т. п.).

10. Дезинфекция и дератизация помещений

Работы по дератизации, дезинсекции проводятся специалистами ИП «Заливадня» на возмездной основе по договору с периодичностью согласно графика.

1. Договор №324 от 09.01.2021г. ИП «Заливадня» Срок действия договора с 09.01.2021 по 30.08.2021г. на проведение профилактических (противоэпидемических) мероприятий по борьбе с грызунами и насекомыми (дератизация, дезинсекция).

11. Договора на лабораторно-инструментальные исследования в помещениях и на территории, предназначенных для пребывания детей в дошкольных организациях

1. Контракт ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» на проведение лабораторных исследований питьевой воды и пищевой продукции на микробиологические и химические показатели.

2. Договор ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» на проведение лабораторных исследований молочной продукции.

12. Договора на обслуживание здания

1. Контракт «Газпром межрегион Краснодар» на отпуск и потребление тепловой энергии.

2. Контракт «Кубановодкомплекс» на предоставление холодного водоснабжения и водоотведения.

3. Контракт «НЭСК» «Ейскэнергосбыт» на энергоснабжение.

4. Договор «Чистая станица» вывоз ТБО.

-13. Перечень возможных аварийных ситуаций

Наименование ситуации	Продолжительность, количество случаев	Мероприятия по выходу из ситуаций
1. Низкий температурный режим	Температура в помещениях ниже 19 *С	Закрытие ДОУ
2. Прекращение подачи водопроводной воды	Более 3 – х часов	Подготовка приказа по ДОУ. Прекращение работы пищеблока. Сокращение рабочего дня. Организация подвоза воды для технических целей. Обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
3. Возникновение заболеваний или эпидемия (гепатит, ветряная оспа, краснуха, эпидпаротит, грипп и др.) среди детей, работников.	– гепатит-3 случая и более; - остальные инфекции -5 случаев и более.	-Ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дез. средств; -Проветривание; -Изоляция контактирующих детей; -Проведение противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети. С применением дезинфицирующих средств (деохлор в таблетках).
4. Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии		Закрытие ДОУ

Обо всех аварийных ситуациях своевременное информирование населения, органов местного самоуправления (п.2.4.СП 1.1.1058-01):

Оперативная служба МО Ейский район 36 ОФПС по Краснодарскому краю 01, 4-32-25

Единая диспетчерская служба-3-03-06

Служба спасения — 7-05-98

ГИМС МЧС РФ по Краснодарскому краю — 3-53-05

Дежурная часть уwd по Ейскому району 02, 2-39-77

Скорая помощь- 03

УОА МО Ейский район-2-08-62

**Лабораторно-инструментальные исследования в помещениях и на территории,
предназначенных для пребывания детей в дошкольных организациях**

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МБДОУ ДСКВ № 16

г. Ейска МО Ейский район

Н.К. Лемехова**Ассортиментный минимум****МБДОУ ДСКВ № 16 г. Ейска МО Ейский район**

Наименование блюда	Количество блюдов
1. Холодные блюда (бутерброд с маслом, сыром, яйцо вареное)	1
2. Первые блюда (щи, борщ, рассольник, молочные, картофельные)	1
3. Вторые блюда (мясные, молочные, овощные, рыбные, крупяные)	3
4. Напитки (компоты, чай, кисель, сок, какао, кофейный напиток)	4
5. Кондитерские изделия	1
6. Фрукты	1

УТВЕРЖДЕНО:
Заведующий МБДОУ ДСКВ № 16
г. Ейска МО Ейский район
_____ Н.К. Лемехова

Инструкция «Правила мытья посуды в групповых помещениях»

МБДОУ ДСКВ № 16 г. Ейска МО Ейский район

1. Столовую посуду необходимо мыть следующим образом:

- очистить механически от остатков пищи;
- промыть в первой ванне путем полного погружения с добавлением моющего средства «Прогресс» 5 мл. на 1 литр воды (температура воды не ниже 40 °С);
- ополоснуть во второй ванне горячей проточной водой (температура не ниже 65 °С) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушить на специальных решетках.

2. Столовые приборы необходимо мыть следующим образом:

- очистить механически от остатков пищи;
- промыть в первой ванне с применением моющего средства «Прогресс» 5 мл. на 1 литр воды;
- ополоснуть горячей проточной водой.

3. Чистые столовые приборы хранятся в металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

4. Столовую посуду для персонала моют и хранят отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

5. Ветошь для мытья посуды, для протирания столов после использования выбрасывают.

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МБДОУ ДСКВ № 16

г. Ейска МО Ейский район

_____ Н.К. Лемехова

Инструкция

«Правила мытья посуды на пищеблоке»

МБДОУ ДСКВ № 16 г. Ейска МО Ейский район

1. **Кухонную посуду** освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: **в первой секции** - мытье щетками водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющего средства «Прогресс» 5 мл. на 1 литр воды; **во второй секции** – ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65°С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых стеллажах. Чистую посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.

2. **Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь** (лопатки, мешалки и другое)

в первой ванне - моют горячей водой (не ниже 40°С) с добавлением моющего средства «Прогресс» 5 мл. на 1 литр воды; **во второй ванне** - обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах.

Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

3. **Металлический инвентарь** после мытья прокаливают в духовом шкафу; **мясорубки** после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

4. **Ветошь (одноразовая) для мытья посуды, для протирания столов** -после использования выбрасывают.

5. **Щетки для мытья посуды**- замачивают в растворе дезинфекционного средства «ХЛОР-ТАБ» 0,015% (1 таблетка на 10 л. воды),затем прополаскивают, просушивают и хранят в ёмкости «Чистая ветошь».

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МБДОУ ДСКВ № 16

г. Ейска МО Ейский район

_____ Н.К. Лемехова

**Инструкция «Организация питьевого режима»
МБДОУ ДСКВ № 16 г. Ейска МО Ейский район**

В детском саду организован питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды, которая отвечает требованиям санитарных правил.

1. Питьевой режим в ДОУ организован с использованием кипяченой воды при условии ее хранения не более 3-х часов.
2. Питьевая вода должна быть доступна воспитанникам в течение всего времени нахождения в ДОУ.
3. Температура питьевой воды, даваемой ребенку, 18-20 С.
4. Кипячение осуществляется на пищеблоке в специально отведенной емкости.
5. Обработка емкости для хранения кипяченой воды осуществляется ежедневно в конце рабочего дня.
6. Набор воды в бак, выдача на группы осуществляется поваром.
7. Организация питьевого режима, соблюдение графика набора воды в бак, выдача на группы контролируется ежедневно поваром и медицинскими работниками.

Кипяченая вода выдается с пищеблока строго 4 раза в день:

8.00 – 8.15 час, мл.воспитателям

11.00 – 11.15 час., мл. воспитателям (в зависимости от возраста детей)

14.00 - 14.15 час., мл. воспитателям

17.00-17.15 час., мл.воспитателям

Приложение 5

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МБДОУ ДСКВ № 16

г. Ейска МО Ейский район

_____ Н.К. Лемехова

График питьевого режима

МБДОУ ДСКВ № 16 г. Ейска МО Ейский район

В детском саду организован питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды, которая отвечает требованиям санитарных правил.

Питьевой режим в ДОУ организован с использованием кипяченой воды при условии ее хранения не более 3-х часов.

Набирают воду в емкость для хранения кипяченой воды за 30 – 40 минут до раздачи.

График смены воды (на пищеблоке)

МБДОУ ДСКВ № 16 г. Ейска МО Ейский район

8.00. ч.

11.00. ч.

14.00. ч.

17.00. ч.

Приложение 6

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МБДОУ ДСКВ № 16

г. Ейска МО Ейский район

_____ Н.К. Лемехова

Инструкция

«Требования при обработке фруктов»

МБДОУ ДСКВ № 16 г. Ейска МО Ейский район

1. Фрукты, включая цитрусовые, перед употреблением тщательно моют под проточной водой.
2. Замачивание фруктов в 3 % растворе соли (30 грамм на 1 литр воды) на 15-20 минут.
3. Обдать горячей кипяченой водой.

Приложение 7

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МБДОУ ДСКВ № 16

г. Ейска МО Ейский район

_____ Н.К. Лемехова

Инструкция «Требования при обработке овощей»

МБДОУ ДСКВ № 16 г. Ейска МО Ейский район

При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

1. Овощи сортируются, моются и очищаются.
2. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлага.
3. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.
4. Не допускается предварительное замачивание овощей.
5. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.
6. Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МБДОУ ДСКВ № 16

г. Ейска МО Ейский район

Н.К. Лемехова**Инструкция по применению дезинфицирующего средства «ХЛОР-ТАБ»****Режимы дезинфекции при инфекциях вирусной этиологии растворами средства
«ХЛОР-ТАБ»****МБДОУ ДСКВ № 16 г. Ейска МО Ейский район**

Объекты обеззараживания	Концентрация рабочих растворов (%)	Время обеззараживания (мин.)	Способ применения средства
Поверхности в помещениях (пол, стены, подоконники и пр.), жесткая мебель	0,015% (1 таблетка на 10 л. воды)	30 мин.	Протирание ветошью, смоченной в растворе средства, при норме расхода 100 мл на 1 кв.м., орошение с помощью аэрозольного распылителя. По истечении дезинфекционной выдержки остаток рабочего раствора при необходимости удаляют с поверхностей сухой ветошью.
Напольные и ковровые покрытия	0,06% (4 таблетки на 10 л. воды)		Поверхности чистят щетками, смоченными в растворе средства. Допустимая норма расхода составляет 100 мл на 1 кв.м. Смывание рабочего раствора средства с обработанных поверхностей не требуется.
Посуда без остатков пищи	0,015% (1 таблетка на 10 л. воды)	15 мин.	Погружение в дезинфицирующий раствор из расчета 1,5 л на 1 комплект. По окончании дезинфекции посуду промывают проточной питьевой водой с помощью щетки от 50 до 180 секунд.
Посуда с остатками пищи	0,1% (7 таблеток на 10 л. воды)	30 мин.	Погружение в дезинфицирующий раствор из расчета 1,5 л на 1 комплект. По окончании дезинфекции посуду промывают

			проточной питьевой водой с помощью щетки от 50 до 180 секунд.
Белье и одежда	0,015% (1 таблетка на 10 л. воды)	30 мин.	Замачивание из расчета 3л на 1 кг сухого белья. По окончании дезинфекции белье и одежду стирают, прополаскивают.
Санитарно-техническое оборудование (ванны, раковины, унитазы и др.)	0,06% (4 таблетки на 10 л. воды)	30 мин.	Обработка раствором с помощью щетки или ерша способом протирания.
Уборочный инвентарь	0,1% (7 таблеток на 10 л. воды)		Уборочный инвентарь замачивают в растворе средства или протирают ветошью, смоченной в растворе средства, по окончании дезинфекции прополаскивают и просушивают.
Игрушки, спортивный инвентарь.	0,015% (1 таблетка на 10 л. воды)	30 мин.	Погружение, протирание. После дезинфекции их промывают проточной водой в течение 50-180 секунд, крупные игрушки проветривают.
Обувь, резиновые и полипропиленовые коврики	0,1% (7 таблеток на 10 л. воды)	30 мин.	<p>Внутреннюю поверхность обуви дважды протирают тампоном, обильно смоченным дезинфекционным раствором. После этого обработанную поверхность протирают ветошью, обильно смоченной водой, и высушивают.</p> <p>Резиновые, пропиленовые коврики полностью погружают в дезинфекционный раствор или протирают ветошью, смоченной в растворе дез. средства.</p>

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МБДОУ ДСКВ № 16

г. Ейска МО Ейский район

_____ Н.К. Лемехова

Инструкция по проведению генеральной уборки на пищеблоке

МБДОУ ДСКВ № 16 г. Ейска МО Ейский район

1. Надеть специальную одежду: халат, головной убор, перчатки, маску (респиратор).
2. Отодвинуть установленные в помещении мебель и оборудование для обеспечения свободного доступа к панелям (стенам) и плинтусам.
3. Открыть форточку, фрамугу.
4. Протереть поверхности мебели, стен на высоту их окраски (на высоту имеющейся плитки) моющими средствами (содой, мылом) для удаления механических и других загрязнений с целью эффективного воздействия на обрабатываемые поверхности дезинфекционного средства. Затем помещение (пол, стены), оборудование протереть ветошью, обильно смоченной одним из дезинфекционных растворов.
5. Надеть чистую санитарную одежду (халат, перчатки, маску). Смыть дезинфекционный раствор чистой (стерильной) ветошью, смоченной водопроводной водой.
6. Проветрить помещение в течение не менее 30 мин.
7. Отметить дату проведения генеральной уборки, указать используемое дезинфекционное средство и его концентрацию (в процентах) в Журнале учета проведения генеральных уборок.
8. Провести дезинфекцию использованного уборочного инвентаря и ветоши.

Заведующий МБДОУ ДСКВ № 16

г. Ейска МО Ейский район

_____ Н.К. Лемехова

Инструкция по обработке шкафа для хранения хлеба

МБДОУ ДСКВ № 16 г. Ейска МО Ейский район

- 1** – При уборке стеллажей крошки следует сметать с полок специальной щёткой, промаркированной «хлеб».
- 2** – Ежедневно протирают ветошью, смоченной 1% раствором столового уксуса. Для этого должна находиться промаркированная тара «**раствор 1% столового уксуса**» и отведённая для этой цели ветошь.
- 3** – Для приготовления 1 литра 1% раствора столового уксуса требуется 111 мл. столового уксуса 9% развести водой до 1 литра.

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МБДОУ ДСКВ № 16

г. Ейска МО Ейский район

_____ Н.К. Лемехова

Инструкция «Требования к проветриванию помещений»

МБДОУ ДСКВ № 16 г. Ейска МО Ейский район

1. Все помещения должны ежедневно проветриваться.
2. Сквозное проветривание проводят не менее 10 минут через каждые 1,5 часа.
3. Проветривание проводится в отсутствии детей и заканчивается за 30 минут до их прихода с прогулки или занятий.
4. При проветривании допускается кратковременное снижение температуры воздуха в помещении, не более чем на 2-4 градуса С.
5. В помещениях спален сквозное проветривание проводится до дневного сна.
6. При проветривании во время сна фрамуги открываются с одной стороны и закрывают за 30 минут до подъема.
7. В холодное время года фрамуги, форточки закрываются за 10 минут до отхода ко сну детей.
8. В теплое время года дневной сон организуется при открытых окнах (избегая сквозняка).
9. В теплое время года в присутствии детей допускается широкая односторонняя аэрация во всех помещениях.
10. Проветривание через туалетные комнаты не допускается

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МБДОУ ДСКВ № 16

г. Ейска МО Ейский район

_____ Н.К. Лемехова

Требования к санитарному содержанию групповых помещений»

МБДОУ ДСКВ № 16 г. Ейска МО Ейский район

1. Все помещения убираются влажным способом с применением моющего средства «Прогресс» 5мл. на 1 литр воды не менее 2 раз в день, с обязательной уборкой мест скопления пыли (полов у плинтусов и под мебелью, подоконников, радиаторов и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и другое).

2. Влажную уборку в спальнях проводят после дневного сна, в групповых - после каждого приема пищи. **Генеральная уборка** всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц (**последняя пятница каждого месяца**) с применением моющего и дезинфекционного средства «ХЛОР-ТАБ» с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л. воды).

3. Матрацы, подушки проветриваются непосредственно в спальнях во время каждой генеральной уборки и в летний период на площадке хозяйственной зоны.

4. Игрушки моются в специально выделенных, промаркированных емкостях с мылом или иным моющим средством ежедневно в конце дня, а в группах для детей раннего возраста - 2 раза в день. **Кукольная одежда** стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.

5. Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают с мылом, просушивают и хранят в сухом виде в специально промаркированной посуде с крышкой. **Стулья** ежедневно моют горячей водой с мылом. **Ковры** ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой или выбивают на площадке хозяйственной зоны.

6.Сидения на унитазах, ручки сливных бачков, ручки дверей ежедневно моются теплой водой с мылом или иным моющим средством. **Горшки** моются после каждого использования при помощи ершей с применением дезинфекционного средства «ХЛОР-ТАБ» с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л. воды). **Санитарно-техническое оборудование (унитазы, ванны, раковины)** чистят дважды в день ершами и щетками с использованием дезинфекционного средства «ХЛОР-ТАБ» с концентрацией рабочего раствора 0,06% (4 таблетки на 10 л. воды), нанесенным на поверхность. При необходимости потереть поверхность щеткой. Через 2-3 минуты тщательно смывается.

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МБДОУ ДСКВ № 16

г. Ейска МО Ейский район

_____ Н.К. Лемехова

Инструкция «Требования при обработке яиц»

МБДОУ ДСКВ № 16 г. Ейска МО Ейский район

Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этого промаркированные ведра, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

- I – обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды (100 - 200 граммов кальцинированной соды на 10 литров воды);
- II – обработка в дезинфекционном средстве –погружение яиц в 0,05% водный раствор «Эком 50 м» в течении 15 – 20 мин при $t +25 - 30 \text{ C}$;
- III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Примечание: Рабочие растворы средства «Эком – 50 м» могут применяться многократно до изменения их внешнего вида в течение 14 суток

Приложение 15

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МБДОУ ДСКВ № 16

г. Ейска МО Ейский район

_____ Н.К. Лемехова

Инструкция по уборке в групповых помещениях

МБДОУ ДСКВ № 16 г. Ейска МО Ейский район

Ежедневная уборка

Подоконники, радиаторы, мебель, полы у плинтусов и под мебелью, ручки дверей, шкафов, выключатели шкафы.	Не менее 2 раз в день влажным способом с применением моющего средства «Прогресс» 5мл. на 1 литр воды
Столы в групповых помещениях	Промываются горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают с мылом, просушивают и хранят в сухом виде в специально промаркированной посуде с крышкой
Стулья	Моют горячей водой с мылом
Пол в групповых	После каждого приема пищи
Пол в спальнях	Влажная уборка проводится после дневного сна
Ковры	Пылесосят и чистят влажной щеткой.
Игрушки	Моются в специально выделенных, промаркированных емкостях с мылом или иным моющим средством ежедневно в конце дня, а в группах для детей раннего возраста - 2 раза в день
Сидения на унитазах, ручки сливных бачков, ручки дверей	Моются теплой водой с мылом или иным моющим средством.
Горшки	Моются после каждого использования при помощи ершей с использованием дезинфекционного средства «ХЛОР-ТАБ» с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л. воды).
Санитарно-техническое оборудование (унитазы, ванны, раковины)	Чистят дважды в день ершами и щетками с использованием дезинфекционного средства «ХЛОР-ТАБ» с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л. воды).

Обработка ветоши для мытья посуды, столов

использованную ветошь собирают в ёмкость «Грязная ветошь», замачивают в растворе дезинфекционного средства «ХЛОР-ТАБ» 0,015% (1 таблетка на 10 л. воды), затем прополаскивают, просушивают и хранят в ёмкости «Чистая ветошь». **Генеральная уборка** всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц (**последняя пятница каждого месяца**) с применением моющего и дезинфекционного средства «ХЛОР-ТАБ» с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л. воды).

Матрацы, подушки проветриваются непосредственно в спальнях во время каждой генеральной уборки и в летний период на площадке хозяйственной зоны.

Приложение 16

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МБДОУ ДСКВ № 16

г. Ейска МО Ейский район

_____ Н.К. Лемехова

График уборок на пищеблоке

МБДОУ ДСКВ № 16 г. Ейска МО Ейский район

Ежедневная уборка

Полы, удаление пыли, утины, протирание радиаторов, подоконников	Уборка влажным способом с применением моющего средства «Прогресс» (50 мл на 10 литров воды).
Рабочие столы	Моют горячей водой с моющим средством «Прогресс» 50 мл. на 10 литров воды
Производственные столы для сырой продукции	В конце рабочего дня моют с применением моющего и дезинфицирующего средства «ХЛОР-ТАБ» с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л. воды)
Специальная тара для пищевых отходов	В конце дня очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды (200 граммов на 10 литров воды), а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.
Шкаф для хранения хлеба	Сметать крошки хлеба специальной щеткой, полки протирать тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса (100 мл. на 1 литр воды)
Мочальные ванны, раковины	Чистят дважды в день щетками с использованием дезинфекционного средства «ХЛОР-ТАБ» с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л. воды).

Еженедельная уборка (с применением моющего средства «Прогресс» 50 мл на 10 литров воды или 2% мыльно-содового раствора (200г. на 10л. воды))

Понедельник	Мытье окон и батарей, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.
Вторник	Мытье стен в кухне и в овощном цехе
Среда	Мытье панелей и холодильников
Четверг	Мытье оборудования в кухне и в овощном цехе
Пятница	Мытье раковин и плитусов в кухне и в овощном цехе

Генеральная уборка проводится **один раз в месяц** с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря с применением моющего и дезинфекционного средства «ХЛОР-ТАБ» с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л. воды)

Приложение 17

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МБДОУ ДСКВ № 16

г. Ейска МО Ейский район

_____ Н.К. Лемехова

График уборки в прачечной

МБДОУ ДСКВ № 16 г. Ейска МО Ейский район

Понедельник	Мытье панелей и оборудования
Вторник	Мытье панелей, плитусов и дверей
Среда	Мытье мебели и оборудования
Четверг	Мытье окон и батарей
Пятница	Чистка раковин и ванн

В помещениях прачечной *ежедневно* проводят влажную уборку с обтиранием оборудования, радиаторов отопления.

Генеральная уборка проводится **один раз в месяц** с последующей

дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря с применением моющего и дезинфекционного средства «ХЛОР-ТАБ» с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л. воды)

График уборок в спортивном зале
МБДОУ ДСКВ № 16 г. Ейска МО Ейский район
Ежедневная уборка

Подоконники, радиаторы, полы у плинтусов и под мебелью, ручки дверей, выключатели и др.	Не менее 2 раз в день влажным способом с применением моющего средства «Прогресс» 5мл. на 1 литр воды.
Полы	1 раз в день и после каждого занятия с последующим проветриванием помещения.
Спортивный инвентарь	Протирается влажной ветошью
Маты	Протираются с использованием мыльно-содового раствора
Ковровые покрытия	Очищаются с использованием пылесоса

Уборка 1 раз в неделю

Понедельник	Мытье панелей и зеркал
Вторник	Мытье окон и подоконников
Среда	Мытье батарей и решеток
Четверг	Мытье дверей и спортивного инвентаря
Пятница	Чистка и вынос паласов

Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц (**последняя пятница каждого месяца**) с применением моющего и дезинфекционного средства «ХЛОР-ТАБ» с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л. воды).

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МБДОУ ДСКВ № 16

г. Ейска МО Ейский район

_____ Н.К. Лемехова

**График уборок в музыкальном зале
МБДОУ ДСКВ № 16 г. Ейска МО Ейский район**

Ежедневная уборка

Подоконники, радиаторы, полы у плинтусов и под мебелью, ручки дверей, выключатели и др.	Не менее 2 раз в день влажным способом с применением моющего средства «Прогресс» 5мл. на 1 литр воды.
Полы	1 раз в день и после каждого занятия с последующим проветриванием помещения.
Спортивный инвентарь	Протирается влажной ветошью
Маты	Протираются с использованием мыльно-содового раствора
Ковровые покрытия	Очищаются с использованием пылесоса

Уборка 1 раз в неделю

Понедельник	Мытье панелей и зеркал
Вторник	Мытье окон и подоконников
Среда	Мытье батарей и решеток
Четверг	Мытье дверей и спортивного инвентаря
Пятница	Чистка и вынос паласов

Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц (**последняя пятница каждого месяца**) с применением моющего и дезинфекционного средства «ХЛОР-ТАБ» с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л. воды).

Приложение 19

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МБДОУ ДСКВ № 16

г. Ейска МО Ейский район

_____ Н.К. Лемехова

**График уборки в коридорных помещениях, административных кабинетов и
местах общего пользования**

МБДОУ ДСКВ № 16 г. Ейска МО Ейский район

Ежедневная уборка

Подоконники, радиаторы, полы у плинтусов и под мебелью, ручки дверей, выключатели и др.	Не менее 2 раз в день влажным способом с применением моющих средств.
Полы	1 раз в день или по мере загрязнения

Понедельник	Мытье лестниц и перил
Вторник	Мытье панелей и дверей
Среда	Мытье окон и подоконников
Четверг	Мытье мебели
Пятница	Чистка раковин и унитаза

Вынос мусора проводится *ежедневно*

Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц **(последняя пятница каждого месяца)** с применением моющего и дезинфекционного средства ХЛОР-ТАБ» с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л. воды).

Приложение 20

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МБДОУ ДСКВ № 16

г. Ейска МО Ейский район

_____ Н.К. Лемехова

График уборок в кладовой

МБДОУ ДСКВ № 16 г. Ейска МО Ейский район

Ежедневная уборка

Подоконники, радиаторы, полы у плинтусов и под мебелью, ручки дверей, выключатели и др.	Не менее 2 раз в день влажным способом с применением моющих средств.
Полы	1 раз в день или по мере загрязнения

Уборка 1 раз в неделю

Понедельник	Мытье стеллажей и тары
Вторник	Мытье стен
Среда	Мытье панелей
Четверг	Мытье оборудования
Пятница	Мытье холодильников

Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц (**последняя пятница каждого месяца**) с применением моющего и дезинфекционного средства «ХЛОР-ТАБ» с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л. воды).

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МБДОУ ДСКВ № 16

г. Ейска МО Ейский район

_____ Н.К. Лемехова

График уборок в медицинском кабинете
МБДОУ ДСКВ № 16 г. Ейска МО Ейский район

Понедельник	Мытье панелей и оборудования
Вторник	Мытье панелей, плинтусов и дверей
Среда	Мытье мебели и оборудования
Четверг	Мытье окон и батарей
Пятница	Чистка раковин

В медицинском кабинете **ежедневно** проводят влажную уборку с обтиранием оборудования, радиаторов отопления.

Генеральная уборка проводится **один раз в месяц** с последующей

дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря с применением моющего и дезинфекционного средства «ХЛОР-ТАБ» с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л. воды)

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МБДОУ ДСКВ № 16

г. Ейска МО Ейский район

Н.К. Лемехова

**График смены постельного белья и полотенец
МБДОУ ДСКВ № 16 г. Ейска МО Ейский район**

День недели	Группы
Понедельник	Группа раннего возраста №1,2
Вторник	группа младшего возраста №3
Среда	Группа среднего возраста №4, группа старшего возраста №5
Четверг	Группа старшего возраста №6 Группа подготовительного возраста №7
Пятница	Группа подготовительного возраста №8 Группа старшего возраста №9

Полотенце, салфетки каждый ПОНЕДЕЛЬНИК и ПО МЕРЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад
комбинированного вида № 16 города Ейска муниципального образования Ейский
район

ПРИКАЗ

от 11 января 2021 год

№ 8/ОД

О режиме работы облучателей - рециркуляторов воздуха «СН-211-130»,
облучателей бактерицидных TI2011-UV.

Руководствуясь «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям
воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (СП 2.4. 3648-20),
утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача
Российской Федерации от 28 сентября 2020г. № 28 «Об утверждении санитарных
правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям
воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», с целью
обеспечения охраны здоровья детей при осуществлении деятельности по их
воспитанию, обучению, развитию и оздоровлению в МБДОУ,

ПРИКАЗЫВАЮ:

Утвердить в МБДОУ режим работы облучателей- рециркуляторов воздуха
«СН-211-130» облучателей бактерицидных TI2011-UV в помещениях
образовательного учреждения.

1. Васильевой Л.Ю., ответственному за выполнение вопросов по охране труда и технике безопасности разработать пересмотреть инструкцию по использованию облучателей-рециркуляторов воздуха «СН-211-130», облучателей бактерицидных TI2011-UV в срок до 12 января 2021 года и при необходимости внести коррективы.
2. Провести инструктаж Васильевой Л.Ю., ответственному за выполнение вопросов по охране труда и технике безопасности ответственных лиц за обеспечение режима работы облучателей-рециркуляторов воздуха «СН-211-130», облучателей бактерицидных TI2011-UV в срок до 12 января 2021года
3. Производить контроль Климовой В.С., медицинской сестре по диетическому питанию за режимом работы облучателей рециркуляторов воздуха «СН-211-130», облучателей бактерицидных TI2011-UV
4. Режим работы облучателей-рециркуляторов воздуха «СН-211-130», облучателей бактерицидных TI2011-UV указан в приложении № 1 к настоящему приказу.
5. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий

_____ Н.К. Лемехова

**Режим работы облучателей-рециркуляторов воздуха «СН-211-115»,
облучателей бактерицидных TL2011-UV**

Помещение	Наименование бактерицидной лампы	Время работы	Ответственное лицо
Возрастная группа №1	облучатель-рециркулятор воздуха «СН-211-130»	8.30-8.00	Воспитатель 1 смены
		13.00-13.30	Гаспарян Ю.Н., младший воспитатель
Возрастная группа №2	облучатель бактерицидный TL2011-UV	8.30-8.00	Воспитатель 1 смены
		13.45-14.15	Рябова А.В., младший воспитатель
Возрастная группа №3	облучатель-рециркулятор воздуха «СН-211-130»	8.30-8.00	Воспитатель 1 смены
		13.00-13.30	Маркова И.Н, младший воспитатель
Возрастная группа №4	облучатель-рециркулятор воздуха «СН-211-130»	8.30-8.00	Воспитатель 1 смены
		13.35-14.05	Лупонос О.Г, младший воспитатель
Возрастная группа №5	облучатель-рециркулятор воздуха «СН-211-130» (8.30-8.00	Воспитатель 1 смены
		13.00-13.30	Иващенко Е.П., младший воспитатель
Возрастная группа №6	облучатель бактерицидный TL2011-UV	6.00-7.00	Дежурный сторож
		13.45-14.15	Обертгинская А.Н., младший воспитатель
Возрастная группа №7	облучатель бактерицидный TL2011-UV	8.30-8.00	Воспитатель 1 смены
		13.45-14.15	Денисова Ю.С. младший воспитатель
Возрастная группа №8	облучатель бактерицидный TL2011-UV	8.30-8.00	Воспитатель 1 смены
		13.45-14.15	Шилина Т.В. Младший воспитатель
Возрастная группа №9	облучатель бактерицидный TL2011-UV	8.30-8.00	Воспитатель 1 смены Шилина Т.В. Младший воспитатель
		13.45-14.15	
Пищеблок	облучатель-рециркулятор воздуха	6.00-6.30	

«СН-211-130»

	Повар на смене
16.00-16.30	мл. воспитатель Воробьева С.Н.

Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

МБДОУ ДСКВ № 16 г. Ейска МО Ейский район:

1. Бракеражный журнал готовой продукции.
2. Журнал осмотра сотрудников сотрудником пищеблока на гнойничковые и острые респираторные заболевания.
3. Журнал контроля санитарного состояния.
4. Журнал вновь поступивших детей в ДОУ.
5. Диспансерный журнал.
6. Журнал дегельминтизации.
7. Журнал учета движения детей по группам здоровья.
8. Журнал осмотра детей на педикулез и кожные заболевания.
9. Журнал учета острой заболеваемости.
10. Журнал учета инфекционных заболеваний.
11. Журнал длительных медотводов.
12. Накопительная ведомость.
13. Журнал профилактических прививок.
14. Журнал учета искусственной «С» витаминизации пищи.
15. Журнал бракеража сырой продукции.
16. Журнал бракеража скоропортящейся продукции.
17. Журнал учета санпросвет работы и план.
18. Журнал наблюдений за контактными детьми.
19. Календарный план проведения профилактических осмотров детей.
20. Журнал учета аварийных ситуаций при проведении медицинских манипуляции.
21. Журналы учета кварцевания.
22. Журнал учета проведения генеральных уборок.
23. Журнал учета поступления и расхода иммунобиологических препаратов.
24. Журнал регистрации температурного режима холодильника.
25. Журнал годового плана БЦЖ.
26. Журнал учета детей, состоящих в группе риска по туберкулезу.
27. Журнал сильных реакций на прививку.

Приложение 25

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МБДОУ ДСКВ № 16

г. Ейска МО Ейский район

_____ Н.К. Лемехова

Инструкция по обработке холодильников

МБДОУ ДСКВ № 16 г. Ейска МО Ейский район

Холодильники моют и обрабатывают 1% раствором кальцинированной соды (100г. кальцинированной соды на 10 л. воды), просушивают.

Ежедневно в конце дня проводится мытьё 1% раствором кальцинированной (100г. кальцинированной соды на 10 л. воды).

Один раз в месяц проводится разморозка холодильников и обработка 0,015% раствором Хлор-Таб (1таблетка Хлор-Таб на 10 л. воды) или другим дезинфицирующим средством согласно инструкции.

Приложение 26

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МБДОУ ДСКВ № 16

г. Ейска МО Ейский район

_____ Н.К. Лемехова

Инструкция по обработке тары для пищевых отходов

МБДОУ ДСКВ № 16 г. Ейска МО Ейский район

Пищевые отходы собираются в промаркированные вёдра или специальную тару с крышками не более чем на 2/3 объёма.

Ежедневно в конце дня вёдра или специальная тара надо очищается и промывается 2% раствором кальцинированной соды (200г. соды на 10 литров воды), а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

Приложение 27

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МБДОУ ДСКВ № 16

г. Ейска МО Ейский район

_____ Н.К. Лемехова

Инструкция по обработке горшков

МБДОУ ДСКВ № 16 г. Ейска МО Ейский район

Горшки после каждого использования освобождаются от содержимого в унитаз, моются дезинфицирующим средством 0,015% раствором Хлор-Таб (1 таблетка на 10 л воды) внутри при помощи квача или щетки, а при карантине обрабатываются в течение 30 минут 0,06% раствором Хлор-Таб (4 таблетки на 10 л воды).

Квачи хранятся в 0,015% растворе Хлор-Таба.

Раствор Хлор-Таб меняется ежедневно.