

УТВЕРЖДЕНО
приказом заведующего
МДОУ детский сад №25 «Ромашка»
от «16» января 2019 г. №64/1



**Программа
производственного контроля
за соблюдением санитарных правил
и выполнением санитарно – противоэпидемических
(профилактических) мероприятий в
Муниципальном дошкольном образовательном
учреждении детский сад № 25 «Ромашка»**

1. Общие положения

Программа разработана на основании требований Санитарных требований СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнении противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (раздел III).

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 дошкольное образовательное учреждение детский сад № 25 «Ромашка»

Юридический адрес: 356012 Ставропольский край, Новоалександровский район, станица Расшеватская, ул. Первомайская, 1

Фактический адрес: 356012 Ставропольский край, Новоалександровский район, станица Расшеватская, ул. Первомайская, 1

Телефон: 886 544 59457

Вид деятельности: Образовательная деятельность, присмотр и уход за детьми

Число воспитанников: 186

Число работников: 42, в том числе женщин 37

Программа действует в течение 1 календарного года. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении основного вида деятельности ДООУ или других существенных изменениях деятельности ДООУ. В случае отсутствия необходимости внесения изменений в данный документ, Программа пролонгируется на следующий календарный год.

2. Перечень нормативных документов

Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

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»

СанПиН 2.4.1.3049 – 13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».

СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обработанности в них пищевых продуктов и производственного сырья».

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 3.1.2.2952-11 «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»

СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

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"

**Перечень должностных лиц, на которых возложены функции
по осуществлению производственного контроля**

ФИО	должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
Князева И.И.	заведующий	<ul style="list-style-type: none"> • Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью. • Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников
Конорева М.С.	Ст.медсестра	<ul style="list-style-type: none"> • Организация лабораторных исследований. • Организация медицинских осмотров работников. • Контроль за наличием санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек. • Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: <ul style="list-style-type: none"> — журнал бракеража готовой продукции; — журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания; — личные медицинские книжки сотрудников учреждения; • Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений. <p>Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля.</p> <ul style="list-style-type: none"> — Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
Силипина И.С.	завхоз	<ul style="list-style-type: none"> • Ведение журнала аварийных ситуаций <p>Информация заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении</p> <ul style="list-style-type: none"> • Контроль за состоянием: <ul style="list-style-type: none"> - освещенности - систем теплоснабжения - систем водоснабжения - систем канализации - за наличием сертификатов <p>Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> — журнал бракеража скоропортящихся продуктов; — накопительная ведомость.

Беховая С.В.	Старший воспитатель	Ведёт контроль за: - уголками и зонами природы - состоянием игрушек, оборудования и методических пособий в группах - состоянием оборудования спортивного зала - режимом дня и расписанием занятий - требованием к организации физического воспитания - организации мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей
---------------------	---------------------	--

**Перечень должностей работников,
подлежащих медицинским осмотрам,
профессиональной гигиенической подготовке.**

(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».)

№ п/п	Должность	Количество работников	Медицинский осмотр	Гигиеническое обучение
1	Заведующая	1	1 раза в год	1 раз в 2 года
2	Старшая медсестра	1	1 раза в год	
3	Воспитатель, Ст. воспитатель	14	1 раза в год	1 раз в 2 года
4	Инструктор по физкультуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Музыкальный руководитель, Педагог психолог	2	1 раза в год	1 раз в 2 года
6	Помощники воспитателей	9	1 раза в год	1 раз в 2 года
7	Завхоз	1	1 раза в год	1 раз в год
8	Повар	3	1 раза в год	1 раз в год
9	Кастелянша	2	1 раза в год	1 раз в 2 года
10	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	1	1 раза в год	1 раз в 2 года
11	Уборщик служебных помещений	1	1 раза в год	1 раз в 2 года
12	Рабочий по текущему ремонту	1	1 раза в год	1 раз в 2 года
13	Оператор котельной	1	1 раза в год	1 раз в 2 года

14	Сторож	3	1 раза в год	-
15	Дворник	2	1 раза в год	-
16	Кухонный рабочий	1	1 раза в год	1 раз в год

Перечень мероприятий по производственному контролю

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
Санитарные требования к участку образовательного учреждения			
1	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории. • Дезинсекция, дератизация помещений по графику. 	завхоз
2	Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков. • Ремонт и замены малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере их выхода из строя). • Приобретение и установка новых малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере необходимости) 	завхоз
3	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнера, площадки, вывоз мусора	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки. • Вывоз твердых бытовых отходов - по графику. 	завхоз
Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания			
1	Состояние подвального помещений детского сада	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль: <ul style="list-style-type: none"> — функционирования системы теплоснабжения; — функционирование систем водоснабжения, канализации; 	завхоз
2	Состояние кровли, фасада здания, цоколя	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль. При необходимости — заявка на ремонтные работы в течение 7 дней 	завхоз
3	Внутренняя отделка помещений	В период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие гигиенический сертификат для использования в детских учреждениях	завхоз

4	Соблюдение теплового режима в учреждении	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности — устранение в течение суток. • Промывка отопительной системы (июнь—июль). • Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года (август) с составлением акта 	завхоз
5	Соблюдение воздушного режима в учреждении. Система вентиляции	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль функционирования системы вентиляции: приточно-вытяжная вентиляция пищеблока, прачечной, вытяжные вентиляционные шахты • Очистка вытяжных вентиляционных шахт проводится не реже 2 раз в год. • Проведение ревизии системы вентиляции перед началом учебного года (август) с составлением акта 	завхоз
7	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль: — соблюдение графика проветривания помещений; — температурного режима в помещениях согласно СанПиН 	Ст. медсестра завхоз
8	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов; • Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года (август) с составлением акта 	завхоз
9	Питьевая вода	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима, за стаканами для питьевого режима • Ежегодное исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (внепланово — после ремонта систем водоснабжения) 	Ст. медсестра

10	Естественное и искусственное освещение	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений. • Два раза в месяц техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп • Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной аппаратуры, светильников (не реже 3-х раз в год). • Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях (1 раз в год перед началом нового учебного года) 	завхоз
Состояние оборудования помещений для работы с детьми			
1	Детская мебель	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей: — размеры детской мебели (столы, стулья) должны соответствовать росто-возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку. 	Ст. медсестра
		<p>Во всех помещениях, где проводятся занятия с детьми и осуществляется прием пищи, должны присутствовать схемы рассаживания согласно антропометрии;</p> <p>— расстановка мебели должна соответствовать нормам СанПиН</p>	Ст. медсестра
6	Уголки и зоны природы	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль 1 раз в год перед началом учебного года: — запрещается содержать ядовитые растения, а также растения, имеющие колючки и пр. 	Ст. воспитатель
7	Санитарное состояние игрушек, их обработка	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования. • Контроль за обработкой игрушек согласно требованиям СанПиН • Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями 	Ст. медсестра

8	Санитарное состояние ковровых изделий	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий. • Обработка ковров не реже 1 раз в год (сухая чистка, стирка с использованием специальных моющих средств) в теплое время года 	Ст. медсестра
9	Постельное белье, салфетки, полотенца	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенец; по мере загрязнения — подлежат немедленной замене. • Замена постельного белья (1 раз в неделю) по графику. • Замена полотенец, салфеток (2 раза в неделю); 	Ст. медсестра
10	Состояние оборудования спортивного зала	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования физкультурного зала; при неисправности оборудования — немедленное удаление из пользования и ремонт. • Испытание физкультурного оборудования с составлением акта (1 раз в год перед началом учебного года) 	Ст. воспитатель

Состояние помещений и оборудования пищеблока

7	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке. • Ежемесячный контроль за функционированием: <ul style="list-style-type: none"> — системы вентиляции; — приточно-вытяжная вентиляция пищеблока. Два раза в месяц техническое обслуживание системы водоснабжения, канализации, сантехприборов. - электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп. 	Ст. медсестра завхоз
8	Санитарное состояние пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока. • Исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям (1 раз в год) 	Ст. медсестра

9	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке 	Ст. медсестра завхоз
10	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки — немедленное обновление 	Ст. медсестра завхоз
11	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер 	завхоз
Состояние помещений и оборудования прачечной			
12	Санитарное состояние прачечной	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием прачечной 	Ст. медсестра
13	Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования прачечной 2 раза в месяц. 	завхоз
14	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. Обновление маркировки не реже 1 раза в месяц; при повреждении маркировки — немедленное обновление 	Ст. медсестра
Состояние оборудования медицинского кабинета			
15	Оборудование процедурного кабинета	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием процедурного кабинета; ежедневная уборка, кварцевание. Исследование материала на стерильность (инструментарий, ватно-марлевый, изделия из резины) (1 раз в месяц). 	Ст. медсестра
16	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильника для медикаментов 	Ст. медсестра
17	Медикаментозные средства	<ul style="list-style-type: none"> Ежемесячный контроль за сроком годности медикаментозных препаратов, шприцев. Проверка и пополнение медицинских аптечек (1 раз в месяц) 	Ст. медсестра

Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий

1	Посещаемость в группах	Количество детей: — 1 младшая группа -2 младшая группа -средняя группа -старшая группа - подготовительная группа	Ст. медсестра
2	Режим дня и расписание занятий	<ul style="list-style-type: none"> • Утверждение режима дня и расписание занятий согласно требованиям СанПиН (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). • Ежедневный контроль за соблюдением режима дня и расписания занятий 	Ст. воспитатель
3	Требование к организации физического воспитания	<ul style="list-style-type: none"> • Утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СанПиН (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). • Ежедневный медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики 	Ст. воспитатель
16	Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	<ul style="list-style-type: none"> • Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). • Ежемесячный медико-педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей 	Ст. воспитатель
17	Прием детей в дошкольное образовательное учреждение	<ul style="list-style-type: none"> • Комплектование групп согласно Правилам приема в ДДУ. • Прием детей в ДОУ осуществляется на основании заявления, договора и медицинской карты 	заведующий, ст.медсестра

Санитарные требования к медицинскому обслуживанию дошкольного образовательного учреждения

1	Укомплектованность кадрами медработников	• Тарификация кадров (на начало учебного года)	заведующий
2	Наличие графиков работы медицинских кабинетов	• Графики работы медицинского персонала и медицинского кабинета утверждаются в начале учебного года	заведующий

3	Согласование графиков медицинских воспитанников осмотров	• Углубленный медицинский осмотр воспитанников декретированных групп (1 раз в год)	ст.медсестра
4	Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками	• Профилактический осмотр сотрудников (1 раз в год)	ст.медсестра
5	Наличие аптек для оказания первой медицинской доврачебной помощи и их своевременное пополнение	• Ежемесячная проверка и пополнение медицинских аптек. • Аптечки находятся во всех группах и основных производственных помещениях (прачечная, пищеблок, кабинеты и пр.)	ст.медсестра
6		• Курсовая подготовка и переподготовка сотрудников (в соответствии с планами)	Ст.медсестра
7	Организация санитарно-просветительской работы с сотрудниками	• Согласно плана санитарно-просветительской работы	ст.медсестра

Санитарные требования к организации питания воспитанников

1	Наличие согласованного примерного 10 дневного меню	• Один раз в полугодие перед началом сезона	завхоз, повар
2	Профилактика дефицита йода	• Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли	ст.медсестра
3	Витаминизация готовых блюд	• Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: — проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С);	ст.медсестра
4	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	• Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала	завхоз
5	Бракераж готовой продукции	* Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала	ст.медсестра
6	Ведение и анализ накопительной ведомости	• Ежедневно	завхоз
7	Отбор и хранение суточной пробы	• Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения	повара
8	Наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты	• На каждую партию товара	завхоз

9	Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	• Контроль за заполнением журналов: состояния здоровья сотрудников пищеблока;	ст.медсестра
Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке			
1	Качество термообработки кулинарных изделий	Органолептическая оценка готовых блюд	ст.медсестра
2	Исследование на яйца гельминтов	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)	ст.медсестра
3	Исследование на наличие кишечной палочки	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)	ст.медсестра
8	Исследования на стафилококк	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)	ст.медсестра
9	Исследования на патогенную флору	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)	ст.медсестра
Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения			
1	Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	• Постоянный контроль. • Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года	ст.медсестра
2	Режим ежедневных уборок помещений	• Постоянный контроль. • Графики проведения ежедневных уборок утверждаются в начале учебного года	ст.медсестра
3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами: уборочным инвентарем, ветошью	• Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств	завхоз
4	Медицинский осмотр сотрудников	• Постоянный контроль. • К работе в дошкольном образовательном учреждении допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, который заносится в медицинскую книжку. • Медицинские книжки сотрудников хранятся в медицинском кабинете	ст.медсестра

5	прохождение психиатрическое освидетельствование работников на		ст.медсестра
6	Гигиеническое обучение сотрудников	Организация курсовой подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения медицинскими работниками, с пометкой о сдаче личной медицинской книжки	ст.медсестра

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 правильности маркировки мебели в помещениях	Сентябрь, январь	Старший воспитатель воспитатели	Лист контроля
2	Проверка соответствия программ, методик, режима воспитания и обучения требованиям санитарных норм	Сентябрь, май	Заведующий	Аналитические справки
3	Проверка соответствия параметров микроклимата (температуры) в помещениях ДОУ санитарным требованиям и нормам (контроль показателей термометра)	Осенне-зимний период	Заведующий хозяйством	Журнал учета
4	Проверка соблюдения режима воздухообмена в помещениях ДОУ (режим, график проветривания)	Сентябрь, январь	Заведующий хозяйством	Журнал учета

5	Проверка исправности систем хозяйственно-питьевого водоснабжения, канализации и водостоков в соответствии с гигиеническими требованиями	Еженедельно	Заведующий хозяйством	Журнал учета, аналитические справки	
6	Контроль за соблюдением санитарных норм на пищеблоке: Контроль за проведением входного контроля поступающей молочной продукции с проведением термометрии контактными термометрами;	Еженедельно Ежедневно	завхоз	Журнал учета Бракеражный журнал	
	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	Заведующий хозяйством	Лист контроля температурного режима холодильных установок	
	Проверка вентиляционного оборудования с привлечением специализированной организации	Ежегодно		Акт проверки вентиляционных систем	
	Соблюдение технологии приготовления пищи;	Еженедельно		Члены бракеражной комиссии	Бракеражный журнал
	Соблюдение условий по обработке посуды,	Еженедельно			Акт

	инвентаря, тары, оборудования, помещений;			
	Наличие и правильность маркировки кухонного инвентаря, разделочных досок, ножей, гастрономических емкостей	Еженедельно		Акт
	Контроль за соблюдением норм потребления продуктов питания, норм выхода блюд, разнообразием меню, витаминизацией 3-го блюда	Ежедневно Ежемесячно	Члены бракеражной комиссии Мед.сестра	Акт Накопительная ведомость
	Контроль соблюдения графика мойки и дезинфекции оборудования, генеральных уборок производственных помещений	Ежедневно	Заведующий хозяйством Медсестра	График уборки и дезинфекции
				холодильниках
7	Контроль за соблюдением санитарных требований в помещениях ДОУ:	Еженедельно	Мед.сестра	Журнал учета, аналитические справки
	Контроль за систематической и правильной уборкой помещений ДОУ	Ежедневно	Мед.сестра	
	Режим проветривания (кварцевания)	Ежедневно	Мед.сестра	
	Организация питьевого режима	Ежедневно	Мед.сестра	
8	Контроль прохождения медицинских обследований и профессиональной гигиенической подготовки	Один раз в полгода	Мед.сестра	Журналы прохождения флюорографии и профессиональной гигиенической

				подготовки
9	Контроль за уборкой территории ДОУ	Еженедельно	Заведующий хозяйством	Журнал учета, аналитические справки
10	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз мусора.	Ежедневно	Заведующий хозяйством	
11	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
12	Контроль организации питьевого режима в ДОУ, качеством и безопасностью питьевой воды	Ежедневно	Заведующий хозяйством медицинская сестра	Сигнальный лист
13	Контроль выполнения требований к санитарному содержанию помещений ДОУ	Ежедневно	Заведующий хозяйством Медицинская сестра	Сигнальный лист

6. 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 состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья; Профилактическая работа с персоналом и детьми по формированию здорового образа жизни (организация «дня здоровья», игр, викторин и пр.)	Постоянно
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 ДОУ, территории всех помещений	Контроль соблюдения графиков проведения санитарных дней; Контроль эффективности средств, применяемых для уборки, мойки и дезинфекции; Контроль основного действующего вещества моющих и дезинфицирующих средств; Контроль организации и проведения профилактической и текущей дезинфекции, а также полнотой ее проведения	Постоянно
Организация питания воспитанников	Контроль за работой пищеблока (мест приготовления пищи); Контроль правильности хранения пищевых продуктов; Контроль качества и безопасности приготовленных пищевых продуктов (взятие суточных проб); Контроль проведения витаминизации блюд, профилактического питания	Постоянно
Инвазирование	Организуют и проводят меры по предупреждению	Постоянно

<p>контагиозных гельминтозами (энтеробиоза и гименолепидоза)</p>	<p>передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии;</p> <p>Выявление инвазированных контагиозных гельминтозами осуществляется одновременным однократным обследованием всех детей-воспитанников ДОУ;</p> <p>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 ближайšie 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, матрасы 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;- следить за соблюдением детьми и персоналом правил личной гигиены (ногти на руках детей и персонала должны быть коротко острижены).	
--	---	--

7. 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, помощник воспитателя
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 покрытие подвергается влажной обработке. Возможно использование моющего пылесоса. После каждого занятия спортивный зал проветривается в течение не менее 10 минут</p>	Музык. руководитель, инструктор по физической культуре
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, помощник воспитателя
Отбор воды для технических целей	<p>Для технических целей (уборка помещений групповой, туалета и т.д.) оборудуется в туалетных помещениях групповых отдельный водопроводный кран.</p>	Помощник воспитателя
Ковры, ковровые покрытия	<p>Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой или выбивают на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны, затем чистят влажной щеткой.</p> <p>Рекомендуется один раз в год ковры подвергать сухой химической чистке.</p>	Помощник воспитателя

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 Помощник воспитателя
Окна, двери	В теплое время года засетчиваются окна и двери. Для борьбы с мухами внутри помещений допускается использовать механические методы (липкие ленты, мухоловки). Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).	Заведующий хозяйством Помощник воспитателя
Системы вентиляции, вытяжки	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. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.	Заведующий хозяйством
Ремонтные работы	Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании дошкольных образовательных организаций в присутствии детей.	Заведующий хозяйством
Игрушки	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. Игрушки, которые не подлежат влажной обработке (мытью, стирке), используются только в качестве дидактического материала. Игрушки моются ежедневно в конце дня, а в группах для детей младенческого и раннего возраста - 2 раза в день. Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.	Воспитатель Помощник воспитателя
Постельное белье и постельные принадлежности	Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Все белье маркируется. Постельное белье, кроме наволочек, маркируется у ножного	Воспитатель Помощник воспитателя

	<p>края. На каждого ребенка необходимо иметь три комплекта белья, включая полотенца для лица и ног, и две смены наматрасников. 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. Рекомендуется один раз в год постельные принадлежности подвергать химической чистке или обработке в дезинфекционной камере.</p>	<p>Заведующий хозяйством</p> <p>Машинист по стирке белья и ремонту спецодежды</p>
<p>Борьба с вредителями</p>	<p>В ДОУ должны проводиться 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</p>	<p>Заведующий хозяйством</p>

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

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

9. Дезинфекция и дератизация помещений

Договор №130 от 09.01. ООО «Профилактика Плюс» на проведение дератизационных и дезинсекционных работ по борьбе с грызунами и насекомыми (дератизация, дезинсекция).

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

Договор № 606 от 09.04.2019г с филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в
Ставропольском крае в Изобильненском районе»

11. 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):

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Изобильненском районе» 6-17-70

Управление образования - 6-66-60

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №25 «Ромашка»

Утверждаю
Заведующий МДОУ
детский сад №25 «Ромашка»
_____ И.И.Князева

Инструкция «Правила мытья посуды в групповых помещениях»

1. Столовую посуду необходимо мыть следующим образом:
 - очистить механически от остатков пищи;
 - промыть в первой ванне путем полного погружения с добавлением моющего средства «Ника – супер плюс» 2.5 столовых ложки средства на 10 литров 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 «Ника – супер плюс» 2.5 столовых ложки средства на 10 литров 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 стирают с применением мыла, просушивают и хранят в специально промаркированной посуде.

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №25 «Ромашка»

Утверждаю
Заведующий МДОУ
детский сад №25 «Ромашка»
_____ И.И.Князева

Инструкция

«Правила мытья посуды на пищеблоке»

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 «Ника – супер плюс» 2.5 столовых ложки средства на 10 литров 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 ; «Ника – супер плюс» 2.5 столовых ложки средства на 10 литров 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.

8. **Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов** после использования стирают с применением мыла, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

9. **Обработка ветоши для мытья посуды, столов**

использованную ветошь собирают в ёмкость «Грязная ветошь», замачивают в растворе дезинфекционного средства «Ника – Экстра М Профи» 0,5 %, из расчета 5мл средства на 995 гр. воды, затем прополаскивают, просушивают и хранят в ёмкости «Чистая ветошь».

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №25 «Ромашка»

Утверждаю
Заведующий МДОУ
детский сад №25 «Ромашка»
_____ И.И.Князева

Инструкция «Организация питьевого режима»

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

1. Питьевой режим в ДОО организован с использованием бутилированной воды.
2. Питьевая вода должна быть доступна воспитанникам в течение всего времени нахождения в ДОО.
3. Температура питьевой воды, даваемой ребенку, 18-20 С
4. Обработка емкости для хранения воды осуществляется ежедневно в конце рабочего дня.
7. Организация питьевого режима на прогулке контролируется ежедневно медицинским работником.

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №25 «Ромашка»

Утверждаю
Заведующий МДОУ
детский сад №25 «Ромашка»
_____ И.И.Князева

Инструкция

«Требования при обработке фруктов»

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.

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №25 «Ромашка»

Утверждаю
Заведующий МДОУ
детский сад №25 «Ромашка»
_____ И.И.Князева

Инструкция

«Требования при обработке овощей»

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.Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

Утверждаю
Заведующий МДОУ
детский сад №25 «Ромашка»
_____ И.И.Князева

Инструкция
по применению дезинфицирующего средства «Ника – Экстра М»
Режимы дезинфекции при гриппе и других острых респираторных вирусных инфекциях
растворами средства «Ника – Экстра М»

Объекты обеззараживания	Концентрация рабочих растворов (%)	Время обеззараживания (мин.)	Способ применения средства
Поверхности в помещениях (пол, стены, подоконники и пр.), жесткая мебель	4%	60 мин	Протирание ветошью, смоченной в растворе средства, при норме расхода 150 мл на 1 кв.м По истечении дезинфекционной выдержки остаток рабочего раствора при необходимости удаляют с поверхностей сухой ветошью.
Напольные и ковровые покрытия	4%		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	4%	30 мин.	Погружение в дезинфицирующий раствор из расчета 2 л на 1 комплект. По окончании дезинфекции посуду промывают проточной питьевой водой с помощью щетки от 50 до 180 секунд.
Посуда с остатками пищи	4 %	120 мин.	Погружение в дезинфицирующий раствор из расчета 2 л на 1 комплект. По окончании дезинфекции посуду промывают проточной питьевой водой с помощью щетки от 50 до 180 секунд.
Белье и одежда	4%	30 мин.	Замачивание из расчета 4л на 1 кг сухого белья. По окончании дезинфекции белье и одежду стирают, прополаскивают.
Санитарно-техническое оборудование (ванны, раковины, унитазы и др.)	4% л. воды)	60 мин.	Обработка раствором с помощью щетки или ерша способом протирания.
Уборочный инвентарь	4%	120 мин	Уборочный инвентарь замачивают в растворе средства или протирают ветошью, смоченной в растворе средства, по окончании дезинфекции прополаскивают и просушивают.

Утверждаю
Заведующий МДОУ
детский сад №25 «Ромашка»
И.И.Князева

Инструкция

по проведению текущей уборки в санитарных узлах и санитарных комнатах

Текущая уборка проводится два раза в день влажным способом, а при необходимости и чаще.

1. Вынести мусор из помещений.
2. Вымыть урны для мусора и обработать с применением дезинфицирующего средства «Ника – Экстра М» с концентрацией рабочего раствора 0,5% (5 мл средства на 995мл. воды).
3. Очистить от налетов и ржавчины с применением чистящих средств санитарно-техническое оборудование, затем продезинфицировать его дезинфекционным раствором.
4. Вымыть двери, стены, имеющуюся мебель с использованием дез. средств на 30 минут, затем обработанные поверхности вымыть чистой водой и вытереть чистой ветошью.
5. Вымыть пол рабочим дезинфекционным раствором, по окончании экспозиции вымыть чистой водой.
6. Произвести замену дезинфекционного раствора в емкостях для хранения ершей.
7. Проветрить помещение (не менее 15 минут).
8. Проздезинфицировать, прополоскать и просушить рабочий инвентарь.

Не допускается подметать пол веником и вытирать пыль сухой ветошью.

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №25 «Ромашка»

Утверждаю
Заведующий МДОУ
детский сад №25 «Ромашка»
_____ И.И.Князева

Инструкция по проведению генеральной уборки на пищеблоке

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.

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №25 «Ромашка»

Утверждаю
Заведующий МДОУ
детский сад №25 «Ромашка»
_____ И.И.Князева

Инструкция по обработке шкафа для хранения хлеба

- 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.

Утверждаю
Заведующий МДОУ
детский сад №25 «Ромашка»
И.И.Князева**Инструкция
«Требования к проветриванию помещений»**

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.**

График проветривания в первой младшей группе

время	07.20-07.30
	08.40-08.50
	10.20-10.30
	12.00-12.10
	15.35.-15.45
	17.15-17.25

Утверждаю
Заведующий МДОУ
детский сад №25 «Ромашка»
И.И.Князева

Требования к санитарному содержанию групповых помещений

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.

3. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в Месяц по графику с применением моющего и дезинфекционного «Ника – Экстра М» с концентрацией рабочего раствора 0,5% (5 мл. на 995 гр воды.)

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.

5. Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.

6. 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.

7. Стулья ежедневно моют горячей водой с мылом.

8. Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой или выбивают на площадке хозяйственной зоны.

9.Сидения на унитазах, ручки сливных бачков, ручки дверей ежедневно протираются с применением дезинфекционного средства «Ника –Экстра М» с концентрацией рабочего раствора 0,5% (5 мл средства на 995 мл. воды) или иным моющим средством.

10. Горшки моются после каждого использования при помощи ершей с применением дезинфекционного средства «Ника –Экстра М» с концентрацией рабочего раствора 0,5% (5 мл средства на 995 мл. воды)

11. Санитарно-техническое оборудование (унитазы, ванны, раковины) чистят дважды в день ершами и щетками с использованием дезинфекционного средства «Ника –Экстра М» с концентрацией рабочего раствора 0,5% (5 мл средства на 995 гр. воды), нанесенным на поверхность. При необходимости потереть поверхность щеткой. Через 2-3 минуты тщательно смывается.

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №25 «Ромашка»

Утверждаю
Заведующий МДОУ
детский сад №25 «Ромашка»
_____ И.И.Князева

Инструкция

«Требования при обработке яиц»

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 1, 5% раствор « Ника – Экстра М Профи» (15 мл средства на 985 мл. воды) в течении 5 минут.

III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №25 «Ромашка»

Утверждаю
Заведующий МДОУ
детский сад №25 «Ромашка»
_____ И.И.Князева

Инструкция по уборке в групповых помещениях**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 Мыльного раствора
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 с применением дезинфекционного средства «Ника – Экстра М» с концентрацией рабочего раствора 0,5% (5 мл средства на 995 мл. воды)
Горшки	Моются после каждого использования при помощи ершей с использованием дезинфекционного средства «Ника-Экстра М» 0,5% с концентрацией рабочего раствора 5 мл. на 995 мл. воды
Санитарно-техническое оборудование (унитазы, ванны, раковины)	Чистят дважды в день ершами и щетками с Дез.средством «Ника-Экстра М» 0,5% с концентрацией рабочего раствора 5 мл. на 995 мл. воды

Обработка ветоши для мытья посуды, столов

использованную ветошь собирают в ёмкость «Грязная ветошь», замачивают в растворе дезинфекционного средства «Ника – Экстра М» 0,5 % с концентрацией рабочего раствора 5 мл средства на 995 мл. воды, затем прополаскивают, просушивают и хранят в ёмкости «Чистая ветошь».

Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц **по графику с применением** дезинфицирующего средства «Ника – Экстра М» 0,5 % с концентрацией рабочего раствора 5 мл на 995 мл. воды

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

МДОУ детский сад №25 «Ромашка»
ст. Расшеватская

Утверждаю
Заведующий МДОУ
детский сад №25 «Ромашка»
И.И.Князева

График уборок на пищеблоке

Ежедневная уборка

Полы, удаление пыли, паутины, 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	В конце рабочего дня моют с применением моющего средства «Ника –Экстра М ПРОФИ» с концентрацией рабочего раствора 0,5% (5 мл средства на 995 мл. воды)
Специальная тара для пищевых отходов	В конце дня очищается с помощью шлангов моют с применением моющего средства «Ника –Экстра М ПРОФИ» с концентрацией рабочего раствора 0,5% (5 мл средства на 995 мл. 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)
Моечные ванны, раковины	Чистят дважды в день щетками с использованием дезинфекционного средства «Ника –Экстра М ПРОФИ» с концентрацией рабочего раствора 0,2% (2 мл средства на 995 мл. 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 «Ника –Экстра М ПРОФИ» с концентрацией рабочего раствора 0,5% (5 мл средства на 995 мл. воды)

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №25 «Ромашка»

Утверждаю
Заведующий МДОУ
детский сад №25 «Ромашка»
_____ И.И.Князева

График уборок в прачечной

Понедельник	Мытье панелей и оборудования
Вторник	Мытье панелей, плинтусов 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 дезинфекционного средства «Ника –Экстра М» с концентрацией рабочего раствора 0,5% (5 мл средства на 995 мл. воды)

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №25 «Ромашка»

Утверждаю
Заведующий МДОУ
детский сад №25 «Ромашка»
И.И.Князева

График уборок в спортивно - музыкальном зале

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 «Ника –Экстра М» с концентрацией рабочего раствора 0,5% (5 мл средства на 995 мл. воды)

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №25 «Ромашка»

Утверждаю
Заведующий МДОУ
детский сад №25 «Ромашка»
_____ И.И.Князева

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

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 «Ника –Экстра М» с концентрацией рабочего раствора 0,5% (5 мл средства на 995 мл. воды)

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №25 «Ромашка»

Утверждаю
Заведующий МДОУ
детский сад №25 «Ромашка»
И.И.Князева

График уборок в кладовой

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 «Ника –Экстра М» с концентрацией рабочего раствора 0,5% (5 мл средства на 995 мл. воды)

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №25 «Ромашка»

Утверждаю
Заведующий МДОУ
детский сад №25 «Ромашка»
И.И.Князева

График уборок в медицинском кабинете

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

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 «ФОРЕКС ХЛОР КОМПЛИТ» с концентрацией рабочего раствора 0,1% (7 таблеток на 7 л. воды)

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №25 «Ромашка»

Утверждаю
Заведующий МДОУ
детский сад №25 «Ромашка»
_____ И.И.Князева

График смены постельного белья и полотенец

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

Полотенце, салфетки каждый ПОНЕДЕЛЬНИК и ПО МЕРЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ.

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 25 «Ромашка»

ПРИКАЗ

16 января 2019 год

№
64\2

О режиме работы облучателей - рециркуляторов воздуха «СН-211-130», облучателей бактерицидных Т12011-UV.

Руководствуясь Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений (Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.1.3049-13), утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 года № 26, с целью обеспечения охраны здоровья детей при осуществлении деятельности по их воспитанию, обучению, развитию и оздоровлению в Муниципальном дошкольном образовательном учреждении детский сад №25 «Ромашка».

ПРИКАЗЫВАЮ:

Утвердить с 16 января 2019 года в МДОУ детский сад № 25 «Ромашка» режим работы облучателей-рециркуляторов воздуха «СН-211-130» облучателей бактерицидных Т12011-UV в помещениях образовательного учреждения.

1. Силипиной И.С. ответственному за выполнение вопросов по охране труда и технике безопасности разработать инструкцию по использованию облучателей-рециркуляторов воздуха «СН-211-130», облучателей бактерицидных Т12011-UV в срок до 16 января 2019 года.
2. Силипиной И.С., ответственному за выполнение вопросов по охране труда и технике безопасности провести инструктаж ответственных лиц за обеспечение режима работы облучателей-рециркуляторов воздуха «СН-211-130», облучателей бактерицидных Т12011-UV в срок до 20 января 2019 года
3. Конорева М.С., медицинской сестре производить контроль за режимом работы облучателей-рециркуляторов воздуха «СН-211-130», облучателей бактерицидных Т12011-UV
4. Режим работы облучателей-рециркуляторов воздуха «СН-211-130», облучателей бактерицидных Т12011-UV указан в приложении № 1 к настоящему приказу.

Заведующий МДОУ
детский сад № 25 «Ромашка»

_____ И.И.Князева

с приказом ознакомлены:

Силипина И.С.
Конарева М.С.

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

Помещение	Наименование бактерицидной лампы	Время работы	Ответственное лицо
Возрастная группа 1 мл «А»	облучатель-рециркулятор воздуха «СН-211-130» (настенный)	6.30-7.00	Дежурный сторож
		13.00-13.30	Стадник Е.В. помощник воспитателя
Возрастная группа 2 мл «А»	облучатель бактерицидный TL2011-UV (настенный)	6.30-7.00	Дежурный сторож
		13.45-14.15	Кульнева ЮН помощник воспитателя
Возрастная группа 2 мл «Б»	облучатель-рециркулятор воздуха «СН-211-130» (настенный)	6.30-7.00	Дежурный сторож
		13.00-13.30	Воронина Г.В. помощник воспитателя
Возрастная группа ср «А»	облучатель-рециркулятор воздуха «СН-211-130» (настенный)	6.30-7.00	Дежурный сторож
		13.35-14.05	Савельева Е.И. помощник воспитателя
Возрастная группа ср «Б»	облучатель-рециркулятор воздуха «СН-211-130» (настенный)	6.30-7.00	Дежурный сторож
		13.00-13.30	Данилова А.А. помощник воспитателя
Возрастная группа ст «А»	облучатель бактерицидный TL2011-UV (настенный)	6.00-7.00	Дежурный сторож
		13.45-14.15	Токарева Н.С. помощник воспитателя
Возрастная группа ст «Б»	облучатель бактерицидный TL2011-UV (настенный)	6.00-7.00	Дежурный сторож
		13.45-14.15	Кожевникова Л.А. помощник воспитателя
Возрастная группа под «А»	облучатель-рециркулятор воздуха «СН-211-130»	5.30-6.00	Дежурный сторож Хвостова Е.В. помощник воспитателя
		17.02-17.30	Дежурный сторож Щегинина Л.В. Помощник воспитателя
Возрастная группа под «Б»			

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

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 ДООУ.
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.

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №25 «Ромашка»

Утверждаю
Заведующий МДОУ
детский сад №25 «Ромашка»
_____ И.И.Князева

Инструкция по обработке холодильников

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 с применением моющего и дезинфекционного средства «Ника–Экстра М» с концентрацией рабочего раствора 0,5% (5 мл средства на 995 мл. воды)
или другим дезинфицирующим средством согласно инструкции.

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №25 «Ромашка»

Утверждаю
Заведующий МДОУ
детский сад №25 «Ромашка»
_____ И.И.Князева

Инструкция по обработке тары для пищевых отходов

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 очищается и промывается с применением моющего и дезинфекционного средства «Ника–Экстра М» с концентрацией рабочего раствора 0,5% (5 мл средства на 995 мл. воды)

или 2% раствором кальцинированной соды (200г. соды на 10 литров воды), а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №25 «Ромашка»

Утверждаю
Заведующий МДОУ
детский сад №25 «Ромашка»
_____ И.И.Князева

Инструкция по обработке горшков

Горшки после каждого использования освобождаются от содержимого в унитаз, моются внутри при помощи квача (ерша) или щетки, дезинфицирующим средством с применением моющего и дезинфекционного средства «Ника–Экстра М» с концентрацией рабочего раствора 0,5% (5 мл средства на 995 мл. воды).

При карантине обрабатываются в течение 30 мин 0,5% «Ника–Экстра М» с погружением или двукратным протиранием с интервалом 15 мин.

Квачи (ерши) в хранятся в дезинфекционном средстве «Ника–Экстра М» с концентрацией рабочего раствора 0,5% (5 мл средства на 995 мл. воды).

