

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад общеобразовательного вида с приоритетным осуществлением познавательно речевого направления развития воспитанников № 6 «Алёнушка» города Новопавловска

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности в МКДОУ «Детский сад № 6 «Алёнушка» г. Новопавловска

г. Новопавловск
2022

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад общеобразовательного вида с приоритетным осуществлением познавательно речевого направления развития воспитанников № 6 «Алёнушка» города Новопавловска

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности в МКДОУ «Детский сад № 6
«Алёнушка» г. Новопавловска

Паспорт программы

Полное и сокращенное

наименование:Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад общеобразовательного вида с приоритетным осуществлением познавательно речевого направления развития воспитанников № 6 «Алёнушка» города Новопавловска (МКДОУ «Детский сад № 6 «Алёнушка» г. Новопавловска.

Тип объекта: Образовательная организация

Виды деятельности,
которые осуществляет
образовательная
организация:

Дошкольное образование

Юридический адрес: 357300, Ставропольский край, Кировский район, ул. Северная, 53

Фактический адрес:357300, Ставропольский край, Кировский район, ул. Северная, 53

Тип освещения: естественное и искусственное

Система вентиляции: естественная

Система отопления: автономная

Система водоснабжения: централизованная

Система канализации: централизованная

- 1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:**

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- 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»;
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, помещениях жилых и общественных зданий и на территории жилой застройки»;
- СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий»;
- СП 52.13330.2016 «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95»;
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Проектирование, строительство, реконструкция и эксплуатация предприятий, планировка и застройка населенных пунктов. Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий. Санитарные правила и нормы»;
- СанПиН 2.2.4.1294-03 «Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к аэроионному составу воздуха производственных и общественных помещений. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
- СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест»;
- СанПиН 2.2.2.1332-03 «Гигиена труда. Технологические процессы, сырье, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации работы на копировально-множительной технике. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза. Санитарно-эпидемиологические правила»;

- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- 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 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- СП 3.5.3.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- МУ 3.1.1.2438-09 «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза. Методические указания»;
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
- СанПиН 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
- 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»;
- Приказ Минздравсоцразвития от 12.04.2011 № 302н «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».

2. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт т о возложении функций
1	Заведующий	<p>– общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;</p> <p>организация плановых медицинских осмотров работников;</p> <p>организация профессиональной подготовки аттестации работников;</p> <p>– разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.</p>	
2	воспитатели	<p>– контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;</p> <p>– исполнение мер по устранению выявленных нарушений.</p>	
3	Медработник	<p>— проведение лечебно-профилактических мероприятий, оказание медицинской помощи, обеспечение медицинского обслуживания и проведение медицинских осмотров воспитанников в ДОУ;</p> <p>- контроль за организацией и качеством питания воспитанников (состояние фактического питания, выполнение натуральных норм питания);</p> <p>- контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока ДОУ;</p> <p>- контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;</p> <p>— медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников;</p> <p>— контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;</p> <p>— ведение учета и отчетности по производственному контролю:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. журнал бракеража скоропортящихся продуктов 2. журнал бракеража готовой продукции 3. журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания 4. накопительная ведомость 5. цикличное меню 6. журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд 	
4	Заведующий хозяйством (завхоз)	<p>– контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;</p> <p>– организация лабораторно-инструментальных исследований;</p> <p>– ведение учетной документации;</p> <p>– разработка мер по устранению выявленных нарушений;</p> <p>– контроль охраны окружающей среды;</p>	

		– контроль за проведением карантинных фитосанитарных мероприятий на территории.	
--	--	---	--

Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний.

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма контроля
1	Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год — в теплый и холодный периоды	Помещения (по 1 точке)	СанПиН 2.4.1.3049-13, СанПиН 2.2.4.548-96	Протокол замеров
2	Освещенность	Уровень света, коэффициент пульсации	1 раз в год — в темное время суток	Рабочие места (по 1 точке)	СП 52.13330.2016, СанПиН 2.2.1/2.1.1.12-78-03	Протокол замеров
3		Уровень звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово после введения реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СН 2.2.4/2.1.8.56-2-96, ГОСТ 12.1.003-83	Протокол замеров
4	Песок на игровых площадках	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в год	2 W пробы из песочниц	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол
5	Санитарный фон	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БФКП, паразитологические исследования)	2 раза в год	Игровые уголки — 10 проб (сигрушек, мебели, ковров до 100 кв. м; в спальнях с постельного белья, с пола, батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчаков) Пищеблок — 20 проб (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол

				персонала;встоловых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)		
		Смывы иерсинии	2разавгод — перед доставкой овощей и через2-3 недели после доставки	Овощехранилище (овощи,инвентарь,тара и оборудование) 5-10смывов	СП 3.1.7.2615-10,МУ 3.1.1.2438-09	Протокол
6	Качествоводы	Микробиологические	2разавгод и внеплановопосле ремонта систем водоснабжения	Вразводящейсети(на пищеблоке)(1 проба)	СанПиН 2.1.4.1074-01	Протокол
7	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид,бензол	1разв2 года и внепланово призакупке новой мебели, после проведения ремонтных работ	Помещения(1 проба)	СанПиН 2.2.4.1294-03.2.2.4	Протокол
		Аммиак,азота оксид,озон— При светокопировании; азота оксид, водород селенистый , стирол, озон, эпихлоргидрин — при электрографии	1развгод	Помещения с оргтехникикой и кондиционерами, принудительной вентиляцией(1 проба)	СанПиН 2.2.2.1332-03	
8	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Бактериологические исследования (КМАФАнМ, БгКп, сальмонелла, стафилококк)	2разавгод	Готоваяпищевая продукция (салаты, напитки,вторыеблюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда) (1 проба)	СанПиН 2.3.2.1078-01,ТРТС 021/2011	Протокол
	проаЩ-ции	Калорийность	1развгод	Готовыеблюда1 рациона(3 пробы)	СанПиН 2.4.1.3049-13	
		Микронутриенты (витамины«С»)	2разавгод	Третьеблюда(1 проба)	СанПиН 2.4.1.3049-13	

5. Перечень должностей и числоработников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации.

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический внеочередной медицинскийосмотр	Гигиеническая подготовкаи аттестация
1	Заведующий	1	1развгод	1разв2года
	Заведующий хозяйством	1	1развгод	1развгод
	Повар	1	1развгод	1развгод
	Помощники воспитателя	3	1развгод	1развгод
	Делопроизводитель	1	1развгод	1разв2года
	Воспитатель	3	1развгод	1разв2года
	Музыкальный руководитель	1	1развгод	1разв2года
	Рабочий по стирке белья	1	1развгод	1разв2года
	Дворник	1	1развгод	1разв2года
	Сторож	3	1развгод	1разв2года

6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

Мероприятие	Основание	Срок	Ответственный
Контроль соблюдения санитарных	требований	содержанию	помещений территории
Уборка территории	п.3.1-3.15 СанПиН 2.4.1.3049-13	Ежедневно: утроми вечером	Заведующий хозяйством (завхоз)
Освещенность территории	п.3.3 СанПиН 2.4.1.3049-13	Еженедельно	Заведующий хозяйством (завхоз)
Температура воздуха и кратность проветривания	СанПиН 2.4.1.3049-13, график проветриваний	Постоянно	Заведующий хозяйством (завхоз)
Состояние отделки стен, полов в групповых помещениях, коридорах, санузлах	План-график технического обслуживания	Ежеквартальн о	Рабочий по обслуживанию здания
Состояние осветительных приборов	п.7.7-7.10 СанПиН 2.4.1.3049-13	Ежемесячно	Заведующий хозяйством (завхоз)
Кратность качества текущей генеральной уборки помещений	п.17.1-17.18 СанПиН 2.4.1.3049-13	Еженедельно	Медработник Заведующий хозяйством (завхоз)
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	п.13.1-13.20 СанПиН 2.4.1.3049-13	Ежемесячно	Заведующий хозяйством (завхоз) Повар
Контроль организации питания			
Заключение договора на поставку продуктов питания		Постоянно	Заведующий хозяйством (завхоз)
Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность сырья готовой продукции	п.14.1 СанПиН 2.4.1.3049-13	Постоянно	Медработник завхоз, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»
Плановые мероприятия, направленные на контаминацию овощей и фруктов в овощехранилищах	МУЗ.1.1.2438-09	При подготовке к хранению нового урожая, при хранении	Заведующий хозяйством (завхоз)

Соблюдение условий сроков хранения продуктов питания	п.14.1 СанПиН 2.4.1.3049-13	Постоянно	Медработник, завхоз
Соблюдение технологии приготовления блюд, наличие технологических карт	п.15.5 СанПиН 2.4.1.3049-13	Постоянно	Бракеражная комиссия
Оценка качества готовых блюд	п.14.23 СанПиН 2.4.1.3049-13	Постоянно	Бракеражная комиссия
Контроль обеспечения условий учебного процесса			
Гигиеническая оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	п.6.6 СанПиН 2.4.1.3049-13	2 раз в год, сентябрь, май	Заведующий, медработник,
Маркировка мебели в соответствии с типовыми показателями	п.6.6 СанПиН 2.4.1.3049-13	Постоянно	Медработник
Соблюдение использования технических средств обучения	СанПиН 2.4.1.3049-13	Постоянно	Воспитатели
Продолжительность прогулок	п.11.5-11.6 СанПиН 2.4.1.3049-13	Постоянно	Заведующий, медработник,
Режим дня учебных занятий	п.11.4-11.13 СанПиН 2.4.1.3049-13	1 раз в неделю и при составлении расписания занятий	Заведующий
Проверка соблюдения правильности расстановки мебели в учебных помещениях		сентябрь-январь	Старший воспитатель (Лист контроля)
Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников			
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	п.12.6 СанПиН 2.4.1.3049-13	Постоянно	Медработник, Старший воспитатель
Контроль за утренним приемом детей	п.11.2 СанПиН 2.4.1.3049-13	Ежедневно	Воспитатели, медработник
Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 №157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медработник
Осмотр воспитанников на педикулез	п.18.1 СанПиН 2.4.1.3049-13, СанПиН 3.2.3215-14	1 раз в месяц	Медработник
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Программа мероприятий	По необходимости эти	Медработник
Плановые осмотры	СанПиН 2.4.1.3049-13	По графику	Медработник
Контроль соблюдения личной гигиены обучающихся работников			
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	СанПиН 2.4.1.3049-13	Ежедневно	Медработник
Проведение периодического медицинского осмотра	Приказ Минздравсоцразви	1 раз в год	Специалист по охране труда, Медицинская сестра

сотрудников	тияРФ№302нот 12.04.2011г.		
Контрользапроведением флюорографическогообследования		Постоянно	Медицинскаясестра
Контрользапрохождением медицинскихосмотровприприеме на работу	Приказ Минздравсоцразви тияРФ№302нот 12.04.2011г.	Постоянно	Медицинскаясестра
Проведениесанитарного миНИмума		Приприемена работу; при необходимо- сти	Медицинскаясестра
Гигиеническаяаттестация сотрудников	СанПиН 2.4.1.3049- 13п.19.1.	1разв2года, дляперсонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищидетям, - нереже1 раза вгод	Заведующийхозяйством (завхоз), медицинскаясестра
Проведениепрофилактических прививок	Приказ Минздравсоцразви тияРФ от 31.01.2011 N 51н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям"	Постоянно	Медицинскаясестра
Зонты			
больхохраныокруж ающейсреды			
Санитарноесостояние хозяйственнойзоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственнойплощадки,вывоз ТКО, складированиебумаги.	Федеральный закон от 24.06.1998№89- ФЗ	3разав неделю	Дворник, специализированная организация
Вывозртутьсодержащихлампы медицинскихотходов.		Приналичии	Специализированная организация,укоторойесть лицензия
Вывозбумаги.		2разавгод	Специализированная организация,укоторойесть лицензия
Дезинфекция	СПЗ.5.1378-03	По необходимо- сти	Уборщикпомещения, помощники воспитателя, кухонные работники
Дезинсекция	СанПиН 3.5.2.3472-17	Ежедневно. Истребитель- ныемероприяти я— нереже2разв	Заведующийхозяйством (завхоз), специализированная организация

		месяц	
Дератизация	СПЗ.5.3.3223-14	Ежедневно. Истребительные мероприятия — не реже 1 раза в 2 месяца	Заведующий хозяйством (завхоз), специализированная организация

7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заведующий
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством (завхоз)
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Заведующий хозяйством (завхоз)
Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок	Ежедневно	Завхоз Медработник
Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд		Ответственный по питанию
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Акт, ведомость (накопительная) контроля за питанием (соблюдение норм потребления продуктов питания, норм выхода блюд, разнообразие меню, витаминизацией 3-го блюда)	Ежедневно Ежемесячно	Члены бракеражной комиссии Ответственные по питанию (медицинская сестра)
Журнал регистрации температуры и влажности	Ежедневно (соблюдение графика проветривания помещений и температурного режима в помещениях согласно СанПиН)	Заведующий хозяйством (завхоз) Медсестра
Журнал здоровья	Ежедневно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения; личные медицинские книжки работников	По факту	Медработник

Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния	Ежедневно	Заведующий хозяйством (завхоз), работник
исанитарного содержания помещений, оборудования, оснащения		Рабочий по комплексному обслуживанию здания и сооружений
Протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заведующий хозяйством (завхоз)
Журнал учета инфекционных заболеваний	По факту	Медработник
Журнал учета профилактических прививок	По факту	Медработник

8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

	Ситуация	Действия
	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	– прекращение работы пищеблока; – сокращение рабочего дня; – организация подвоза воды для технических целей; – обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
2.	Возникновение заболеваний: педикулези др. — 5 и более случаев	– ежедневная влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; – проветривание; – наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; – реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3.	Возникновение эпидемии: – сальмонеллез, вирусный гепатит В, С — 3 случая и более; – ветряная оспа, гриппи др. — 5 и более случаев	– введение карантина; – реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	— приостановление деятельности до ликвидации аварии; — вызов специализированных служб
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	– прекращение работы пищеблока; – сокращение рабочего дня; использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закускиновых партий пищевых продуктов
6.	Пожар —	вызов пожарной службы; – эвакуация; – приостановление деятельности

9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических

нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

рг	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании объекта и по	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
3	Разработка и утверждение положений должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Медработник
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переподготовки	При приеме на работу и по необходимости	Медработник
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно или с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Медработник
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Юсостоянно	Заведующий хозяйством (завхоз)
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Юсостоянно	Медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (с момента выявления)	Заведующий хозяйством (завхоз)
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию	Заведующий

10. 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 окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полов, плинтусов и под мебелью, подоконников, радиаторов и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и др.). Влажная уборка в спальнях проводится после дневного сна, в групповых - после каждого приема пищи. 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 зал	<p>Влажная уборка спортивных залов проводится 1 раз в день после каждого занятия. Спортивный инвентарь ежедневно протирается влажной ветошью, маты - с использованием мыльно-содового раствора. Ковровые покрытия ежедневно очищаются 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>	Музыкальный руководитель
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 крышкой. Стулья, и другое оборудование, а также подкладочные клеенки, клеенчатые нагрудники после использования моются горячей водой с мылом; нагрудники из ткани - стираются. 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.) оборудуются в туалетных помещениях фгэ пых отдельный водопроводный кран.</p>	Помощник воспитателя

Ковры, ковровые покрытия	Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой или выбивают на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны, затем чистят влажной щеткой. Рекомендуется один раз в год ковры подвергать сухой химической чистке.	Помощник воспитателя
Санитарно-техническое оборудование	Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживается 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 шершавых или жестких моющих средств. Ванны, раковины, унитазы чистят два раза в день ершами или щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.	Воспитатель, Помощник воспитателя
Окна, двери	В теплое время года застекляются 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 (завхоз), 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 (завхоз)
Ремонтные работы	Все виды ремонтных работ не допускаются проводить при функционировании дошкольных образовательных организаций в присутствии детей.	Заведующий хозяйством (завхоз)

Игрушки	<p>Приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) перед поступлением в групповые моются проточной водой (температура 37°С) смылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей, и затем высушиваются на воздухе.</p> <p>Пенолатексные ворсовые игрушки и мягконабивные игрушки обрабатываются согласно инструкции изготовителя. Игрушки, которые не подлежат влажной обработке (мытью, стирке), используются только в качестве дидактического материала.</p> <p>Игрушки моются ежедневно в конце дня, в группах для детей младшего дошкольного и раннего возраста - 2 раза в день.</p> <p>Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.</p>	Воспитатель, Помощник
Постельное белье и постельные принадлежности	<p>Смена постельного белья, полотенца проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Все белье маркируется. Постельное белье, кроме наволочек, маркируется учного края.</p> <p>На каждого ребенка необходимо иметь три комплекта белья, включая полотенца для лица и ног, и две сменны на матрасников.</p> <p>Чистое белье доставляется в мешках и хранится в шкафах. Белье после употребления складывается в специальный бак, ведро с крышкой, клеенчатый, пластиковый или из двойной материи мешок. Грязное белье доставляется в постирочную (или специально отведенное помещение).</p> <p>Матерчатые мешки стираются, клеенчатые и пластиковые - обрабатываются горячим мыльно-содовым раствором.</p> <p>Постельные принадлежности: матрасы, 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>	Воспитатель, Помощник воспитателя, Заведующий хозяйством (завхоз), рабочий по стирке белья
Борьба с вредителями	<p>В ДОУ должны проводиться мероприятия, исключающие проникновение насекомых и грызунов.</p> <p>При 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>	Заведующий хозяйством (завхоз)

УТВЕРЖДАЮ

И.о. заведующего МКДОУ
Детский сад № 6 «Алёнушка»
г. Новопавловска

_____ С.А. Гриненко

Приказ от 01.02. 2022 № 29- о/д

Инструкция

«Организация питьевого режима»

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 3 раза в день:

8.00 — 8.15 час, помощникам воспитателя

11.00 — 11.15 час, помощникам воспитателя (в зависимости от возраста детей)

14.00 — 14.15 час, помощникам воспитателя

Приложение 2

УТВЕРЖДАЮ

И.о. заведующего МКДОУ
Детский сад № 6 «Алёнушка»
г. Новопавловска

_____ С.А. Гриненко

Приказ от 01.02. 2022 № 29- о/д

График питьевого режима

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)

8.00. ч.

11.00. ч.

14.00. ч.

УТВЕРЖДАЮ

И.о. заведующего МКДОУ
Детский сад № 6 «Алёнушка»
г. Новопавловска

_____ С.А. Гриненко

Приказ от 01.02. 2022 № 29- о/д

Инструкция

«Требования при обработке фруктов»

1. Фрукты, включая цитрусовые, перед употреблением тщательно мыть 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.

УТВЕРЖДАЮ

И.о. заведующего МКДОУ
Детский сад № 6 «Алёнушка»
г. Новопавловска

_____ С.А. Гриненко

Приказ от 01.02. 2022 № 29- о/д

**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. Недопускается 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.

УТВЕРЖДАЮ

И.о. заведующего МКДОУ
Детский сад № 6 «Алёнушка»
г. Новопавловска

_____ С.А. Гриненко

Приказ от 01.02. 2022 № 29- о/д

**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 «АЛМАДЕЗ-ХЛОР» или другим дезсредством с концентрацией рабочего раствора 0,06% (4 таблетки на 10 л. 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 вымыть чистой водой.
 6. Произвести замену дезинфекционного раствора в емкостях для хранения ершей.
 7. Проветрить помещение (не менее 15 минут).
 8. Протестифицировать, прополоскать и просушить рабочий инвентарь.
- Недопускается** подметать пол веником и вытирать пыль сухой ветошью.

УТВЕРЖДАЮ

И.о. заведующего МКДОУ
Детский сад № 6 «Алёнушка»
г. Новопавловска

_____ С.А. Гриненко

Приказ от 01.02. 2022 № 29- о/д

Инструкцияпопроведениюгенеральнойуборкинапищеблоке

- 1 . Надеть специальную одежду: халат, головной убор, перчатки, маску (респиратор).
2. Отодвинуть установленные в помещении мебель и оборудование для обеспечения свободного доступа кпанелям (стенам) иплинтусам.
3. Открытьфорточку.
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 обрабатываемыеповерхности дезинфекционногосредства. 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. Проветритьпомещениевтечениенеменее30мин.
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.

УТВЕРЖДАЮ

И.о. заведующего МКДОУ
Детский сад № 6 «Алёнушка»
г. Новопавловска

_____ С.А. Гриненко

Приказ от 01.02. 2022 № 29- о/д

Инструкция по обработке шкафа для хранения хлеба

1 При уборке стеллажей крошки следует сметать полку 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

И.о. заведующего МКДОУ
Детский сад № 6 «Алёнушка»
г. Новопавловска

_____ С.А. Гриненко

Приказ от 01.02. 2022 № 29- о/д

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 плитусов 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 средства «Алмадез-ХЛОР» (или другого дезсредства) с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л. воды).

Матрацы, подушки проветриваются непосредственно в спальнях во время каждой генеральной уборки и 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. **Букольная** одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.

6. **Стол** 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 моются теплой водой с мылом или иным моющим средством.

10. **Санитарно-техническое оборудование (унитазы, ванны, раковины)** чистят дважды в день ершами и щетками с использованием дезинфекционного средства «ДЕЗАКТИВ -ХЛОР» 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.

УТВЕРЖДАЮ

И.о. заведующего МКДОУ
 Детский сад № 6 «Алёнушка»
 г. Новопавловска

_____ С.А. Гриненко

Приказ от 01.02. 2022 № 29- о/д

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 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 последнюю в дня
Ковры	Пылесосить 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 «ДЕЗАКТИВ-ХЛОР» 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 «ДЕЗАКТИВ -ХЛОР» 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 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 (**по графику**) с применением моющего и дезинфекционного средства с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л. воды).

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

УТВЕРЖДАЮ

И.о. заведующего МКДОУ
Детский сад № 6 «Алёнушка»
г. Новопавловска

_____ С.А. Гриненко

Приказ от 01.02. 2022 № 29- о/д

График уборки 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 для сырой продукции	В конце рабочего дня моют с применением моющего и дезинфицирующего средства с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л. воды)
Специальная тарра 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)
Моечные ванны, раковины	Чистят дважды в день щетками с использованием дезинфекционного средства с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л. воды).

Еженедельная уборка

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

Генеральная уборка (пятница) проводится один раз в месяц с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря с применением мощного дезинфекционного средства с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л. воды).

УТВЕРЖДАЮ

И.о. заведующего МКДОУ
 Детский сад № 6 «Алёнушка»
 г. Новопавловска

_____ С.А. Гриненко

Приказ от 01.02. 2022 № 29- о/д

График уборки в прачечной

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

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

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

УТВЕРЖДАЮ

И.о. заведующего МКДОУ
 Детский сад № 6 «Алёнушка»
 г. Новопавловска

_____ С.А. Гриненко

Приказ от 01.02. 2022 № 29- о/д

График уборки в коридорных помещениях,
 административных кабинетах 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	3 раз в день или по мере загрязнения

Время	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница
08.00— 08.30	Влажная уборка кабинета завхоза				
08.30— 09.00	Влажная уборка музыкального зала				
09.00— 10.30	Влажная уборка кабинета заведующего				
10.30.—11.00	Влажная уборка медицинского кабинета				
11.00— 11.30	Мытье общего туалета				
Генеральная уборка по графику					

Вынос мусора проводится ежедневно

Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц (по графику) с применением моющего и дезинфекционного средства с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л. воды).

УТВЕРЖДАЮ

И.о. заведующего МКДОУ
 Детский сад № 6 «Алёнушка»
 г. Новопавловска

_____ С.А. Гриненко

Приказ от 01.02. 2022 № 29- о/д

График уборок кладовой

Ежедневная уборка

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

Еженедельная уборка

Понедельник	Мыть стеллажи и тары
Вторник	Мыть стены
Среда	Мыть панели
Четверг	Мыть оборудование
Пятница	Мыть холодильник

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

УТВЕРЖДАЮ

И.о. заведующего МКДОУ
Детский сад № 6 «Алёнушка»
г. Новопавловска

_____ С.А. Гриненко

Приказ от 01.02. 2022 № 29- о/д

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 заморозка холодильников и обработка 0,015% раствором дезинфицирующим средством (1 таблетка дезсредства на 10 л. воды) или другим дезинфицирующим средством согласно инструкции.

УТВЕРЖДАЮ

И.о. заведующего МКДОУ
Детский сад № 6 «Алёнушка»
г. Новопавловска

_____ С.А. Гриненко

Приказ от 01.02. 2022 № 29- о/д

Инструкция по обработке тары для пищевых отходов

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

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

УТВЕРЖДАЮ

И.о. заведующего МКДОУ
Детский сад № 6 «Алёнушка»
г. Новопавловска

_____ С.А. Гриненко

Приказ от 01.02. 2022 № 29- о/д

ИНСТРУКЦИЯ

«Санитарно-эпидемиологическиенормы и правила
в МКДОУ Детский сад № 6 «Алёнушка» г. Новопавловска»

2022г.

Настоящая инструкция разработана на основе САНПИН 2.4.1.3049-13 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСТРОЙСТВУ, СОДЕРЖАНИЮ И ОРГАНИЗАЦИИ РЕЖИМА РАБОТЫ ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ"

Настоящая инструкция является обязательной для исполнения всеми сотрудниками

Инструкция включает 6 приложений.

2. Требования к санитарному содержанию помещений и дезинфекционные мероприятия.

УБОРКА ПОМЕЩЕНИЙ ДОУ

- Все помещения 2 раза в день убирают влажным способом с применением моющих средств.
- Влажную уборку в спальнях проводят посленочного и дневного сна, в групповых — после каждого приема пищи.
- Уборку помещений проводят при открытых фрамугах или окнах.
- Особо тщательно моют часто загрязняющиеся поверхности (ручки дверей, шкафов, подоконники, выключатели, жесткую мебель и др.) и места скопления пыли (полы, плинтусы и под мебелью, радиаторы, арматуру осветительных приборов, вентиляционные решетки и др.)
- Воду для технических целей (уборка помещений группой, туалета и т.д.) следует брать только из специального крана. Отработанная вода сливается в унитаз с последующей его дезинфекцией одним из разрешенных препаратов.

ОБРАБОТКА КОВРОВ И КОВРОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

- Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой или выколачивают на специально отведенных для этого площадках, затем чистят влажной щеткой. Один раз в год их подвергают сухой химической чистке.

ОБРАБОТКА САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ

- Санитарно-техническое оборудование подлежит обеззараживанию независимо от эпидемиологической ситуации.
- Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моют теплой водой с мылом ежедневно.
- Горшки моют после каждого пользования при помощи квачей и моющих средств.
- Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день квачами или щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

ТРЕБОВАНИЯ К УБОРОЧНОМУ ИНВЕНТАРЮ

- Уборочный инвентарь для туалета (тряпки, ведра, щетки) маркируют ярким цветом и хранят в туалетной комнате в специальном шкафу.
- Весь уборочный инвентарь после использования промывают горячей водой с моющими средствами и просушивают.
- В групповом блоке должно быть не менее 3-х комплексов уборочного инвентаря.
- Уборочный инвентарь должен быть подписан (группа, раздевалка, туалет).

ГЕНЕРАЛЬНАЯ УБОРКА ПОМЕЩЕНИЙ

• Генеральную уборку помещений и оборудования проводят один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств.

МЫТЬЕ ОКОН

• Окна снаружи и изнутри моют по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год.

МЕРЫ ПО БОРЬБЕ С НАСЕКОМЫМИ, МЫШАМИ.

• С целью предупреждения залета мух, комаров и других насекомых, следует застелить окна сеткой или синтетическими материалами с размером ячеек не более 2 — 2,2 мм.

• Для борьбы с мухами в помещении можно использовать механические методы (липкие ленты, мухоловки).

• Проводить дезинсекцию и дератизацию следует проводить по мере необходимости.

ТРЕБОВАНИЯ К САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКЕ ИГРУШЕК

• Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях.

• Приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) перед поступлением в групповые моют в течение 15 минут проточной водой (температура 37 градусов) с мылом и затем высушивают на воздухе.

• Во время мытья резиновых, пенополиуретановых, пенолатексных, пластилиновых игрушек необходимо их тщательно отжимать.

• Игрушки моют ежедневно в конце дня, а в сельских группах — 2 раза в день.

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

• Пенолатексные ворсовые игрушки обрабатываются согласно инструкции завода-изготовителя.

• В ДОУ не допускается организация проката и обмена игр, игрушек и др. инвентаря.

ОБРАБОТКА БЕЛЬЯ.

• Смену постельного белья, полотенец производят по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю.

• Все белье маркируют. Постельное белье, кроме наволочек, маркируют у одного края.

• На каждого ребенка необходимо иметь три комплекта белья, включая полотенца для лица и ног, и две смены матрасников.

• Чистое белье хранят в шкафах.

• Белье после употребления складывают в специальный бак, ведро с крышкой, клеенчатый, пластиковый или двойной материи мешок.

• Грязное белье доставляют в постирочную.

• Матерчатые мешки дают в стирку, клеенчатые и пластиковые — обрабатывают горячей

ВОДОЙ С МЫЛЬНЫМИ ИЛИ СОДОВЫМ РАСТВОРОМ.

• Постельные принадлежности: матрасы, подушки, спальные мешки, одеяла следует проветривать непосредственно в спальнях при открытых окнах во время каждой генеральной уборки, периодически выносить на воздух (просушивать, выбивать). Один раз в год постельные принадлежности подвергают химической чистке или обработке в дезинфекционной камере.

2. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в дошкольных образовательных организациях

В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и

пищевых отравлений медицинскими работниками проводят:

- медицинские осмотры детей (в том числе на педикулез) при поступлении в дошкольные образовательные организации с целью выявления больных. В случае обнаружения детей, пораженных педикулезом, их отправляют домой для санации. Прием детей после санации допускается в дошкольные образовательные организации при наличии медицинской справки об отсутствии педикулеза; результаты осмотра заносят в специальный журнал;

- систематическое наблюдение за состоянием здоровья воспитанников, особенно имеющих отклонения в состоянии здоровья;

- работу по организации профилактических осмотров воспитанников и проведение 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;

- сообщение в территориальные учреждения здравоохранения о случае инфекционных и паразитарных заболеваний среди воспитанников и персонала учреждения в течение 2 часов после установления диагноза;

- систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием территории и всех помещений, соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом;

- организацию и контроль за проведением профилактических и санитарно-противоэпидемических мероприятий,

- работу по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекции, а также контроль за ее полным выполнением;

- работу с персоналом и детьми по формированию здорового образа жизни (организация "дней здоровья", игры, викторины и другие);

- медицинский контроль за организацией физического воспитания, состоянием и содержанием мест занятий физической культурой, наблюдение за правильным проведением мероприятий по физической культуре в зависимости от пола, возраста и состояния здоровья;

- контроль за питанием детей;

- ведение медицинской документации.

В целях профилактики контагиозных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) в дошкольных образовательных организациях организуются и проводятся меры по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии.

Выявление инвазированных контагиозных гельминтозами осуществляется одновременным однократным обследованием всех детей дошкольных образовательных организаций один раз в год.

Всех выявленных инвазированных регистрируют в журнале для инфекционных заболеваний и проводят медикаментозную терапию.

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.

При регистрации случаев заболеваний среди детей и персонала дошкольных образовательных организаций контагиозными гельминтозами профилактические мероприятия проводят как в период лечения детей, так и ближайшие 3 дня после его окончания. При этом необходимо:

- 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;

- следить за соблюдением детьми и персоналом правил личной гигиены (ногти на руках детей и персонала должны быть коротко острижены).

Для профилактики паразитозов проводят лабораторный контроль за качеством воды в ванне бассейна и одновременным отбором смывов объектов внешней среды на паразитологические показатели.

3. Требования организации питания.

ТРЕБОВАНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ВЫДАЧИ ПИТАНИЯ

- Выдача готового питания в кухню осуществляется в строгом соответствии с графиком.
- Закладку продуктов в котел и регистрация в бракеражном журнале производится поваром-бригадиром на основании графика.
- Выдача сотового питания производится только в том случае, если младший воспитатель одет в соответствующую спецодежду.
- Ежедневно перед выдачей питания следует оставлять суточную пробу готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные в полном объеме, 1 блюдо и гарниры не менее 100 г с целью микробиологического исследования при неблагоприятной эпидемиологической ситуации. Пробу отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную посуду) и сохраняют в течение 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для хранения кисломолочных продуктов при температуре +2-+6 градусов. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинский работник.
- Для младших воспитателей в специальном месте должен быть оставлен образец нормы сотового блюда.
- Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы медицинским работником с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовых блюд. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню — раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

Требования к организации питания

- На стендах в зале выдачи питания должны быть вывешены график выдачи готового питания; рекомендуемые объемы порций; сроки реализации продуктов.
- Пищевые продукты, поступающие в ДООУ, должны иметь санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным правилам. Качество продуктов проверяет кладовщик и медицинский работник (бракераж сырых продуктов), последний делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему в ДООУ пищевые продукты без сопроводительных документов, систем с широким сроком хранения и признаками порчи.
- Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2-+6 градусов в соответствии с требованиями действующих санитарных правил. Для контроля за температурой в холодильниках и холодильных камерах устанавливают термометры. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть строго разграничены, с обязательным устройством специальных полок, легко поддающихся мойке и обработке.
- С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2-3 часов.
- Кефир, ряженку, простоквашу, снежок и другие кисломолочные продукты порционную

в чашки непосредственно из пакетов или бугылок перед их раздачей.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- использовать остатки пищи от предыдущего приема и пищу приготовленную накануне;
- изготавливать простоквашу-самоквашу, творог и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом и творогом из непастеризованного молока, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы — глазуньи, кондитерских изделий с кремом,

кремов, морсов, форшмаков, сельди, изделий во фритюре, студней, паштетов, заливных блюд (мясные и рыбные);

- использовании грибов, фляжного (бочкового) молока без кипячения, фляжного творога и сметаны, консервированного зеленого горошка без термической обработки, кровяных и ливерных колбас, яиц, мяса водоплавающих птиц, рыбы, мяса, непрошедшего ветеринарный контроль, консервированных продуктов домашнего приготовления в герметичной упаковке; консервов в банках с нарушением герметичности, бумажных, с ржавчиной, деформированных, без этикеток; крупы, муку, сухофрукты, загрязненные различными примесями и зараженные амбарными вредителями; овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили.

- продукты содержащие в своем составе пищевые добавки (синтетические ароматизаторы, красители) искусственного происхождения, в том числе безалкогольные газированные напитки, жевательную резинку, кондитерские изделия, чипсы, кулинарные жиры, копчености, майонез, перец, горчицу, хрен, уксус, острые соусы, натуральный кофе и др.

ПРАВИЛА

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

- в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

ТРЕБОВАНИЯ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

- Молоко фляжное непастеризованное перед употреблением подлежит обязательному кипячению не менее 2-3 минут. После кипячения его охлаждают и хранят закрытым крышкой. В случае невозможности использовать молоко тотчас же после получения, его хранят в холодильнике при температуре +4-+6 градусов.

- Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками обжаривают не менее 5 минут с обеих сторон в нагретом до кипения жире, после чего их доводят до готовности в духовом или жарочном шкафу при температуре 250 — 280 градусов с 5 до 7 минут;

- Вторые блюда из вареного мяса (кур), а также измельченное мясо, добавляемое в первое блюдо, подвергают вторичной термической обработке — кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят в нем при температуре +75 градусов в раздате не более 1 часа;

- Омлеты готовят слоем 2.5-3 см в течение 8-10 минут при температуре жарочного шкафа 180-200 градусов; яйцо варят 10 минут после закипания воды; яйцо перед использованием в любые блюда предварительно обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил.

- Сосиски, вареные колбасы обязательно отваривают в течение 5 минут.

- Макароны, изделия, рис для приготовления гарниров варят в большом объеме воды (в отношении не менее 1:6), без последующей промывки.

- Твороженные запеканки изготавливают в жарочном шкафу при температуре 220-280 градусов в течение 20-30 минут, слой готового блюда должен иметь не более 3-4 см.

- При кулинарной обработке овощей для сохранения витаминов следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезают их перед варкой; свежую зелень добавляют в готовые блюда в раздате.

- Фрукты, включая цитрусовые, перед употреблением обязательно промывают.

Для приготовления салатов из свежих овощей допускается использовать овощи урожая

ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПОЛОСКАНИЯ РТА

- После каждого приема пищи дети начиная с младшего возраста должны полоскать рот.
- Необходимо заранее, за несколько минут до окончания приема пищи подготовить мензурки с водой.
- Полоскание может сочетаться с закаливающим эффектом (охлажденная вода) и профилактическим эффектом (травяной настой).

ТРЕБОВАНИЯ К ПОСУДЕ

- Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы.
- Количество одновременно используемой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей на группе.
- Для персонала следует иметь отдельную посуду.
- Посуду хранят в буфете.
- Не допускать использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и приборы из алюминия.

ОБРАБОТКА ПОСУДЫ, СТОЛОВ, СТУЛЬЕВ, КЛЕЁНОК

- Посуду и столовые приборы моют в 2-х или 3-х гнездовых ваннах, установленных в каждом групповом помещении.
- Посуду после использования тщательно очищают от остатков пищи.
- Затем она моется в 1-й ванне горячей водесмоющими средствами (100-200г. на 10л. Воды) при 50°-60°.
- Далее промывается в 2-й ванне горячей водой 70°
- Просушивается на полке.
- При карантине замачивать на 60 минут в 1% растворе хлорной извести.
- Столы в групповых помещениях промывают горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью.
- При карантине протирают 1% раствором хлорной извести
- Стулья ежедневно протирают горячей водой с мылом.

ОБРАБОТКА ВЕТОШИ

- Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов стирают в конце смены с моющими средствами, прополаскивают, сушат и хранят в специальной промаркированной посуде крышкой.
- При карантине мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов обрабатывают в дезинфицирующем растворе или кипятят с добавлением кальцинированной соды.

ОБРАБОТКА ПОСУДЫ И ИНВЕНТАРЯ НА КУХНЕ

СТОЛОВАЯ ПОСУДА

- Тщательно очищается от остатков пищи.
- Моется в 1-й ванне горячей водесмоющими средствами при 40°-60°.
- Во 2-й ванне промывает горячей водой 70° проточной водой с помощью гибкого шланга
- Просушить на специальной решетке
- Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ ИНВЕНТАРЮ

- После мытья (см. мытье посуды) прокаливается в духовом шкафу.
- Мясорубки после использования разбирают.
- Промывают, обдают кипятком. Тщательно просушивают.

РАЗДЕЛОЧНЫЕ ДОСКИ

- Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь
- Моют в 1-й ванне горячей водесмоющими средствами при 40°-60°.
- Во 2-й ванне промывают горячей водой 70° проточной водой с помощью гибкого шланга
- Просушить на специальных металлических решетках.

ВАРОЧНЫЕ КОТЛЫ

- Тщательно очищаются от остатков пищи.
- Моется в 1-й ванне горячей водесмоющими средствами при 40°-60°.
- Во 2-й ванне промывают горячей водой 70° проточной водой с помощью гибкого шланга
- Хранят на стеллажах на высоте не менее 0.5 м от пола

СТОЛОВАЯ И ЧАЙНАЯ ПОСУДА

- Столовая и чайная посуда может быть изготовлена из фаянса (тарелки, блюда, чашки)
- Столовые приборы (ложки, вилки, ножи) — из нержавеющей стали.

ТРЕБОВАНИЯ К ХРАНЕНИЮ И УТИЛИЗАЦИИ ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ

• Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собирают в промаркированные металлические ведра с крышками или педальные бачки, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема.

• Ежедневно в конце дня ведра и бачки независимо от наполнения очищают с помощью шлангов над канализационными трапами, промывают 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивают горячей водой и промывают

Способ приготовления дезинфицирующих средств.

Приготовление рабочих растворов из дезинфицирующих средств «Дезактив-хлор».

Таблица 1

Концентрация рабочего раствора по АХ, (%)	Количество таблеток, необходимых для приготовления рабочего раствора, шт.	Количество воды, необходимое для приготовления рабочего раствора, л.
0,015	1	10,0
0,030	1	5,0
0,060	1	3,0
0,100	1	1,5
0,200	2	1,5
0,300	2	1,0

Таблица 2

Режимы дезинфекции различных объектов растворами средства «Дезактив-хлор» при бактериальных (кроме туберкулеза) инфекциях

Объекты обеззараживания	Концентрация рабочего раствора (по АХ), ‰	Время обеззараживания, мин	Способ обеззараживания
Поверхности в помещениях, жесткая мебель	0,015	60	Протирание* ил и орошение
	0,030	30	
Санитарно-техническое оборудование	0,030	120	Двукратно протирание* или двукратно орошение с интервалом 15 мин
	0,060	60	
Посуда без остатков пищи	0,015	15	Погружение
Посуда с остатками пищи	0,100	120	Погружение
Посуда лабораторная (пробирки, пинетки, предметные стекла, резиновые груши, шланги и др.)	0,100	120	Погружение
Белье незагрязненное	0,015	60	Замачивание

Белье, загрязненное выделениями	0,200	120	Замачивание
Уборочный инвентарь	0,200	120	Замачивание
Игрушки Изделия медицинского назначения из коррозионно-стойких металлов, стекла, резин, пластмасс Предметы ухода за больными	0,060	90	Протирание или погружение
	0,100	60	

Примечание: * обеззараживание может проводиться с добавлением 0,5% мощного средства.

Режимы дезинфекции различных объектов растворами средства

«Дезактив-хлор» при туберкулезе

Объекты обеззараживания	Концентрация рабочего раствора (по АХ), %	Время обеззараживания, мин	Способ обеззараживания
Поверхности в помещениях, жесткая мебель	0,06	60	Протирание* или орошение
	0,10	30	
Санитарно-техническое оборудование	0,10	90	Двукратно протирание* или двукратное орошение с интервалом 15 мин
	0,20	60	
Посуда без остатков пищи	0,06	30	Погружение
Посуда с остатками пищи	0,30	180	Погружение
Посуда лабораторная (пробирки, пипетки, предметные стекла, резиновые груши, шланги гидр.)	0,30	180	Погружение
Белье незагрязненное	0,06	60	Замачивание
Белье, загрязненное выделениями	0,30	120	Замачивание
Уборочный инвентарь	0,30	120	Замачивание
Предметы ухода за больными	0,20	60	Протирание и погружение

Игрушки	0,06 0,10	30 15	Протирание или погружение
Изделия медицинского назначения из коррозионно-стойких металлов, стекла, резин, пластмасс	0,20	60	Погружение

Примечание: *обеззараживание может проводиться с добавлением 0.5% моющего средства.

Режимы дезинфекции различных объектов растворами средства «Дезактив-хлор» при вирусных инфекциях

Объекты обеззараживания	Концентрация рабочего раствора (по ‰)	Время обеззараживания, мин	Способ обеззараживания
Поверхности в помещениях, жесткая мебель	0,015 0,030	60 30	Протирание* или орошение
Санитарно-техническое оборудование	0,030 0,060	120 60	Двукратное протирание* двукратное орошение с интервалом 15 мин
Посуда без остатков пищи	0,015	15	Погружение
Посуда с остатками пищи	0,100	120	Погружение
Посуда лабораторная (пробирки, пипетки, предметные стекла, резиновые груши, шланги и др.)	0,100	120	Погружение
Белье незагрязненное	0,015	60	Замачивание
Белье, загрязненное выделениями	0,200	120	Замачивание
Уборочный инвентарь	0,200	120	Замачивание

Предметы ухода за больными	0,060 0,100	90 60	Протирание или погружение
Игрушки	0,060	15	Протирание или погружение
Изделия медицинского назначения из коррозионно-стойких металлов, стекла, резины, пластмасс	0,060 0,100	90 60	Погружение

Примечание: *обеззараживание может проводиться с добавлением 0,5% моющего средства

Порядок дезинфекции, сбора и хранения инструментария однократного применения

После применения каждый инструмент разового пользования подвергают дезинфекции. Изделия, не промывая дополнительно и не разбирая, **не снимая игл**, погружают, заполняя внутренние полости, в один из дезинфицирующих растворов:

6%растворперекисиводорода	на60минут
5%растворхлорамина	на60минут
0.5%активированныйрастворхлорамина	на60минут
1.5%(попрепарату)растворнейтральногогипохлоритакальция	на60минут
0.5%растворсульфохлаорантина	на60минут

Одноразовые капельницы расстригаются на несколько частей непосредственно в дезрастворе для его проникновения во внутренний канал капельницы.

После дезинфекции изделия однократного применения собираются и хранятся до их утилизации.

Деформация инструментов в связи с утилизацией сжиганием не требуется.

ГРАФИК ПРОВЕТРИВАНИЯ

Наименование помещений (помещения)	Время				
	I младшая	II младшая	Средняя	Старшая	Подготов
Сквозное проветривание	6.50-7.05 10.30-10.45 16.30-16.45	6.50-7.05 10.30-10.45 16.30-16.45	6.50-7.05 10.30-10.45 16.30-16.45	6.50-7.05 10.30-10.45 16.30-16.45	6.50-7.05 10.30-10.45 16.30-16.45
Проветривание групп	10.30-10.45 16.30-16.45	10.30-10.45 16.30-16.45	10.30-10.45 16.30-16.45	10.30-10.45 16.30-16.45	10.30-10.45 16.30-16.45
Проветривание спальни	10.30-10.45 16.30-16.4	10.30-10.45 16.30-16.45	10.30-10.45 16.30-16.4	10.30-10.45 16.30-16.4	10.30-10.45 16.30-16.45
Проветривание раздевалки	10.30-10.45 16.30-16.45	10.30-10.45 16.30-16.45	10.30-10.45 16.30-16.45	10.30-10.45 16.30-16.45	10.30-10.45 16.30-16.45
Проветривание туалета	10.30-10.45 16.30-16.45	10.30-10.45 16.30-16.45	10.30-10.45 16.30-16.45	10.30-10.45 16.30-16.45	10.30-10.45 16.30-16.45

ПРИМЕЧАНИЕ: при необходимости длительность проветривания может увеличиваться или уменьшаться.

Кто осуществляет проветривание	
-помощник воспитателя	- воспитатель

ГРАФИК СМЕНЫ ПОСТЕЛЬНОГО БЕЛЬЯ

<i>Группа</i>	<i>Время смены</i>
Младшая	Понедельник
Младшая	Вторник
Средняя	Среда
Старшая	Четверг
Подготовительная	Пятница

- Полотенца меняются 1 раз в неделю в пятницу по мере загрязнения
- Постельное белье меняется 1 раз в неделю по графику по мере загрязнения

ГРАФИК ГЕНЕРАЛЬНЫХ УБОРК ПОМЕЩЕНИЙ ДОУ

- Влажная уборка помещений проводится 2 раза в день.
- Тщательные влажные уборки помещений проводятся 1 раз в неделю.
- Генеральная уборка проводится 1 раз в месяц.

Помещения	Время			
	Группа	Спальня	Туалет	Раздевальная
И младшая группа	понедельник	вторник	среда	четверг
II младшая группа	понедельник	вторник	среда	четверг
Средняя группа	понедельник	вторник	среда	четверг
Старшая группа	понедельник	вторник	среда	четверг
Старшая логопедическая	понедельник	вторник	среда	четверг
Подготовит. логопедическая	понедельник	вторник	среда	четверг
Музыкальный зал	пятница			
Физкультурный зал	понедельник			
Кабинет психолога	вторник			
Методический кабинет	вторник			
Медицинский блок	среда			
Кабинет заведующей, делопроизводителя	четверг			
Мастерская	пятница			
Левое крыло	понедельник			
Правое крыло (вт. ч. архив, склад, раздевалка для персонала)	вторник			
Пищевой блок	пятница			
Прачечная, гладильная	пятница			

Общий сан. Узел	ежедневно
-----------------	-----------

0	-помощник воспитателя	0	-кухонный рабочий
0	уборщик служебных помещений	0	-машинист постирке и глажке белья

График работы уборщика служебных помещений

Время	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница
08.00—08.30	Влажная уборка музыкального зала				
08.30—09.00	Мытье вестибюля и центральной лестницы				
09.00—10.30	Общий коридор и туалет				
10.30.— 11.00	Лестница возле медицинского кабинета				
11.00—11.30	Лестница возле кухни				
11.30—12.00	Мытье музыкального зала				
12.00—13.00	Мытье общего туалета				
13.00—16.00	Обед				
16.00 18.00	Уборка по графику				
	музыкальный зал	Левая лестница	Правая лестница	Центральная лестница, общий туалет	КОР•ВР кабинеты
18.00—19.00	Мытье вестибюля, общий туалет и инвентарь				
Генеральная уборка по графику					