|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО.Председатель Управляющего совета  МБДОУ Ремонтненский д/с «Солнышко»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.Ю.Кононенко «31» августа 2018г.  | УТВЕРЖДЕНОприказом заведующегоМБДОУ Ремонтненский д/с «Солнышко» от «03» сентября 2018 г. № 65Заведующий Л.В. Богданова |

**Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Ремонтненский детский сад «Солнышко»**

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-эпидемиологическойбезопасности 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;

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, 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,

перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля.

**ПАСПОРТ ЮРИДИЧЕСКОГО ЛИЦА**

*Наименование юридического лица*: Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Ремонтненский детский сад «Солнышко»

*Юридический адрес:* 347480, Ростовская область, Ремонтненский район, с. Ремонтное, ул. Восточная 13а.

*Фактический адрес:* 347480, Ростовская область, Ремонтненский район, с. Ремонтное, ул. Восточная 13а.

*Телефон:* 8 (86379) 31-4-34

*Вид деятельности****:***Образовательная деятельность, присмотр и уход за детьми

*Число воспитанников:* 120

*Число работников*: 30-, в том числе женщин 26.

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

Богданова Л.В. – заведующий (ответственный за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля)

Рыбалкина И.В. – медицинская сестра (бракераж, контроль деятельности пищеблока, санитарное состояние помещений)

Кармеева А.А. - заведующий хозяйством (организация контроля в учреждении)

Пащенко Т.С. - заместитель заведующего (обеспечение условий воспитательно-образовательного процесса)

*Приказ по МБДОУ Ремонтненский д/с "Солнышко" от 03.09.2018г. №65*

**Потенциальную опасность в процессе осуществления деятельности представляют:**

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

Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-Ф3 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

Федеральный закон №157-Ф3 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

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 3.1.2952-11 «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"

1. **Перечень должностей и число работников, подлежащих**

**предварительным и периодическим медицинским осмотрам**

**и гигиеническому обучению**

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

**Медицинский осмотр:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п./п. | Профессия | Количество человек | Кратность |
|  |  |  |  |  |
| 1 | Заведующий | 1 |  | 1 раз в год |
|  |  |  |  |  |
|  2 |  Зам.зав. по ВМР |  1 |  |  1раз в год |
| 3 | Бухгалтер | 1 |  | 1 раз в год |
|  |  |  |  |  |
| 4 | Воспитатели | 9 |  | 1 раз в год |
|  |  |  |  |  |
| 5 | Музыкальный работник | 1 |  | 1 раз в год |
|  |  |  |  |  |
| 6 | Инструктор по физической культуре | 1 |  | 1 раз в год |
|  |  |  |  |  |
| 7 | Педагог-психолог | 1 |  | 1 раз в год |
|  |  |  |  |  |
| 8 | Помощник воспитателя | 6 |  | 1 раз в год |
|  |  |  |  |  |
| 9 | Работники пищеблока | 2 |  | 1 раз в год |
|  |  |  |  |  |
| 10 | Обслуживающий персонал | 7 |  | 1 раз в год |
|  |  |  |  |  |  |
| **Гигиеническая подготовка и аттестация:** |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| № п./п. | Профессия | Количество человек |  | Кратность |
| 1 | Заведующий | 1 |  | 1 | раз в 2 года |
|  |  |  |  |  |  |
|  2 |  Зам.зав. по ВМР |  1 |  |  | 1раз в 2года |
| 3 | Бухгалтер | 1 |  | 1 | раз в 2 год |
| 4 | Воспитатели | 9 |  | 1 | раз в 2 года |
| 5 | Музыкальный работник | 1 |  | 1 | раз в 2 года |
|  |  |  |  |  |  |
| 6 | Инструктор по физической культуре | 1 |  | 1 | раз в 2 года |
|  |  |  |  |  |  |
| 7 | Педагог-психолог | 1 |  | 1 | раз в 2 года |
|  |  |  |  |  |  |
| 8 | Помощник воспитателя | 6 |  | 1 | раз в год |
|  |  |  |  |  |  |
| 9 | Работники пищеблока | 2 |  | 1 | раз в год |
|  |  |  |  |  |  |
| 10 | Обслуживающий персонал | 7 |  |  | - |
|  |  |  |  |  |  |

**4. План производственного контроля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Проводимое мероприятие** | **Основание** | **Срок** |  |  | **Ответственный** |  |
| **п/п** |  |  |  | **исполнения** |  |  |  |
|  |  | **1. Организация периодических медицинских осмотров** |  |  |  |
| 1.1 | Контроль за прохождением | Приказ | постоянно |  | Медицинская |  |
|  | медицинских |  | Минздравсоцразвития |  |  |  | сестра |  |
|  | осмотров при приеме на | РФ № 302н от |  |  |  |  |  |
|  | работу |  | 12.04.2011г. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 1.2. | Проведение периодического | Приказ | 1 раз в год |  |  |  |
|  | медицинского |  | Минздравсоцразвития |  |  |  |  |  |
|  | осмотра сотрудников | РФ № 302н от |  |  |  | Медицинская |  |
|  |  |  | 12.04.2011г. |  |  |  | сестра |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.3. | Контроль за проведением |  | При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год |  | Медицинская |  |
|  | флюорографического |  |  |  |  | сестра |  |
|  | обследования |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.4. | Проведение обследование на |  | 1 раз в год |  |  |  |
|  | кишечные инфекции |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | Медицинская |  |
|  |  |  |  |  |  |  | сестра |  |
| 1.5. | Проведение осмотра на | СанПиН 2.4.1.3049-13 | ежедневно |  | Медицинская |  |
|  | гнойничковые заболевания | п.19.3. |  |  |  | сестра |  |
|  | сотрудников пищеблока и |  |  |  |  |  |  |
|  | мл.воспитателей |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.6. | Проведение |  | Приказ | постоянно |  | Медицинская |  |
|  | профилактических прививок | Минздравсоцразвития |  |  |  | сестра |  |
|  |  |  | РФ от 31.01.2011 N 51н |  |  |  |  |  |
|  |  |  | "Об утверждении |  |  |  |  |  |
|  |  |  | национального календаря |  |  |  |  |  |
|  |  |  | профилактических |  |  |  |  |  |
|  |  |  | прививок и календаря |  |  |  |  |  |
|  |  |  | профилактических |  |  |  |  |  |
|  |  |  | прививок по |  |  |  |  |  |
|  |  |  | эпидемическим |  |  |  |  |  |
|  |  |  | показаниям" |  |  |  |  |  |
|  | **2.Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программам** |  |
|  |  |  | **гигиенического обучения** |  |  |  |  |  |
| 2.1. | Проведение | санитарного |  | При приеме на | Медицинская |  |
|  | минимума |  |  | работу; при |  | сестра |  |
|  |  |  |  | необходимости |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 2.2. | Гигиеническая | аттестация | СанПиН 2.4.1.3049-13 | 1 раз в 2 года, | Заведующий |  |
|  | сотрудников |  | п.19.1. | для |  |  | хозяйством |  |
|  |  |  |  | персонала |  | Медицинская |  |
|  |  |  |  | пищеблока, | а | сестра |  |
|  |  |  |  | также | лиц, |  |  |
|  |  |  |  | участвующих |  |  |
|  |  |  |  | в | раздаче |  |  |
|  |  |  |  | пищи детям, - |  |  |
|  |  |  |  | не реже | 1 |  |  |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 3.1. | Параметры микроклимата | СанПиН 2.4.1.3049-13 | 1 раз в год | Заведующий |
|  | (температура | п.8.7. (Пр. №3) |  | хозяйством |
|  | воздуха, относительная |  |  |  |
|  | влажность, |  |  |  |
|  | скорость движения воздуха) |  |  |  |
| 3.2. | Гигиеническая оценка | СанПиН 2.4.1.3049-13 | 2 раз в год, | Заведующий |
|  | соответствия | п.6.6. | сентябрь, май | хозяйством |
|  | мебели росто-возрастным |  |  | Медицинская |
|  | особенностям |  |  | сестра |
|  | детей и ее расстановка |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 3.3. | Смывы для |  | 1 раз в год | Заведующий |
|  | бактериологических |  |  | хозяйством |
|  | исследований (групповое |  |  |  |
|  | оборудование, |  |  |  |
|  | игрушки, мебель и пр.) |  |  |  |
| 3.4. | Смывы для |  | 1 раз в год | Заведующий |
|  | бактериологического |  |  | хозяйством |
|  | исследования (оборудование, |  |  |  |
|  | спецодежда, руки персонала и |  |  |  |
|  | пр.) |  |  |  |
| 3.5. | Уровень искусственной |  | 1 раз в год | Заведующий |
|  | освещенности |  |  | хозяйством |
| 3.6. | Исследование песка из |  | 1 раз в год | Заведующий |
|  | песочниц по санитарно - |  |  | хозяйством |
|  | паразитологическим |  |  |  |
|  | показаниям |  |  |  |
| 3.7. | Исследование качества воды |  | 4 раз в год | Заведующий |
|  | холодной питьевой по |  |  | хозяйством |
|  | микробиологическим и |  |  |  |
|  | санитарно-химическим |  |  |  |
|  | показателям |  |  |  |
| 3.8. | Измерение МЭД (мощности |  | 1 раз в год | Заведующий |
|  | экспозиционной дозы) |  |  | хозяйством |
|  |  |  |  |  |
| 3.9. | Измерение в здании ЭРОА |  | 1 раз в год | Заведующий |
|  | радона |  |  | хозяйством |
|  |  |  |  |  |
| 3.10. | Измерение шума |  | 1 раз в год | Заведующий |
|  | (непостоянный) |  |  | хозяйством |
|  |  |  |  |  |
| 3.11. | Проведение токсилогических, |  | 1 раз в год | Заведующий |
|  | гигиенических и иных видов |  |  | хозяйством |
|  | оценок и экспертиз |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 3.12. | Определение массовой доли |  | 1 раз в год | Медицинская |
|  | действующих веществ в |  |  | сестра |
|  | рабочих растворах |  |  |  |
|  | дезинфицирующих средств: |  |  |  |
|  | Хлоросодержащие средства |  |  |  |
|  | **4.Санитарные требования к участку ДОУ** |  |
| 4.1. | Санитарное состояние участка | СанПиН 2.4.1.3049-13 | еженедельно | Заведующий |
|  | ДОУ, спортплощадки, | п.3.1.-3.15 |  | хозяйством |
|  | подходов к зданию |  |  |  |
| 4.2. | Санитарное состояние | СанПиН 2.4.1.3049-13 | еженедельно | Заведующий |
|  | хозяйственной зоны | п.3.16-3.21 |  | хозяйством |
| 4.3. | Освещенность территории | СанПиН 2.4.1.3049-13 | еженедельно | Заведующий |
|  |  | п.3.3. |  | хозяйством |

**5.Санитарные требования к оборудованию помещений ДОУ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 5.1. | Состояние отделки стен, полов |  | ежеквартально | Заведующий |
|  | в групповых помещениях, |  |  | хозяйством |
|  | коридорах, санузлах |  |  |  |
| 5.2. | Состояние осветительных | СанПиН 2.4.1.3049-13 | ежемесячно | Заведующий |
|  | приборов | п.7.7.-7.10. |  | хозяйством |
| 5.3. | Соблюдение требований к | СанПиН 2.4.1.3049-13 | еженедельно | Медицинская |
|  | санитарному содержанию | п.17.1.-17.18 |  | сестра |
|  | помещений ДОУ |  |  |  |
| 5.4. | Соблюдение требований к | СанПиН 2.4.1.3049-13 | ежемесячно | Заведующий |
|  | оборудованию пищеблока, | п.13.1.-13.20 |  | хозяйством |
|  | инвентарю, посуде |  |  |  |
|  | **6**. **Организация лабораторных исследований на пищеблоке ДОУ** |
|  | Вид иссследований | Объект исследования  | Количество, не менее | Кратность, не реже |
| 6.1. | Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям Санитарного законодательства | Вторые блюда, гарниры | 2 блюда | 1 раз в год |
| 6.2. | Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала | 5 смывов | 1 раз в год |
| 6.3. | Паразитология исследования смывов на яйца гельминтов | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала | 5 смывов | 1 раз в год |
| 6.4. | Исследования питьевой воды по микробиологическим показателям (ВПМБО) | Вода из водопровода | 1 | 1 раз в год |
| 6.5 | Исследование уровня искусственной освещенности в групповых помещениях | Рабочее место | 6 | 1 раз в год |
| 6.6 | Исследование микроклимата в учреждении | Рабочее место | 6 | 1 раз в год |
|  |  | **7. Организация питания** |  |  |
| 7.1. | Заключение договора на |  | постоянно | Заведующий хозяйством |
|  | поставку продуктов питания |  |  |  |
| 7.2. | Контроль наличия | СанПиН 2.4.1.3049-13 | постоянно | Медицинская |
|  | сопроводительных | п.14.1. |  | сестра, заведующий хозяйством |
|  | документов, удостоверяющих |  |  |  |
|  | качество и безопасность сырья |  |  |  |
|  | и готовой продукции |  |  |  |
| 7.3. | Контроль условий и сроков | СанПиН 2.4.1.3049-13 | постоянно | Медицинская |
|  | хранения продуктов питания | п.14.1. |  | сестра, заведующий хозяйством |
| 7.4. | Контроль за технологией | СанПиН 2.4.1.3049-13 | постоянно | Медицинская |
|  | приготовления готовых блюд, | п.15.5. |  | сестра |
|  | наличием технологических |  |  |  |
|  | карт |  |  |  |
| 7.5. | Проведение оценки качества | СанПиН 2.4.1.3049-13 | постоянно | Бракеражная |
|  | готовых блюд | п.14.23. |  | комиссия |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | **8. Обеспечение условий учебно-воспитательного процесса** |  |
| 8.1. | Контроль за оснащением |  | постоянно | Заведующий |
|  | оборудования, правильной |  |  | хозяйством |
|  | расстановкой мебели |  |  |  |
| 8.2. | Гигиеническая оценка | СанПиН 2.4.1.3049-13 | 2 раз в год, | Медицинская |
|  | соответствия | п.6.6. | сентябрь, май | сестра |
|  | мебели росто-возрастным |  |  |  |
|  | особенностям |  |  |  |
|  | детей и ее расстановка |  |  |  |
| 8.3. | Контроль за маркировкой | СанПиН 2.4.1.3049-13 | постоянно | Медицинская |
|  | мебели, в соответствие с | п.6.6. |  | сестра |
|  | ростовыми показателями |  |  |  |
| 8.4. | Контроль за правильным |  | постоянно | Зам.зав. по ВМР |
|  | использование технических |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | средств обучения |  |  |  |
| 8.5. | Контроль за | СанПиН 2.4.1.3049-13 | постоянно | Медицинская |
|  | продолжительностью прогулок | п.11.5.-11.6. |  | сестра, |
|  |  |  |  | Зам.зав. по ВМР |
| 8.6. | Контроль за выполнением | СанПиН 2.4.1.3049-13 | постоянно |   |
|  | требований режима дня и | п.11.4.-11.13. |  | Зам.зав. по ВМР |
|  | учебных занятий |  |  |  |
| 8.7. | Проведение контроля и | СанПиН 2.4.1.3049-13 | постоянно | Зам.зав.по ВМР |
|  | анализа физического развития | п.11.4. |  |  |
|  | **9. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья** |  |
| 9.1. | Оснащение медицинским |  | постоянно | Медицинская |
|  | оборудованием, |  |  | сестра |
|  | лекарственными препаратами |  |  |  |
| 9.2. | Ежегодный анализ лечебно- |  | май 2016 |  |
|  | оздоровительной работы и |  |  | медицинская |
|  | состояния здоровья детей |  |  | сестра |
| 9.3. | Проведение профилактических |  | по плану |  |
|  | осмотров детей |  |  | медицинская |
|  | декретированных возрастов |  |  | сестра |
| 9.4. | Проведение и контроль |  | постоянно |  |
|  | эффективности |  |  | медицинская |
|  | закаливающих процедур |  |  | сестра |
| 9.5. | Контроль за утренним |  | постоянно | Воспитатели, |
|  | приемом детей |  |  | медицинская |
|  |  |  |  | сестра |
| 9.6. | Осмотр детей на педикулез | СанПиН 2.4.1.3049-13 | 1 раз в неделю | Медицинская |
|  |  | п.18.1. |  | сестра |
| 9.7. | Организация и проведение |  | по | Медицинская |
|  | санитарно- |  | необходимости | сестра |
|  | противоэпидемиологических |  |  |  |
|  | мероприятий при карантине |  |  |  |
| 9.8. | Контроль за организацией |  | по плану | Медицинская |
|  | работы по формированию |  |  | сестра, |
|  | здорового образа жизни с |  |  | Зам.зав. по ВМР |
|  | персоналом и детьми |  |  |  |
|  | **10. Контроль за охраной окружающей среды** |  |
| 10.1. | Заключение договора на вывоз |  | 03.05.2018г. | Заведующий |
|  | ТБО |  |  | хозяйством |
| 10.2. | Дезинфекция, дезинсекция, | СанПиН 2.4.1.3049-13 | ежемесячно | Заведующий |
|  | дератизация | п.17.18., СП 3.5.3.1129- |  | хозяйством |
|  | помещений | 02, СанПиН 3.5.2.1376-03 |  |  |
| 10.3. | Контроль за сбором, |  | постоянно | Заведующий |
|  | временным хранением, |  |  | хозяйством |
|  | вывозом люминесцентных |  |  |  |
|  | ламп специализированным |  |  |  |
|  | транспортом |  |  |  |

1. **План мероприятий по противоэпидемическому контролю**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № |  | Содержание | Ответственный | Контроль за |
| п/п |  |  |  |  |  |  |  |  |  | выполнением |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1. |  | Прохождение мед.осмотра сотрудниками: |  | Сотрудники | Мед.сестра |
|  |  | - смотровой кабинет 1 раз в год, |  | Заведующий |
|  |  | - цитология 1 раз в год, |  |  |
|  |  | - флюорография 1 раз в год, |  |  |
|  |  | - прививочный кабинет 1 раз в год, |  |  |
|  |  | - стоматолог 1 раз в год, |  |  |
|  |  | - терапевт 1 раз в год, |  |  |
|  |  | - ЛОР 1 раз в год, |  |  |
|  |  | - обследование на гельминты 1 раз в год. |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  | Гигиеническая подготовка и аттестация | Сотрудники | Мед.сестра |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Заведующий |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3. |  | Качественный утренний приём в группах: | Воспитатели | Мед.сестра |
|  |  | Физическое развитие: |  |  | Заведующий |
|  |  | - утренняя гимнастика, |  | Зам.зав. по ВМР |
|  |  | - прогулки, |  |  |
|  |  | - закаливание, |  |  |
|  |  | - двигательная активность. |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4. |  | Соблюдение дез.режима в группах: | Пом. воспитателя | Мед.сестра |
|  |  | - влажная уборка помещений ежедневно, | Воспитатель |  |
|  |  | - генеральная уборка по графику 1 раз в | Повара |  |
|  |  | неделю, |  |  |
|  |  | - проветривание по графику, |  |  |
|  |  | - кормление детей, |  |  |
|  |  | - мытьё посуды. |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 5. |  | Приготовление пищи: |  | Повара | Заведующий |
|  |  | - закладка продуктов по меню, | Кухонный работник | Мед.сестра |
|  |  | - соблюдение технологии приготовления, | Мед.сестра |  |
|  |  | - качественное мытьё посуды и инвентаря, |  |  |
|  |  | - «С» витаминизация пищи. |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 6. |  | Работа прачечной: |  | Рабочий по стирке | Заведующий |
|  |  | - сбор и хранение грязного белья, | белья и ремонту | Мед.сестра |
|  |  | - хранение и выдача чистого белья. | спецодежды |  |
|  |  |  |  |  |
| 7. |  | Профилактика ОРВИ и гриппа: |  | Мед.сестра | Мед.сестра |
|  |  | - поливитамины; |  |  |
|  |  | Вакцинопрофилактика детей и сотрудников |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |   |  |  |
|  |  |   |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 8. |  | Осмотр сотрудников на кожные и | Мед.сестра | Мед.сестра |
|  |  | гнойничковые заболевания. |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 9. |  | Осмотр на педикулёз 1 раз в 10 дней | Мед.сестра | Мед.сестра |
|  |  |  |  |  |
| 10. |  | Анализ питания 1 раз в месяц | Мед.сестра | Заведующий |
|  |  |  |  |  |
| 11. |  | Анализ заболеваемости 1 раз в месяц | Мед.сестра | Заведующий |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 12. | Проведение профилактических прививок | По договору с ЦРБ |  |
|  | согласно плану ежемесячно | Мед.сестра | Мед.сестра |
|  |  |  |  |
| 13. | Своевременное составление отчётов: |  Мед.сестра | Заведующий |
|  | - по питанию, |  | Зам.зав. по ВМР  |
|  | - по заболеваемости в ДП 1 раз в месяц |  |  |
|  |  |  |  |
| 14. | Санитарно-просветительная работа с | По договору с ЦРБ |   |
|  | родителями и сотрудниками по | Мед.сестра |  Зам.зав. по ВМР |
|  | профилактике заболеваний: |  |  |
|  | - кишечных, |  |  |
|  | - глистных, |  |  |
|  | - воздушно-капельных, |  |  |
|  | - ОРВИ, гриппа, |  |  |
|  | - по закаливанию, по питанию. |  |  |
|  |  |  |  |
| 15 | Обследование детей на гельминты 1 раз в | По договору с ЦРБ |  |
|  | год. | Родители | Мед.сестра |
|  |  | Мед.сестра |  |
|  |  |  |  |

1. **Программа предварительных мероприятий, проводимых**

**в профилактических целях**

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Наименование** |  | **Периодичность** | **Ответственный** | **Документ,** |
|  | **мероприятий** |  |  | **(должность, Ф.И.О.)** | **фиксирующий** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | **итого проверки** |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | Проверка |  | соблюдения | Сентябрь, | Заведующий хозяйством | Протоколы |
|  | правильности рассаживания | январь |  | замеров |
|  | детей (в соответствии с |  |  |  |
|  | росто-возрастными |  |  |  |  |
|  | особенностями | детей, | по |  |  |  |
|  | состоянию здоровья) |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Проверка |  | правильности | Сентябрь, | Заведующий хозяйством  | Лист контроля |
|  | маркировки |  | мебели | январь | воспитатели |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Проверка |  | соблюдения |   |  Зам.зав. по ВМР | Лист контроля |
|  | правильности | расстановки | январь |  |  |
|  | мебели |  | в |  | учебных |  |  |  |
|  | помещениях |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Проверка |  | соответствия | Сентябрь, май | Заведующий | Аналитические |
|  | программ, методик, режима |  |  | справки |
|  | воспитания |  | и | обучения |  |  |  |
|  | требованиям |  | санитарных |  |  |  |
|  | норм |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Проверка |  | соответствия | Осенне-зимний | Заведующий | Журнал учета |
|  | параметров | микроклимата | период | хозяйством |  |
|  | (температуры) |  |  | в |  |  |  |
|  | помещениях |  |  | ДОУ |  |  |  |
|  | санитарным требованиям и |  |  |  |
|  | нормам |  |  |  | (контроль |  |  |  |
|  | показателей термометра) |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 7 | Проверка |  | соблюдения | Сентябрь, | Заведующий | Журнал учета |
|  | режима | воздухообмена | в | январь | хозяйством |  |
|  | помещениях ДОУ (режим, |  |  |  |
|  | график проветривания) |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 8 | Контроль | за | системой | Осенне-зимний | Заведующий | Журнал учета |
|  | теплоснабжения в ДОУ |  | период | хозяйством |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 9 | Проверка |  | соответствия | Еженедельно | Заведующий | Журнал учета |  |
|  | параметров искусственной |  | хозяйством |  |  |
|  | освещенности | учебных | и |  |  |  |  |
|  | рабочих мест в помещениях |  |  |  |  |
|  | ДОУ |  | санитарным |  |  |  |  |
|  | требованиям | и | нормам |  |  |  |  |
|  | (контроль |  |  | рабочего |  |  |  |  |
|  | состояния |  | светильников, |  |  |  |  |
|  | своевременная замена ламп) |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 10 | Проверка |  | исправности | Еженедельно | Заведующий | Журнал учета, |  |
|  | систем |  | хозяйственно- |  | хозяйством | аналитические |  |
|  | питьевого | водоснабжения, |  |  | справки |  |
|  | канализации и водостоков в |  |  |  |  |
|  | соответствии |  |  | с |  |  |  |  |
|  | гигиеническими |  |  |  |  |  |  |
|  | требованиями |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 11 | Контроль | за | соблюдением | Еженедельно | Заведующий хозяйством | Журнал учета |  |
|  | санитарных | норм | на |  |  |  |  |
|  | пищеблоке: |  |  |  | Ежедневно |  | Бракеражный |  |
|  | Контроль | за | проведением |  |  | журнал |  |
|  | входного |  |  | контроля |  |  |  |  |
|  | поступающей | молочной |  |  |  |  |
|  | продукции | с | проведением |  |  |  |  |
|  | термометрии | контактными |  |  |  |  |
|  | термометрами; |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | Оценка эффективности |  | Постоянно |  | Журнал входного |  |
|  | входного контроля пищевых |  | Заведующий хозяйством | контроля |  |
|  | продуктов, |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | продовольственного сырья |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | Соответствие | продукции, | Ежедневно |  | Бракеражный |  |
|  | поступающей | в | ДОУ, |  | Заведующий хозяйством | журнал |  |
|  | санитарным требованиям; |  |  |  |  |  |
|  | Контроль |  | исправности | Ежедневно | Заведующий хозяйством | Лист контроля |  |
|  | холодильного оборудования |  |  | температурного |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | режима |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | холодильных |  |
|  |  |  |  |   |  |  |  | установок |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | Проверка | вентиляционного | Ежегодно | Акт проверки |  |
|  | оборудования |  |  | с |  | Заведующий хозяйством | вентиляционных |  |
|  | привлечением |  |  |  |  |  | систем |  |
|  | специализированной |  |  |  |  |  |
|  | организации |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | Соблюдение | технологии | Еженедельно | Члены бракеражной | Бракеражный |  |
|  | приготовления пищи; |  |  | комиссии | журнал |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | Соблюдение | поточности | Еженедельно | Члены бракеражной комиссии | Бракеражный |  |
|  | производственных |  |  |  |  | журнал |  |
|  | процессов; |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Соблюдение | условий | по | Еженедельно |  | Акт |  |
|  | обработке |  |  | посуды, |  | Заведующий хозяйством |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | инвентаря, |  |  |  | тары, |  |  |  |
|  | оборудования, помещений; |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Наличие |  | и | правильность | Еженедельно | Заведующий хозяйством | Акт |
|  | маркировки | кухонного |  |  |  |
|  | инвентаря, |  | разделочных |  |  |  |
|  | досок, |  |  |  |  | ножей, |  |  |  |
|  | гастрономических емкостей |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Контроль |  |  | исправности | Ежедневно | Заведующий | Журнал |
|  | технологического |  |  |  | хозяйством | технического |
|  | оборудования на кухне |  |  | контроля |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | холодильного |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | оборудования и |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | оборудования |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | пищеблока |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Контроль |  | за | соблюдением | Ежедневно | Члены бракеражной | Акт |
|  | норм |  |  | потребления |  | комиссии |  |
|  | продуктов | питания, | норм | Ежемесячно |  | Накопительная |
|  | выхода |  |  |  |  | блюд, |  |  | ведомость |
|  | разнообразием |  | меню, |  |  |  |
|  | витаминизацией 3-го блюда |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Контроль |  |  | соблюдения | Ежедневно | Заведующий | График уборки и |
|  | графика |  |  | мойки | и |  | хозяйством | дезинфекции |
|  | дезинфекции оборудования, |  |  |  |
|  | генеральных |  |  | уборок |  |  |  |
|  | производственных |  |  |  |  |  |
|  | помещений |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Контроль |  | за | соблюдением | Ежедневно | Заведующий хозяйством | Журнал |
|  | температурного | режима, |  |  | скоропортящихся |
|  | условиями |  |  | хранения |  |  | продуктов |
|  | продуктов |  |  | питания |  |  | Журнал контроля |
|  | («товарное соседство») |  |  | температуры в |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | холодильниках |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 12 | Контроль |  | за | соблюдением | Еженедельно | Заведующий | Журнал учета, |
|  | санитарных | требований в |  | хозяйством | аналитические |
|  | помещениях ДОУ: |  |  |  | Мед.сестра | справки |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Контроль |  |  |  |  | за | Ежедневно | Мед.сестра |  |
|  | систематической |  | и |  |  |  |
|  | правильной |  | уборкой |  |  |  |
|  | помещений ДОУ |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Режим |  |  | проветривания | Ежедневно | Мед.сестра |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | Организация |  | питьевого | Ежедневно | Мед.сестра |  |
|  | режима |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 13 | Контроль |  |  | прохождения | Один раз в | Заведующая | Журналы |
|  | медицинских | обследований | полгода | хозяйством | прохождения |
|  | и | профессиональной |  | Мед.сестра | флюорографии и |
|  | гигиенической подготовки |  |  | профессиональной |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | гигиеническойподготовки |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 14 | Контроль | за | уборкой | Еженедельно | Заведующий | Журнал учета, |
|  | территории ДОУ |  |  |  | хозяйством | аналитические |
|  |  |  |  |  |  |  |  | справки |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 15 | Санитарное |  |  | состояние | Ежедневно | Заведующий |  |
|  | хозяйственной |  | зоны: |  | хозяйством |  |
|  | очистка |  | контейнеров, |  |  |  |
|  | хозяйственной |  | площадки, |  |  |  |
|  | вывоз мусора. |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 16 | Качество |  |  | песка | в | Весна | Зам.зав. по ВМР | Лабораторные |
|  | песочницах, |  | на игровых |  | Заведующий | исследования |
|  | площадках |  |  |  |  |  | хозяйством |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 17 | Контроль сбора, | хранения и | Ежедневно | Заведующий | Сигнальный лист |
|  | вывоза пищевых отходов в |  | хозяйством |  |
|  | группах и пищеблоке |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 18 | Контроль | эффективности | Ежедневно | Заведующий | Сигнальный лист |
|  | проведения |  | работ | по |  | хозяйством | Журнал контроля |
|  | дезинсекции, | дератизации, |  |  | вредителей |
|  | контроль |  |  | популяции |  |  | Акты приема- |
|  | грызунов, |  |  | наличие |  |  | сдачи работ по |
|  | синантропных, |  |  |  |  |  | дератизации, |
|  | членистоногих вредителей |  |  | дезинсекции |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 19 | Контроль |  | организации | Ежедневно | Заведующий | Сигнальный лист |
|  | питьевого режима в ДОУ, |  | хозяйством |  |
|  | качеством и безопасностью |  | Зам.зав. по ВМР |  |
|  | питьевой воды |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 20 | Контроль |  | выполнения | Ежедневно | Заведующий | Сигнальный лист |
|  | требований | к | санитарному |  | хозяйством |  |
|  | содержанию |  |  | помещений |  |  |  |
|  | ДОУ |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

1. **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** | **Периодично** |
|  |  | **сть** |
|  |  |  |
| Инфекционные | Медицинские осмотры детей, в том числе на педикулез, | Еженедельно |
| заболевания, | при поступлении в ДОУ с целью выявления больных. В |  |
| педикулез | 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. |  |
|  |  |  |
| Состояние здоровья | Систематическое наблюдение за состоянием здоровья | Постоянно |
| воспитанников | воспитанников; |  |
|  | Организация профилактических осмотров и |  |
|  | профилактических прививок; |  |
|  | Распределение детей на медицинские группы для занятий |  |
|  | физическим воспитанием; |  |
|  | Информирование руководителей учреждения, |  |
|  | воспитателей, инструктора по физической культуре 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.) |  |
|  |  |  |
| Распространение | Сообщение в территориальные учреждения | Постоянно |
| инфекционных | здравоохранения о случаях инфекционных заболеваний и |  |
| заболеваний | паразитарных заболеваний среди воспитанников и |  |
|  | персонала учреждения в течение двух часов после |  |
|  | установления диагноза |  |
|  |  |  |
| Санитарное состояние | Контроль соблюдения графиков проведения санитарных | Постоянно |
| территории ДОУ, | дней; |  |
| территории всех | Контроль эффективности средств, применяемых для |  |
| помещений | 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 |  |
|  |  |  |
| Организация питания | Контроль за работой пищеблока (мест приготовления | Постоянно |
| воспитанников | пищи); |  |
|  | Контроль правильности хранения пищевых продуктов; |  |
|  | Контроль качества и безопасности приготовленных |  |
|  | пищевых продуктов (взятие суточных проб); |  |
|  | Контроль проведения витаминизации блюд, |  |
|  | профилактического питания |  |
|  |  |  |
| Инвазирование | Организуют и проводят меры по предупреждению | Постоянно |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| контагиозных | передачи возбудителя и оздоровлению источников |  |
| гельминтозами | инвазии; |  |
| (энтеробиоза и | Выявление инвазированных контагиозных гельминтозами |  |
| гименолепидоза) | осуществляется одновременным однократным |  |
|  | обследованием всех детей-воспитанников ДОУ; |  |
|  | 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 |  |
|  | учреждений . 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 учреждений |  |
|  | контагиозными гельминтозами профилактические |  |
|  | мероприятия проводят как в период лечения детей, так и |  |
|  | ближайшие 3 дня после его окончания: |  |
|  | - ежедневно 2 раза (утром и вечером) проводить влажную |  |
|  | уборку помещений с применением мыльно-содового |  |
|  | раствора; |  |
|  | - провести чистку (очистить с использованием пылесоса) |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  | ковры, дорожки, мягкие игрушки и |  |
|  | убрать их до завершения заключительной дезинвазии; |  |
|  | - в течение 3 дней, начиная с первого дня лечения, одеяла, |  |
|  | матрацы и подушки обрабатывать пылесосом. Одеяла и |  |
|  | постельное белье не допускается встряхивать в помещении; |  |
|  | - в группах круглосуточного пребывания ежедневно менять |  |
|  | или проглаживать горячим утюгом нательное, постельное |  |
|  | белье и полотенца; |  |
|  | - следить за соблюдением детьми и персоналом правил |  |
|  | личной гигиены (ногти на руках детей и персонала должны |  |
|  | быть коротко острижены). |  |
|  |  |  |

1. **Контроль выполнения требований к санитарному содержанию помещений ДОУ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Объекты контроля** | **Необходимые санитарные меры** | **Ответствен** |  |
|  |  | **ный** |  |
|  |  |  |  |
| Внутренние | Все помещения убираются влажным способом с применением | Воспитатель |  |
| помещения | моющих средств не менее 2 раз в день при открытых | Помощ. |  |
|  | фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления |  |
|  | воспитателя |  |
|  | пыли (полов у 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). |  |  |
|  |  |  |  |
| Музыкальный | Влажная уборка спортивных залов проводится 1 раз в день и | Музык. |  |
| (спортивный) зал | после каждого занятия. Спортивный инвентарь ежедневно | руководител |  |
|  | протирается влажной ветошью, маты - с использованием | ь, |  |
|  | мыльно-содового раствора. Ковровые покрытия ежедневно | инструктор |  |
|  | очищаются с использованием пылесоса. Во время | по |  |
|  | генеральных уборок ковровое покрытие подвергается | физической |  |
|  | влажной обработке. Возможно использование моющего | культуре |  |
|  | пылесоса. После каждого занятия спортивный зал |  |  |
|  | проветривается в течение не менее 10 минут |  |  |
|  |  |  |  |
| Инвентарь, | Столы в групповых помещениях промываются горячей водой | Воспитатель |  |
| игрушки, мебель | с мылом до и после каждого приема пищи специальной | Помощ. |  |
|  | ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в сухом |  |
|  | воспитателя |  |
|  | виде в специальной промаркированной посуде с 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. |  |  |
|  |  |  |  |
| Отбор воды для | Для технических целей (уборка помещений групповой, | Помощ. |  |
| технических целей | туалета и т.д.) оборудуется в туалетных помещениях | воспитателя |  |
|  | групповых отдельный водопроводный кран. |  |  |
|  |  |  |  |
| Ковры, ковровые | Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой или | Помощ. |  |
| покрытия | выбивают на специально отведенных для этого площадках | воспитателя |  |
|  | хозяйственной зоны, затем чистят влажной щеткой. |  |  |
|  | Рекомендуется один раз в год ковры подвергать сухой |  |  |
|  | химической чистке. |  |  |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Санитарно- | Санитарно-техническое оборудование ежедневно | Воспитатель |  |
| техническое | обеззараживаются независимо от эпидемиологической | Помощ. |  |
| оборудование | ситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и |  |
| воспитателя |  |
|  | 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. |  |  |
|  |  |  |  |
| Окна, двери | В теплое время года засетчиваются окна и двери. Для борьбы | Заведующий |  |
|  | с мухами внутри помещений допускается использовать |  |  |
|  | механические методы (липкие ленты, мухоловки). | хозяйством |  |
|  | Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не | Помощ. |  |
|  | реже 2 раз в год (весной и осенью). | воспитателя |  |
|  |  |  |  |
| Системы | Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем | Заведующий |  |
| вентиляции, | должны быть открыты; прикрывать их следует только при |  |  |
| вытяжки | резком перепаде температур воздуха помещений и наружного | хозяйством |  |
|  | воздуха. По мере загрязнения их очищают от пыли. |  |  |
|  | Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере |  |  |
|  | загрязнения. |  |  |
|  |  |  |  |
| Ремонтные работы | Все виды ремонтных работ не допускается проводить при | Заведующий |  |
|  | функционировании дошкольных образовательных |  |  |
|  | учреждений в присутствии детей. | хозяйством |  |
|  |  |  |  |
| Игрушки | Приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) | Воспитатель |  |
|  | перед поступлением в групповые моются проточной водой | Помощ. |  |
|  | (температура 37 °C) с мылом или иным моющим средством, |  |
|  | воспитателя |  |
|  | безвредным для здоровья детей, и затем высушивают на |  |
|  |  |  |
|  | воздухе. |  |  |
|  | Пенолатексные ворсованые игрушки и мягконабивные |  |  |
|  | игрушки обрабатываются согласно инструкции изготовителя. |  |  |
|  | 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. |  |  |
|  |  |  |  |
| Постельное белье и | Смена постельного белья, полотенец проводится по мере | Воспитатель |  |
| постельные | загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Все белье | Помощ. |  |
| принадлежности | маркируется. |  |
| воспитателя |  |
|  |  |  |
|  | Постельное белье, кроме наволочек, маркируется у ножного |  |  |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | края. На каждого ребенка необходимо иметь три комплекта | Заведующи |  |
|  | белья, включая полотенца для лица и ног, и две смены | й |  |
|  | наматрасников. Чистое белье доставляется в мешках и | хозяйством |  |
|  | хранится в шкафах. | Оператор |  |
|  |  |  |
|  | Белье после употребления складывается в специальный бак, | по стирке |  |
|  | ведро с крышкой, клеенчатый, пластиковый или из двойной | белья и |  |
|  | материи мешок. Грязное белье доставляется в постирочную | ремонту |  |
|  | (или специальное помещение). Матерчатые мешки стираются, | спецодежды |  |
|  | клеенчатые и пластиковые - обрабатываются горячим |  |  |
|  | мыльно-содовым раствором. |  |  |
|  | 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. |  |  |
|  |  |  |  |
| Борьба с | В ДОУ должны проводиться мероприятия, исключающие | Заведующий |  |
| вредителями | проникновение насекомых и грызунов. При их обнаружении в |  |  |
|  | течение суток должны быть организованы и проведены | хозяйством |  |
|  | мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с |  |  |
|  | требованиями к проведению дезинфекционных и |  |  |
|  | дератизационных мероприятий |  |  |
|  |  |  |  |

1. **Организация сбора и удаления, образующихся твердых бытовых и промышленных отходов**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид отходов | Объем | Место сбора | № договора | Наименование |  |
|  | отходов | и утилизация | на | предприятия |  |
|  | в год |  |  |
|  |  | транспортировку и |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  | утилизацию |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Твердые бытовые | 6 м куб. | Одноразовые мешки для | Договор №50 ТКО от |  |  |
| отходы (ТБО) |  | мусора, выносятся | 03.05.2018г. | МПП ЖКХ Ремонтненскогорайона  |  |
|  |  | ежедневно на |  |  |  |
|  |  | контейнерную площадку |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Люминесцентные | 90 шт. | Складируются в | Договор №1/10/2018 от 17.09.2018г. | ООО «Донская утилизирующая компания» |  |
| лампы |  | контейнер для | (разовый) |  |  |
|  |  | люминесцентных ламп |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Пищевые отходы |  | Специальные емкости с |  | Физические лица |  |
|  |  | крышкой |  | для корма |  |
|  |  |  |  | Нерепродуктив-ных |  |
|  |  |  |  |  животных |  |
|  |  |  |  |  |  |

1. В хозяйственной зоне оборудована площадка для сбора мусора на расстоянии не менее 15 м от здания. На площадке с твердым покрытием установлен контейнер с крышкой.

Не допускается сжигание мусора на территории дошкольной образовательной организации и в непосредственной близости от нее.

1. 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.
2. Примечание: Рекомендуется подразделять отходы:

1) пищевые отходов пищеблоков (как правило, несортированные);

2) твердые коммунальные отходы;

3) отработанные (или бракованные) ртутные, люминесцентные лампы и электрические лампы накаливания;

4) смёт с территории;

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

1. **Дезинфекция и дератизация помещений**

Работы по дератизации, дезинсекции проводятся Индивидуальным предпринимателем Сютрик Алексеем Алексеевичем на возмездной основе по договору с периодичностью согласно графика.

1. Договор №85 от 27.04.2018г. с ИП Сютрик А.А. на проведение профилактических (противоэпидемических) мероприятий по борьбе с насекомыми (дезинсекция). Срок действия договора с 27.04.2018 по 31.07.2018г.
2. Договор №95 от 11.08.2018г. с ИП Сютрик А.А. на проведение профилактических (противоэпидемических) мероприятий по борьбе с насекомыми (дезинсекция). Срок действия договора с 11.08.2018 по 31.12.2018г.
3. Договор №29 от 25.06.2018г. с ИП Сютрик А.А. на проведение профилактических (противоэпидемических) мероприятий по борьбе с грызунами (дератизация). Срок действия договора с 01.07.2018 по 31.12.2018г.
	* 1. **Договор на лабораторно-инструментальные исследования в помещениях**
			+ **на территории, предназначенных для пребывания детей в дошкольных учреждениях**
	1. Договор №3438/043 от10.07.2018 с Федеральным бюджетным учреждением здравоохранения "Центр гигиены и эпидемиологии в Ростовской области", Филиалом ФБУЗ "ЦГиЭ в РО" в г. Волгодонске
	2. **Договора на обслуживание здания**
4. Договор №477 от 06.02.2018г. с АО «Донэнерго» на поставку электроэнергии.
5. Договор №477 от 21.01.2013г. с ПАО «ТНС энерго Ростов-на-Доу» на электроэнергию
6. Договор №530 от 29.01.2018г. с «ГУП РО УРСВ» на предоставление холодного водоснабжения.
7. Договор №28 от 01.10.2018г. с «МПП ЖКХ» на вывоз ЖБО.
8. Договор № 43-3-35207/15-Н от 31.01.2018г. с ООО «Газпром межрегионгаз Ростов-на-Дону» на газоснабжение.
9. **Перечень возможных аварийных ситуаций**

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

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

Приложение 1

 к " Программе производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Ремонтненский детский сад «Солнышко»".

**Ассортиментный минимум**

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

Приложение 2

к " Программе производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Ремонтненский детский сад «Солнышко»".

**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 «Прогресс» 5 мл. на 1 литр воды (температура воды не ниже 40 °C);

– ополоснуть во второй ванне горячей проточной водой (температура не ниже

1. °C) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;

– просушить на специальных решетках.

1. Столовые приборы необходимо мыть следующим образом:

– очистить механически от остатков пищи;

– промыть в первой ванне с применением моющего средства «Прогресс» 5 мл. на 1 литр воды;

– ополоснуть горячей проточной водой.

1. Чистые столовые приборы хранятся в металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.
2. Столовую посуду для персонала моют и хранят отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.
3. Ветошь для мытья посуды, для протирания столов после использования стирают с применением мыла, просушивают и хранят в специально промаркированной посуде.

Приложение 3

 к " Программе производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Ремонтненский детский сад «Солнышко»".

**Инструкция**

**«Правила мытья посуды на пищеблоке»**

1. **Кухонную посуду** освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционнойванне с соблюдением следующего режима:
* **первой секции** -мытье щетками водой с температурой не ниже40 °С сдобавлением моющего средства «Прогресс» 5 мл. на 1 литр воды;

**во второй секции** –ополаскивают проточной горячей водой с температурой нениже 65°C 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.

1. **Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь** (лопатки,мешалки идругое)

**в первой ванне** -моют горячей водой(не ниже40°С)с добавлением моющегосредства «Прогресс» 5 мл. на 1 литр воды ; **во второй ванне** -обдают кипятком,а затем просушивают на решетчатыхстеллажах.

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

1. **Металлический инвентарь** после мытья прокаливают в духовом шкафу; **мясорубки** после использования разбирают,промывают,обдают кипятком итщательно просушивают.
2. **Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов** послеиспользования стирают с применением мыла, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.
3. **Обработка ветоши для мытья посуды, столов**

использованную ветошь собирают в ёмкость «Грязная ветошь», замачивают в растворе дезинфекционного средства «ДЕО-ХЛОР®»0,015% (1 таблетка на 10 л. воды), затем прополаскивают, просушивают и хранят в ёмкости «Чистая ветошь».

Приложение 4

 к " Программе производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Ремонтненский детский сад «Солнышко»".

**Инструкция**

**«Организация питьевого режима»**

* + детском саду организован питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды, которая отвечает требованиям санитарных правил.
1. Питьевой режим в ДОУ организован с использованием кипяченой воды при условии ее хранения не более 3-х часов.
2. Питьевая вода должна быть доступна воспитанникам в течение всего времени нахождения в ДОУ.
3. Температура питьевой воды, даваемой ребенку, 18-20 С.
4. Кипячение осуществляется на пищеблоке в специально отведенной емкости.
5. Обработка емкости для хранения кипяченой воды осуществляется ежедневно в конце рабочего дня.
6. Набор воды в бак, выдача на группы осуществляется поваром.

7. Организация питьевого режима, соблюдение графика набора воды в бак, выдача на группы контролируется ежедневно поваром и медицинскими работниками.

**Кипяченая вода выдается с пищеблока строго 4 раза в день:**

8.00 – 8.15 час, помощ.воспитателя

11.00 – 11.15 час., помощ. воспитателя ( в зависимости от возраста детей)

14.00 - 14.15 час., помощ. воспитателя

17.00-17.15 час. , помощ.воспитателя

Приложение 5

к " Программе производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Ремонтненский детский сад «Солнышко»".

**График питьевого режима**

* 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.**

**17.00. ч.**

Приложение 6

 к " Программе производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Ремонтненский детский сад «Солнышко»".

**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.

Приложение 7

к " Программе производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Ремонтненский детский сад «Солнышко»".

**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.

1. 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.

Приложение 8

 к " Программе производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Ремонтненский детский сад «Солнышко»".

**Инструкция**

**по применению дезинфицирующего средства «ДЕО-ХЛОР®»**

**Режимы дезинфекции при инфекциях вирусной этиологии растворами средства «ДЕО-ХЛОР®»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Объекты | Концентрация | Время |  | Способ применения средства |  |
| обеззараживания | рабочих растворов | обеззаражи |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | (%) |  | вания |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | (мин.) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Поверхности | в | 0,015% |  | 30 мин. | Протирание | ветошью, | смоченной | в |
| помещениях | (пол, | (1 таблетка | на 10 |  | растворе средства, при норме расхода |
| стены, подоконники и | л. воды) |  |  | 100 мл на 1 кв.м., орошение с помощью |
| пр.), жесткая мебель |  |  |  | аэрозольного |  | распылителя. |  | По |
|  |  |  |  |  |  | истечении | дезинфекционной | выдержи |
|  |  |  |  |  |  | остаток | рабочего | раствора | при |
|  |  |  |  |  |  | необходимости удаляют с поверхностей |
|  |  |  |  |  |  | сухой ветошью. |  |  |  |  |  |  |
| Напольные и ковровые | 0,06% |  |  | Поверхности |  | чистят |  | щетками, |
| покрытия |  |  | (4 таблетки | на 10 |  | смоченными | в | растворе | средства. |
|  |  |  | л. воды) |  |  | Допустимая | норма | расхода составляет |
|  |  |  |  |  |  | 100 мл на 1 кв.м. Смывание рабочего |
|  |  |  |  |  |  | раствора | средства | с | обработанных |
|  |  |  |  |  |  | поверхностей не требуется. |  |  |  |
| Посуда без | остатков | 0,015% |  | 15 мин. | Погружение | в |  | дезинфицирующий |
| пищи |  |  | (1 таблетка | на 10 |  | раствор из расчета 1,5 л на 1 комплект. |
|  |  |  | л. воды) |  |  | По | окончании | дезинфекции |  | посуду |
|  |  |  |  |  |  | промывают проточной питьевой водой с |
|  |  |  |  |  |  | помощью щетки от 50 до 180 секунд. |  |
| Посуда | с остатками | 0,1% |  | 30 мин. | Погружение | в |  | дезинфицирующий |
| пищи |  |  | (7 таблеток | на 10 |  | раствор из расчета 1,5 л на 1 комплект. |
|  |  |  | л. воды) |  |  | По | окончании | дезинфекции |  | посуду |
|  |  |  |  |  |  | промывают проточной питьевой водой с |
|  |  |  |  |  |  | помощью щетки от 50 до 180 секунд. |  |
| Белье и одежда | 0,015% |  | 30 мин. | Замачивание | из | расчета | 3л на 1 кг |
|  |  |  | (1 таблетка | на 10 |  | сухого | белья. |  | По | окончании |
|  |  |  | л. воды) |  |  | дезинфекции | белье и одежду стирают, |
|  |  |  |  |  |  | прополаскивают. |  |  |  |  |  |  |
| Санитарно- |  | 0,06% |  | 30 мин. | Обработка раствором с помощью щетки |
| техническое |  | (4 таблетки | на 10 |  | или ерша способом протирания. |  |  |
| оборудование | (ванны, | л. воды) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| раковины, | унитазы и |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| др.) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Уборочный инвентарь | 0,1% |  |  | Уборочный | инвентарь | замачивают | в |
|  | (7 таблеток | на 10 |  | растворе | средства | или | протирают |
|  | л. воды) |  |  | ветошью,смоченнойврастворе |
|  |  |  |  | средства, по окончании дезинфекции |
|  |  |  |  | прополаскивают и просушивают. |  |
| Игрушки, спортивный | 0,015% |  | 30 мин. | Погружение, | протирание. |  | После |
| инвентарь. | (1 таблетка | на 10 |  | дезинфекции их промывают проточной |
|  | л. воды) |  |  | водой в течение 50-180 секунд, крупные |
|  |  |  |  | игрушки проветривают. |  |  |  |
| Обувь, резиновые и | 0,1% |  | 30 мин. | Внутреннюю | поверхность | обуви |
| полипропиленовые | (7 таблеток | на 10 |  | дважды протирают тампоном, обильно |
| коврики | л. воды) |  |  | смоченным | дезинфекционным |
|  |  |  |  | раствором. После этого обработанную |
|  |  |  |  | поверхность | протирают | ветошью, |
|  |  |  |  | обильно | смоченной | водой, | и |
|  |  |  |  | высушивают. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | Резиновые, | пропиленовые |  | коврики |
|  |  |  |  | полностью |  | погружают |  | в |
|  |  |  |  | дезинфекционный | раствор | или |
|  |  |  |  | протирают ветошью, смоченной в |
|  |  |  |  | растворе дез.средства. |  |  |  |  |

Приложение 9

 к " Программе производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Ремонтненский детский сад «Солнышко»".

**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 «ДЕО-ХЛОР®» 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 экспозиции вымыть чистой водой.
6. Произвести замену дезинфекционного раствора в емкостях для хранения ершей.
7. Проветрить помещение (не менее 15 минут).
8. Продезинфицировать, прополоскать и просушить рабочий инвентарь.

**Не допускается** подметать пол веником и вытирать пыль сухой ветошью.

Приложение 10

 к " Программе производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Ремонтненский детский сад «Солнышко»".

**Инструкция по проведению генеральной уборки на пищеблоке**

**1 .** Надеть специальную одежду: халат, головной убор, перчатки, маску (респиратор).

1. Отодвинуть установленные в помещении мебель и оборудование для обеспечения свободного доступа к панелям (стенам) и плинтусам.
2. Открыть форточку, фрамугу.
3. 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.
4. Надеть чистую санитарную одежду (халат, перчатки, маску). Смыть дезинфекционный раствор чистой (стерильной) ветошью, смоченной водопроводной водой.
5. Проветрить помещение в течение не менее 30 мин.
6. Отметить дату проведения генеральной уборки, указать используемое дезинфекционное средство и его концентрацию (в процентах) в Журнале учета проведения генеральных уборок.
7. Провести дезинфекцию использованного уборочного инвентаря и ветоши.

Приложение 11

 к " Программе производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Ремонтненский детский сад «Солнышко»".

**Инструкция по обработке шкафа для хранения хлеба**

**1 –** При уборке стеллажей крошки следует сметать с полок специальной щёткойпромаркированной «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.

Приложение 12

к " Программе производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Ремонтненский детский сад «Солнышко»".

**Инструкция**

**«Требования к проветриванию помещений»**

1.Все помещения должны ежедневно проветриваться.

1. Сквозное проветривание проводят не менее 10 минут через каждые 1,5 часа.
2. Проветривание проводится в отсутствии детей и заканчивается за 30 минут до их прихода с прогулки или занятий.
3. При проветривании допускается кратковременное снижение температуры воздуха в помещении, не более чем на 2-4 градуса С.
4. 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.

Приложение 13

к " Программе производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Ремонтненский детский сад «Солнышко»".

**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-послекаждого приема пищи.
3. **Генеральная уборка** всех помещений и оборудования проводится один раз в

месяц **(последняя** **пятница каждого месяца)** с применением моющего и

дезинфекционного средства «ДЕО-ХЛОР®» с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л. воды).

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

**4.Игрушки** моются в специально выделенных,промаркированных емкостях с мыломили иным моющим средством ежедневно в конце дня, а в группах для детей раннего возраста - 2 раза в день.

1. **Кукольная одежда** стирается по мере загрязнения с использованием детскогомыла и проглаживается.
2. **Столы** в групповых помещениях промываются горячей водой с мылом до и послекаждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают с мылом, просушивают и хранят в сухом виде в специально промаркированной посуде с крышкой.
3. **Стулья** ежедневно моют горячей водой с мылом.
4. **Ковры** ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой или выбивают наплощадке хозяйственной зоны.
5. **Сидения на унитазах, ручки сливных бачков, ручки дверей** ежедневно моютсятеплой водой с мылом или иным моющим средством.

**10. Горшки** моются после каждого использования при помощи ершей сприменением дезинфекционного средства «ДЕО-ХЛОР®» с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л. воды).

1. **Санитарно-техническое оборудование** (**унитазы, ванны, раковины)**

чистят дважды в день ершами и щетками с использованием дезинфекционного средства «ДЕО-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.

Приложение 14

 к " Программе производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Ремонтненский детский сад «Солнышко»".

**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);

1. – обработка в дезинфекционном средстве –погружение яиц в 0,05% водный раствор «Эком 50 м» в течении 15 – 20 мин при t +25 – 30 С;
2. – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

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

Приложение 15

 к " Программе производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Ремонтненский детский сад «Солнышко»".

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Инструкция по уборке в групповых помещениях** |  |  |  |  |
|  | **Ежедневная уборка** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |
| Подоконники, радиаторы, мебель, полы |  | Не менее 2 раз в день влажным способом с применением |
| у плинтусов и под мебелью, ручки |  | моющего средства «Прогресс» 5мл. на 1 литр воды |  |  |
| дверей, шкафов, выключатели шкафы. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |
| 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 |  | Моются теплой водой с мылом или иным моющим |
| бачков, ручки дверей |  | средством. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |
| Горшки |  | Моются после каждого использования при помощи ершей |
|  |  | с использованием | дезинфекционного | средства | ДЕО- |
|  |  | ХЛОР®» с концентрацией | рабочего раствора | 0,015% | (1 |
|  |  | таблетка на 10 л. воды). |  |  |  |  |  |
| Санитарно-техническое оборудование |  | Чистят дважды | в | день | ершами | и | щетками | с |
| (унитазы, ванны, раковины) |  | использованием | дезинфекционного | средства | ДЕО- |
|  |  | 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 «ДЕО-ХЛОР®»0,015% (1 таблетка на 10 л. воды), затем прополаскивают, просушивают и хранят в ёмкости «Чистая ветошь».

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

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

Приложение 16

к " Программе производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Ремонтненский детский сад «Солнышко»".

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | **График уборок на пищеблоке** |  |  |
|  |  |  | **Ежедневная уборка** |  |  |
| Полы, удаление пыли, |  | Уборка влажным способом с применением моющего средства |
| паутины, протирание |  | «Прогресс» (50 мл на 10 литров воды). |  |
| радиаторов, подоконников |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| 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 и |
| для сырой продукции |  | дезинфицирующего средства «ДЕО-ХЛОР®» с концентрацией |
|  |  |  | рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л. воды |  |
|  |  |  |  |
| Специальная тара для |  | В конце дня очищается с помощью шлангов над канализационными |
| пищевых отходов |  | 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 ДЕО-ХЛОР®» с концентрацией рабочего раствора 0,015% |
|  |  |  | (1 таблетка на 10 л. воды). |  |  |
|  |  |  | **Еженедельная уборка** |  |  |
| **(с применением моющего средства «Прогресс» 50 мл на 10 литров воды** |  |
| **или 2% мыльно-содового раствора (200г. на 10л. воды).)** |  |
|  |  |  |
| Понедельник |  | Мытье окон и батарей, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли |
|  |  | и копоти. |  |  |
| Вторник |  | Мытье стен в кухне и в овощном цехе |  |  |
| Среда |  | Мытье панелей и холодильников |  |  |
| Четверг |  | Мытье оборудования в кухне и в овощном цехе |  |
| Пятница |  | Мытье раковин и плинтусов в кухне и в овощном цехе |  |

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

Приложение 17

 к " Программе производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Ремонтненский детский сад «Солнышко»".

**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 |  |
|  |  |  |

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

**Генеральная уборка** проводится **один раз в месяц** с последующейдезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря с применением моющего

* дезинфекционного средства «ДЕО-ХЛОР®» с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л. воды)

Приложение 18

к " Программе производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Ремонтненский детский сад «Солнышко»".

|  |  |
| --- | --- |
| **График уборок в спортивно - музыкальном зале** |  |
| **Ежедневная уборка** |  |  |  |
|  |  |
| Подоконники, радиаторы,полы у | Не менее 2 раз в день влажным |
| плинтусов и под мебелью, ручки | способом | с | применением моющего |
| дверей, выключатели и др. | 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 «ДЕО-ХЛОР®» с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л. воды).

Приложение 19

к " Программе производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Ремонтненский детский сад «Солнышко»".

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

**Ежедневная уборка**

|  |  |
| --- | --- |
| Подоконники, радиаторы, полы у | Не менее 2 раз в день влажным |
| плинтусов и под мебелью, ручки | способом с применением моющих |
| дверей, выключатели и др. | 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 «ДЕО-ХЛОР®» с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л. воды).

Приложение 20

к " Программе производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Ремонтненский детский сад «Солнышко»".

**График уборок в кладовой**

**Ежедневная уборка**

|  |  |
| --- | --- |
| Подоконники, радиаторы, полы у | Не менее 2 раз в день влажным |
| плинтусов и под мебелью, ручки | способом с применением моющих |
| дверей, выключатели и др. | 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 «ДЕО-ХЛОР®» с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л. воды).

Приложение 21

к " Программе производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Ремонтненский детский сад «Солнышко»".

**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 |  |
|  |  |  |

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

**Генеральная уборка** проводится **один раз в месяц** с последующейдезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря с применением моющего

* дезинфекционного средства «ДЕО-ХЛОР®» с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л. воды)

Приложение 22

к " Программе производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Ремонтненский детский сад «Солнышко»".

**График смены постельного белья и полотенец**

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

Полотенца, салфетки каждый ПОНЕДЕЛЬНИК и ПО МЕРЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ.

Приложение 23

к " Программе производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Ремонтненский детский сад «Солнышко»".

**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 и обработка 0,015% раствором Део-хлора (1таблетка Део-хлора на 10 л. воды) или другим дезинфицирующим средством согласно инструкции**.**

Приложение 24

к " Программе производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Ремонтненский детский сад «Солнышко»".

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

Приложение 25

к " Программе производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Ремонтненский детский сад «Солнышко»".

**Инструкция по обработке горшков**

Горшки после каждого использования освобождаются от содержимого в

унитаз, моются дезинфицирующим средством 0,015% раствором Део-хлора

(1 таблетка на 10 л воды) внутри при помощи квача или щетки, а при карантине

обрабатываются в течение 30 минут 0,06% раствором Део-хлора (4 таблетки на 10 л

воды).

Квачи хранятся в 0,015% растворе Део-хлора.

Раствор Део-хлора меняется ежедневно.