ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат:
24388E62CADF86D69B3979ADE67A7111A1BF8D6F
Владелец: Лепешкина Светлана Викторовна
Действителен: с 22.11.2021 до 22.02.2023

УТВЕРЖДАЮ:
заведующий МАДОУ
«Детский сад № 5 «Планета детства»
_____ С. В. Лепешкина
от «26» июля 2021 г. Приказ № 269

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 5 «Планета детства»

Гурьевск

2021

Оглавление

	Введение…….	3
1	Общие положения……	4
2	Контроль санитарного состояния……	
3	Контроль за безопасными для здоровья человека условиями обращения с отходами производства и потребления……	10
4	Контроль за организацией и проведением медицинских осмотров……	11
5	Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды…….	12
6	ПЕРЕЧЕНЬ форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля…….....	15
7	ПЕРЕЧЕНЬ возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор……	17
8	Мероприятия по противоэпидемическому контролю	18
9	План предварительных мероприятий, проводимых в профилактических целях ……	19
10	Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в ДОУ в целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений ……	22
11	Лабораторно-инструментальные исследования в рамках производственного контроля …….	24
12	Перечень нормативно-правовых актов……	26
13	Приложения	27

Введение

Настоящая Программа производственного контроля (далее - Программа) разработана в соответствии с требованиями санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» и СП 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

Программа разработана с целью обеспечения санитарно-эпидемиологических критериев безопасности природной и производственной среды в результате производственной деятельности, осуществляемой в организации для исключения вредного воздействия на здоровье человека.

Программа предусматривает осуществление мероприятий по контролю за санитарно-эпидемиологическими правилами и гигиеническими нормативами и обеспечивает контроль за:

- санитарно-гигиеническим состоянием административного здания и территории администрации;
- безопасными для здоровья человека условиями обращения с отходами производства и потребления;
- условиями труда работающих в организации.

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

Задачи производственного контроля:

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

заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

1. Общие положения

1.1. (полное наименование юридического лица: Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 5 «Планета детства».
Юридический адрес: 652780, РФ, Кемеровская обл., Гурьевский муниципальный округ, г. Гурьевск, ул. 30 лет Победы, д.13 А
Фактический адрес: 652780, РФ, Кемеровская обл., Гурьевский муниципальный округ, г. Гурьевск, ул. 30 лет Победы, д.13 А
Телефон: 8 (38463) 5-90-79.
ИНН 4202053588, КПП 420201001.
Руководитель организации: Лепёшкина Светлана Викторовна, заведующий.
1.2. Объектами производственного контроля являются:

1. Санитарно-техническое состояние здания, помещений, транспорт, прилегающие территории ДОУ, игровые площадки и хозяйственные участки.
2. Техническое оснащение детского сада, качество проведения реконструкционных, ремонтных и строительных работ.
3. Дезинфекция и дезинсекция, профилактические и санитарно-противоэпидемические мероприятия.
4. Уровень освещенности помещений, микроклимат (качество воздуха).
5. Организация питания, питьевой воды, качество кулинарной продукции на пищеблоке и поступающих продуктов питания.
6. Организация воспитательно-образовательного процесса, инвентарь и оборудование.
7. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников.
8. Кадровый состав, личная гигиена и состояние здоровья работников.

1.3. Штат сотрудников - 52 человека.

1.4. Производственный контроль включает мероприятия по визуальной проверке выполнения санитарных правил и проведение инструментальных измерений и лабораторных исследований.

1.5. В случае обнаружения нарушений санитарных норм и правил, возникновения ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения или работающим в организации, администрация разрабатывает и

реализует соответствующие мероприятия по их устранению.

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

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

Красилова Т.Н. – кладовщик (бракераж, контроль деятельности пищеблока, лабораторный контроль пищеблока)

Подъярова Ю.Ю. – медсестра (санитарное состояние помещений).

Лаптева Е.В. – заведующий хозяйством (организация лабораторного контроля в учебных и производственных помещениях).

Троеглазова О.В. – заместитель заведующего (обеспечение условий образовательного процесса).

2. Контроль санитарного состояния

2.1. Производственный контроль за санитарно-гигиеническим состоянием организуется и контролируется заведующим посредством визуального наблюдения за:

- санитарным содержанием территории объектов - ежедневно;
- состоянием внутренней отделки помещений - ежемесячно;
- укомплектованностью осветительными приборами - ежемесячно;
- целостностью оконного остекления, его санитарным состоянием, чистотой светильников - ежемесячно;
- обеспеченностью оборудованием - ежемесячно;
- функциональным состоянием инвентаря - ежемесячно;
- соблюдением персоналом правил личной и производственной гигиены - ежесменно;
- организацией сбора, временного хранения, периодичностью удаления отходов - ежедневно;
- проведением санитарной уборки помещений - еженедельно;
- наличием уборочного инвентаря, его маркировкой, наличием моющих и дезинфицирующих средств - еженедельно;
- устранением выявленных ранее нарушений санитарных норм и правил.

2.2. Производственный контроль за объектами, подлежащими санитарной

обработке, организуется и осуществляется главой администрации в соответствии с табл. 1.

Таблица 1

Контроль санитарной обработки помещений

Объект	**Мероприятие**	**Кратность проведения мероприятий**

Внутренние помещения	Все помещения убираются влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полов у плинтусов и под мебелью, подоконников, радиаторов и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и др.). 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). Проводятся мероприятия, исключающие проникновение насекомых и грызунов. При их обнаружении в течение суток должны быть организованы и проведены мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями к проведению дезинфекционных и дератизационных мероприятий	Не менее 2 раз в день Ежедневно после дневного сна Ежедневно после каждого приема пищи Один раз в месяц При обнаружении насекомых и грызунов, не менее 1 раза в месяц
Музыкальный и спортивный зал	Влажная уборка музыкального и спортивного залов проводится 1 раз в день и после каждого занятия. Спортивный инвентарь ежедневно протирается влажной ветошью, маты - с использованием мыльно-содового раствора. Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса. Во время генеральных уборок ковровое покрытие подвергается влажной обработке. Возможно использование моющего пылесоса. После каждого занятия спортивный зал проветривается в течение не менее 10 минут	1 раз в день и после каждого занятия.

Мебель	Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой.	До и после каждого приема пищи
Инвентарь	Стулья, и другое оборудование, а также подкладочные клеенки, клеенчатые нагрудники после использования моются горячей водой с мылом; нагрудники из ткани - стираются.	Ежедневно
Игрушки	Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях. Приобретенные игрушки (за исключением мягко-набивных) перед поступлением в групповые моются проточной водой (температура 37 °С) с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей, и затем высушивают на воздухе. Пено-латексные ворсованные игрушки и мягко-набивные 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 раннего возраста - 2 раза в день. Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.	Ежедневно В группах до 3-х лет 2 раза в день
Ковры, ковровые покрытия	Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой или выбивают на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны, затем чистят влажной щёткой. Один раз в год ковры подвергаются сухой химической чистке.	Ежедневно 1 раз в год

Санитарно- техническое оборудование	Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека. 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.	Ежедневно После каждого применения Ежедневно
Окна, двери	В теплое время года засетчиваются окна и двери. Для борьбы с мухами внутри помещений допускается использовать механические методы (липкие ленты, мухоловки). Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).	2 раза в год
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.	По мере загрязнения

Постельное белье и постельные принадлежности	Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Все белье маркируется. Постельное белье, кроме наволочек, маркируется у ножного края. На каждого ребенка необходимо иметь три комплекта белья, включая полотенца для лица и ног, и две смены наматрасников. Чистое белье доставляется в мешках и хранится в шкафах. Белье после употребления складывается в специальный бак, ведро с крышкой, клеенчатый, пластиковый или из двойной материи мешок. Грязное белье доставляется в прачечную. Матерчатые мешки стираются, 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.	Не реже одного раза в неделю 1 раз в год

3. Контроль за безопасными для здоровья человека условиями обращения с отходами производства и потребления

3.1. Производственный контроль за безопасными для здоровья человека условиями обращения с отходами производства и потребления организуется и контролируется заведующим, осуществляется в виде визуального контроля.

3.2. Визуальный контроль предусматривает проверку:

- соблюдения требований санитарных правил по условиям сбора, транспортирования для захоронения или утилизации отходов производства и потребления;
- периодичности вывоза с территории накопленных отходов в соответствии с установленными лимитами накопления;

- наличия документации, устанавливающей классы опасности отходов производства и потребления в соответствии с требованиями санитарного законодательства;
- наличия разработанных мероприятий по ликвидации и предотвращению случаев аварийного загрязнения при обращении с отходами производства и потребления.

3.3. Ответственным за проведение мероприятий по контролю за безопасными для здоровья человека условиями обращения с отходами производства и потребления является заведующий.

4. Контроль за организацией и проведением медицинских осмотров

4.1. Производственный контроль за организацией и проведением медицинских осмотров, работающих организуется и контролируется заведующим и медицинской сестрой, осуществляется в виде визуального контроля.

4.2. Визуальный контроль предусматривает проверку:
- наличия разработанного и утвержденного списка контингента работающих с вредными производственными факторами;
- наличия и своевременную подготовку поименного списка лиц, подлежащих периодическим медицинским осмотрам;
- наличия и своевременного заключения договора с лечебным учреждением, имеющим соответствующую лицензию, на проведение предварительного и периодического медицинского осмотра;
- соблюдение сроков периодичности прохождения периодических медицинских осмотров, работающих;
- наличия заключительного акта по результатам периодического медицинского осмотра работающих;
- выполнение рекомендаций врачебной комиссии.

4.3. Предварительный медицинский осмотр проводится с целью определения соответствия состояния здоровья лица, поступающего на работу, поручаемой ему работе. Ответственность за прохождение предварительного медосмотра несет медицинская сестра.

4.4. Периодический медицинский осмотр проводится с целью:
- динамического наблюдения за состоянием здоровья работников, своевременного выявления заболеваний, начальных форм профессиональных заболеваний, ранних признаков воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов на состояние здоровья работников, формирования групп риска по развитию профессиональных заболеваний;
- выявления заболеваний, состояний, являющихся медицинскими противопоказаниями для продолжения работы, связанной с воздействием вредных и (или) опасных производственных факторов, а также работ, при выполнении которых обязательно проведение предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников;
- своевременного проведения профилактических и реабилитационных мероприятий, направленных на сохранение здоровья и восстановление

трудоспособности работников;

- предупреждения несчастных случаев на производстве.

Ответственность за прохождение периодического медосмотра работающих несет – заместитель главы администрации.

4.5. Работники, не прошедшие в установленном порядке медицинский осмотр, не допускаются к исполнению трудовых обязанностей в соответствии со ст. 77, 212 Трудового кодекса РФ. Работники, отказывающиеся от прохождения медицинских осмотров, не допускаются к работе в соответствии с п. 4 ст.32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Таблица 2

ПЕРЕЧЕНЬ должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам

№ п/п	Наименование (профессии, должности)	Пункт Приказ МЗСРФ № 302н от 12.04.2011г.	Периодичность
1	Заведующий	19	1 раз в год
2	Воспитатели (включая старшего)	19	1 раз в год
3	Музыкальный руководитель	19	1 раз в год
4	Социальный педагог	19	1 раз в год
5	Учитель-логопед	19	1 раз в год
6	Инструктор по физической культуре	19	1 раз в год
7	Заместитель заведующего по безопасности	19	1 раз в год
8	Мл. воспитатель	19	1 раз в год
9	Работники пищеблока	19	1 раз в год
10	Обслуживающий персонал	19	1 раз в год
11	Учебно-вспомогательный персонал	19	1 раз в год
12	Заместитель заведующего	19	1 раз в год

5. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды

№	Наименование мероприятий	Сроки исполнения	Ответственные за исполнение
1. Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программам гигиенического обучения			
1.1	Воспитатели (включая старшего), Музыкальный руководитель, Инструктор по физической культуре,	1 раз в 2 года	Медицинская сестра

	Учитель-логопед, Социальный педагог		
1.2	Мл. воспитатели, Работники пищеблока	1 раз в год	
1.3	Проведение санитарного минимума	При приёме на работу	
2. Организация периодичности медицинских осмотров			
2.1	Контроль за прохождением медицинских осмотров при приёме на работу	Постоянно	Медицинская сестра
2.2	Проведение периодических медицинских осмотров сотрудников	1 раз в год	Медицинская сестра
2.3	Контроль за проведением флюорографического обследования	Постоянно	Медицинская сестра
2.4	Проведение обследования на кишечные инфекции	1 раз в год	Медицинская сестра
2.5	Проведение осмотра на гнойничковые заболевания сотрудников пищеблока и мл. воспитателей	Ежедневно	Медицинская сестра
2.6	Проведение профилактических прививок	Постоянно	Медицинская сестра
3. Лабораторно-инструментальные исследования в помещениях и на территории, предназначенных для пребывания детей в дошкольных организациях			
3.1	Проверка параметров микроклимата (температура воздуха, относительная влажность, скорость движения воздуха)	1 раз в год	Медицинская сестра
3.2.	Гигиеническая оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка	2 раза в год	Медицинская сестра
3.3.	Смывы для бактериологических исследований (групповое оборудование, игрушки, мебель и пр.)	1 раз в год	Медицинская сестра
3.4.	Смывы для бактериологического исследования (оборудование, спецодежда, руки персонала и пр.)	1 раз в год	Медицинская сестра
3.5.	Проверка уровня искусственной освещенности	1 раз в год	Медицинская сестра
3.6.	Исследование песка из песочниц по санитарно – паразитологическим показаниям	1 раз в год	Медицинская сестра
3.7.	Исследование качества воды холодной питьевой по микробиологическим и санитарно-химическим показателям	1 раз в год	Медицинская сестра
3.8.	Измерение МЭД (мощности экспозиционной дозы)	1 раз в год	Медицинская сестра
3.9.	Измерение в здании ЭРОА радона	1 раз в год	Медицинская сестра
3.10.	Измерение шума (непостоянный)	1 раз в год	Медицинская сестра
3.11.	Проведение токсилогических, гигиенических и иных видов оценок и экспертиз	1 раз в год	Медицинская сестра
3.12.	Определение массовой доли действующих веществ в рабочих растворах дезинфицирующих средств: Хлоросодержащие средства	1 раз в год	Медицинская сестра
4.Санитарные требования к участку ДОУ			
4.1.	Санитарное состояние участка ДОУ, спортплощадки, подходов к зданию	еженедельно	Заведующий хозяйством
4.2.	Санитарное состояние хозяйственной зоны	еженедельно	Заведующий хозяйством
4.3.	Освещенность территории	еженедельно	Заведующий хозяйством

5.Санитарные требования к оборудованию помещений ДОУ			
5.1.	Состояние отделки стен, полов в групповых помещениях, коридорах, санузлах	ежеквартально	Заведующий хозяйством
5.2.	Состояние осветительных приборов	ежемесячно	Заведующий хозяйством
5.3.	Соблюдение требований к санитарному содержанию помещений ДОУ	еженедельно	Медицинская сестра
5.4.	Соблюдение требований к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде	ежемесячно	Медицинская сестра
6. Объем лабораторно-инструментальных исследований на пищеблоке ДОУ			
6.1.	Готовая продукция (санитарно-бактериологическое исследование)	4 раза в год (10 проб)	Медицинская сестра
6.2.	Смывы на БГКП (предметы инвентаря, оборудования пищеблока, руки и спецодежда персонала)	1 раз в год	Медицинская сестра
6.3.	Смывы на БГКП (предметы инвентаря, оборудования пищеблока, руки и спецодежда персонала)	1 раз в год	Медицинская сестра
6.4.	Лабораторные исследования пищевой продукции (определение витаминов, калорийность)	1 раз в год	Медицинская сестра
7. Организация питания			
7.1.	Заключение договора на поставку продуктов питания	постоянно	Кладовщик
7.2.	Контроль наличия сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность сырья и готовой продукции	постоянно	Медицинская сестра, кладовщик
7.3.	Контроль условий и сроков хранения продуктов питания	постоянно	Старшая медицинская сестра, кладовщик
7.4.	Контроль за технологией приготовления готовых блюд, наличием технологических карт	постоянно	Старшая медицинская сестра
7.5.	Проведение оценки качества готовых блюд	постоянно	Бракеражная комиссия
8. Обеспечение условий учебно-воспитательного процесса			
8.1.	Контроль за оснащением оборудования, правильной Расстановкой мебели	постоянно	Медицинская сестра, старший воспитатель
8.2.	Гигиеническая оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка	2 раз в год, сентябрь, май	Старшая медицинская сестра
8.3.	Контроль за маркировкой мебели, в соответствие с ростовыми показателями	постоянно	Старшая медицинская сестра, старший воспитатель
8.4.	Контроль за правильным использование технических средств обучения	постоянно	Ст.воспитатель
8.5.	Контроль за продолжительностью прогулок	постоянно	Старшая медицинская сестра, старший воспитатель
8.6.	Контроль за выполнением требований режима дня и учебных занятий	постоянно	Ст.воспитатель
8.7.	Проведение контроля и анализа физического развития	постоянно	Старшая медицинская сестра, старший воспитатель
9. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья			
9.1.	Оснащение медицинским оборудованием, лекарственными препаратами	постоянно	Старшая медицинская сестра

9.2.	Ежегодный анализ лечебно-оздоровительной работы и состояния здоровья детей	май 2018	Старшая медицинская сестра
9.3.	Проведение профилактических осмотров детей декретированных возрастов	по плану	Старшая медицинская сестра
9.4.	Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	постоянно	Старшая медицинская сестра, воспитатель
9.5.	Контроль за утренним приемом детей	постоянно	Воспитатели, Старшая медицинская сестра
9.6.	Осмотр детей на педикулез	1 раз в неделю	Старшая медицинская сестра
9.7.	Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	по необходимости	Старшая медицинская сестра
9.8.	Контроль за организацией работы по формированию здорового образа жизни с персоналом и детьми	по плану	Старшая медицинская сестра, старший воспитатель
10. Контроль за охраной окружающей среды			
10.1.	Заключение договора на вывоз ТКО	январь 2022	Заведующий хозяйством
10.2.	Заключение договора на проведение дезинфекции, дезинсекции, дератизации помещений.	Декабрь 2021	Заведующий хозяйством
10.3.	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация помещений	ежемесячно	Заведующий хозяйством
10.4	Заключение договоров на обслуживание здания	январь 2022	Заведующий хозяйством
10.5	Заключение договора на утилизацию ртутьсодержащих ламп		Заведующий хозяйством

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

Бракеражный журнал готовой продукции.
Гигиенический журнал (Журнал здоровья).
Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов.
Журнал бракеража скоропортящейся продукции.
Журнал бракеража сырой продукции.
Журнал дегельминтизации.
Журнал диспансерного учёта.
Журнал закладки пищевых продуктов.
Журнал инфекционный.
Журнал карантинный.
Журнал контроля санитарного состояния.
Журнал наблюдений за контактными детьми.
Журнал обработки песка в песочницах.
Журнал осмотра детей на педикулез и кожные заболевания.
Журнал учета острой заболеваемости.
Журнал осмотра сотрудников сотрудником пищеблока на гнойничковые и острые

респираторные заболевания.
Журнал отбора проб.
Журнал разведения дезинфицирующих средств.
Журнал регистрации и контроля ультрафиолетовой бактерицидной установки.
Журнал регистрации температурного режима холодильного оборудования.
Журнал санитарно-технического минимума / Журнал санитарно-просветительной работы
Журнал учёта антисептических средств.
Журнал учёта влажности и температурного режима овощехранилища и кладовой.
Журнал учёта дезинфекций/дезинсекций.
Журнал учёта дезинфицирующих средств.
Журнал учета искусственной «С» витаминизации пищи.
Журнал учёта медицинских масок.
Журнал учёта прибывших и выбывших детей.
Журнал учета проведения генеральных уборок.
Журнал учёта утренней термометрии детей (Утренний фильтр).
Журнал учёта утренней термометрии работников.
Журналы генеральных уборок.
Журналы текущих уборок.
Журналы учета кварцевания.
Накопительная ведомость. / Журнал учёта материальных ценностей на пищеблоке
Списки должностей работников, подлежащих периодическим медицинским осмотрам.

7. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию воспитанников и сотрудников, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

Возможные аварийные ситуации и выход из них

Наименование ситуации	Продолжительность, Количество случаев	Мероприятия по выходу из ситуаций
1. Низкий температурный режим	Температура в помещениях ниже 19 *С	Закрытие ДОУ
2. Прекращение подачи водопроводной воды	Более 3 – х часов	Подготовка приказа по ДОУ. Прекращение работы пищеблока. Сокращение рабочего дня. Организация подвоза воды для технических целей. Обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
3. Возникновение заболеваний или эпидемия (гепатит, ветряная оспа, краснуха, эпидпаротит, грипп и др.) среди детей, работников.	– гепатит-3 случая и более; -остальные инфекции -5 случаев и более.	- Ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дез. средств; - Проветривание; - Изоляция контактирующих детей; - Проведение противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети. С применением дезинфицирующих средств (деохлор де люкс в таблетках).
4. Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии		Закрытие ДОУ
Обо всех аварийных ситуациях своевременное информирование населения, органов местного самоуправления (п.2.4.СП 1.1.1058-01): Филиал ФБУЗ «ЦГиЭ в Кемеровской области в городе Гурьевске, городе Салаире и Гурьевском районе» – 5-55-98; Единая диспетчерская служба-5-06-98; Управление образования-5-12-09.		

- Разрушение большого количества ртутных ламп;
- Поражение электрическим током;
- Возникновение ЧС природного и техногенного характера.
- 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;
- Личная гигиена и здоровье обслуживающего персонала;
- Вредители (грызуны, птицы, мухи, комары и пр.).

8. Мероприятия по противоэпидемическому контролю

№ п/п	Содержание	Ответственный	Контроль за выполнением
1.	Прохождение мед. осмотра сотрудниками: - смотровой кабинет 1 раз в год, - 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.	Работники	Заведующий
2.	Гигиеническая подготовка и аттестация	Работники	Заведующий
3.	Качественный утренний приём в группах: Физическое развитие: - утренняя гимнастика, - прогулки, - закаливание, - двигательная активность.	Воспитатели	Заведующий, Ст.воспитатель, Старшая медицинская сестра
4.	Соблюдение дез. режима в группах: - влажная уборка помещений ежедневно, - генеральная уборка по графику 1 раз в неделю, - проветривание и кварцевание по графику, - кормление етей, - мытьё посуды.	Младший воспитатель Воспитатель Повара	Старшая медицинская сестра
5.	Приготовление пищи: - закладка продуктов по меню, - соблюдение технологии приготовления, - качественное мытьё посуды инвентаря, - «С» витаминизация пищи.	Повара Кухонный работник Фельдшер	Заведующий, Старшая медицинская сестра
6.	Работа прачечной: - сбор и хранение грязного белья, - хранение и выдача чистого белья.	Машинист по стирке белья	Заведующий хозяйством Старшая медицинская сестра
7.	Профилактика ОРВИ и гриппа: - напиток из шиповника;	Фельдшер	Старшая медицинская сестра

	- вакцинопрофилактика детей и сотрудников.		
8.	Осмотр сотрудников на кожные и гнойничковые заболевания.	Фельдшер	Старшая медицинская сестра
9.	Осмотр на педикулёз 1 раз в 10 дней	Фельдшер	Старшая медицинская сестра
10.	Анализ питания 1 раз в месяц	Фельдшер	Заведующий
11.	Анализ заболеваемости 1 раз в месяц	Фельдшер	Заведующий
12.	Проведение профилактических прививок согласно плану ежемесячно	Фельдшер	Старшая медицинская сестра
13.	Своевременное составление отчётов: - по питанию, - по заболеваемости в ДП 1 раз в месяц	Фельдшер	Старшая медицинская сестра, соц.педагог
14.	Санитарно-просветительная работа с родителями и сотрудниками по профилактике заболеваний: - кишечных, - глистных, - воздушно-капельных, - ОРВИ, гриппа, - по закаливанию, по питанию.	Фельдшер	Старшая медицинская сестра
15	Обследование детей на гельминты 1 раз в год.	Фельдшер	Старшая медицинская сестра

9. План предварительных мероприятий, проводимых в профилактических целях

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

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Ответственный (должность, Ф.И.О.)	Документ, фиксирующий итого проверки
1	Проверка соблюдения правильности рассаживания детей (в соответствии с росто-возрастными особенностями детей, по состоянию здоровья)	Сентябрь, январь	Старший воспитатель	Протоколы замеров
2	Проверка правильности маркировки ученической мебели	Сентябрь, январь	Старший воспитатель воспитатели	Лист контроля
3	Проверка соблюдения правильности расстановки мебели в учебных помещениях	Сентябрь, январь	Старший воспитатель	Лист контроля
4	Проверка соответствия программ, методик, режима воспитания и обучения требованиям санитарных норм	Сентябрь, май	Заведующий	Аналитические справки
5	Проверка соблюдения объемов и графика проведения лабораторных исследований и испытаний за факторами окружающей среды и безопасностью предоставляемых услуг в соответствии с договором	Ежеквартально	Заведующий хозяйством	Отметка о выполнении в графике

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

	Наличие и правильность маркировки кухонного инвентаря, разделочных досок, ножей, гастрономических емкостей	Еженедельно		Акт
	Контроль исправности технологического оборудования на кухне	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока
	Контроль за соблюдением норм потребления продуктов питания, норм выхода блюд, разнообразием меню, витаминизацией 3-гоблюда	Ежедневно Ежемесячно	Члены бракеражной комиссии Фельдшер	Акт Накопительная ведомость
	Контроль соблюдения графика мойки и дезинфекции оборудования, генеральных уборок производственных помещений	Ежедневно	Старшая медицинская сестра	График уборки и дезинфекции
	Контроль за соблюдением температурного режима, условиями хранения продуктов питания («товарное соседство»)	Ежедневно	Кладовщик	Журнал скоропортящихся продуктов Журнал контроля температуры в холодильниках
12	Контроль за соблюдением санитарных требований в помещениях ДОУ:	Еженедельно	Старшая медицинская сестра	Журнал учета, аналитические справки
	Контроль за систематической и правильной уборкой помещений ДОУ	Ежедневно	Старшая медицинская сестра	
	Режим проветривания (кварцевания)	Ежедневно	Старшая медицинская сестра	
	Организация питьевого режима	Ежедневно	Старшая медицинская сестра	
13	Контроль прохождения медицинских обследований и профессиональной гигиенической подготовки	Один раз в полгода	Старшая медицинская сестра	Журналы прохождения флюорографии и профессиональной гигиенической подготовки
14	Контроль за уборкой территории ДОУ	Еженедельно	Заведующий хозяйством	Журнал учета, аналитические справки
15	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз мусора.	Ежедневно	Заведующий хозяйством	
16	Качество песка в песочницах, на игровых площадках	Весна	Старший воспитатель Заведующий хозяйством	Лабораторные исследования
17	Контроль сбора, хранения и вывоза пищевых отходов в группах и пищеблоке	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Сигнальный лист

18	Контроль эффективности проведения работ по дезинсекции, дератизации, контроль популяции грызунов, наличие синантропных, членистоногих вредителей	Ежедневно	Старшая медицинская сестра	Сигнальный лист Журнал контроля вредителей Акты приема- сдачи работ по дератизации, дезинсекции
19	Контроль организации питьевого режима в ДОУ, качеством и безопасностью питьевой воды	Ежедневно	Старший воспитатель Старшая медицинская сестра	Сигнальный лист
20	Контроль выполнения требований к санитарному содержанию помещений ДОУ	Ежедневно	Заведующий хозяйством Старшая медицинская сестра	Сигнальный лист

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

Опасные факторы	Профилактические мероприятия	Периодичность
Инфекционные заболевания, педикулез	Медицинские осмотры детей, в том числе на педикулез, при поступлении в ДОУ с целью выявления больных. В случае обнаружения детей, пораженных педикулезом, их отправляют домой для санации. Прием детей в ДОУ после санации допускается при наличии медицинской справки об отсутствии педикулеза. Результаты осмотра заносят специальный журнал.	Ежедневно
Состояние здоровья воспитанников	Систематическое наблюдение за состоянием здоровья воспитанников. Организация профилактических осмотров и профилактических прививок. Распределение детей на медицинские группы для занятий физическим воспитанием. Информирование руководителей учреждения, воспитателей, методистов по физическому воспитанию о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья. Профилактическая работа с персоналом и детьми по формированию здорового образа жизни (организация «дня здоровья», игр, викторин и пр.).	Постоянно
Распространение инфекционных заболеваний	Сообщение в территориальные учреждения здравоохранения о случаях инфекционных заболеваний и паразитарных заболеваний среди воспитанников и персонала учреждения в течение двух часов после установления диагноза.	Постоянно
Санитарное состояние территории ДОУ, территории всех помещений	Контроль соблюдения графиков проведения санитарных дней. Контроль эффективности средств, применяемых для уборки, мойки и дезинфекции. Контроль основного действующего вещества моющих и дезинфицирующих средств. Контроль организации и проведения профилактической и текущей дезинфекции, а также полнотой ее проведения.	Постоянно

Организация питания воспитанников	Контроль за работой пищеблока (мест приготовления пищи). Контроль правильности хранения пищевых продуктов. Контроль качества и безопасности приготовленных пищевых продуктов (взятие суточных проб). Контроль проведения витаминизации блюд, профилактического питания.	Постоянно
Инвазирование контагиозных гельминтозами (энтеробиоза и гименолепидоза)	Организуют и проводят меры по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии; Выявление инвазированных контагиозных гельминтозами 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 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: - ежедневно 2 раза (утром и вечером) проводить влажную уборку помещений с применением мыльно-содового раствора; - провести чистку (очистить с использованием пылесоса) или обработать камерной дезинфекцией (если невозможно облучить бактерицидными лампами в течение 30 минут на расстоянии до 25 см) ковры, дорожки, мягкие игрушки и убрать их до завершения заключительной дезинвазии; - в течение 3 дней, начиная с первого дня лечения, одеяла, матрацы и подушки обрабатывать пылесосом. Одеяла и постельное белье не допускается встряхивать в помещении; - в группах круглосуточного пребывания ежедневно менять или проглаживать горячим утюгом нательное, постельное белье и полотенца; - следить за соблюдением детьми и персоналом правил личной гигиены (ногти на руках детей и персонала должны быть коротко острижены).	Постоянно

11. Лабораторно-инструментальные исследования в рамках производственного контроля

№	Наименование производственного контроля	Объект исследования (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Количество проб за год	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований и т.п.
1	2	3	4	5	6	7

1	Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции на пищеблок	Сырье и пищевая продукция	- соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировки на упаковке и товарно-сопроводительной накладной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д). Лабораторно-инструментальные исследования на сальмонеллез: Мясо, мясо птицы, яйцо куриное	Каждая партия сырья и пищевых продуктов 2 раза в год 2 раза в год 2 раза в год 2 раза в год	 2 2 2 2 (20шт.)	Технические регламенты на соответствующие виды продукции, ФЗ от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СП 2.3.6.1079 – 10 «Профилактика сальмонеллеза»
2	Контроль на этапе технологических процессов	Процессы приготовления, готовая продукция	Лабораторный контроль: Готовой продукции – микробиологические показатели	2 раза в год		ТР ТС № 021/2011 СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»

12. ПЕРЕЧЕНЬ нормативно-правовых актов

1. Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".
2. СП 1.1.1058-01. "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 10 июля 2001 г.
3. СанПиН 2.1.4.1074-01. "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 26.09.2001.
4. Санитарные правила "Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест. СанПиН 2.1.6.1032-01", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 17 мая 2001 г.
5. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы "Гигиенические требования к организации работы на копировально-множительной технике. СанПиН 2.2.2.1332-03", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 28 мая 2003 года.
6. ГОСТ 12.1.014-84. Система стандартов безопасности труда. Воздух рабочей зоны. Метод измерения концентраций вредных веществ индикаторными трубками.
7. МУ 1844-78 «Методические указания по проведению измерений и гигиенической оценки шумов на рабочих местах».
8. МУ 3911-85 «Методические указания по проведению измерений и гигиенической оценки производственной вибрации»
9. Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки. Санитарные нормативы СН 2.2.4/2.1.8.562-96.
10. Производственная вибрация в помещениях жилых и общественных зданий. Санитарные нормы СН 2.2.4/2.1.8.566-96.
11. СП 4616-88. Санитарные правила по гигиене труда водителей автомобилей.
12. Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 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».
13. СанПиН от 21.06.2016 N 2.2.4.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах»

Приложение 1

УТВЕРЖДАЮ:
заведующий МАДОУ
«Детский сад № 5 «Планета детства»
_____ С. В. Лепешкина

Ассортиментный минимум

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

Приложение 2

УТВЕРЖДАЮ:
заведующий МАДОУ
«Детский сад № 5 «Планета детства»
_____ С. В. Лепешкина

Инструкция
«Правила мытья посуды в групповых помещениях»

– Механическое удаление остатков пищи в ведро для пищевых отходов.
– Мытье столовой посуды в первой ванне при температуре не ниже 40 градусов с добавлением моющих средств (10 мл. моющего средства на 10 л. воды);
– Ополаскивание во второй ванне под горячей проточной водой, температурой не ниже 65 градусов с помощью гибкого шланга с душевой насадкой.
– Замачивание посуды в дезинфицирующем растворе «Део-Хлор люкс» 0,015% на 15 мин. Погружение посуды на 3 см вглубь;
– Ополаскивание во второй ванне под горячей проточной водой, температурой не ниже 65 градусов с помощью гибкого шланга с душевой насадкой не менее 3 мин.
– Просушивание посуды на решетчатых стеллажах.
–
– Ведро для отходов обрабатывать дезинфицирующим раствором «Део-Хлор люкс»0.015% и просушивать.
– Столы для приема пищи обрабатывать дезинфицирующим раствором «Део-Хлор люкс» до и после приема пищи, с их последующей обработкой чистой водой.
– очистить механически от остатков пищи;
– промыть в первой ванне путем полного погружения с добавлением моющего средства 5 мл. на 1литр воды (температура воды не ниже 40°С);
– ополоснуть во второй ванне горячей проточной водой (температура не ниже 65 °С) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
– просушить на специальных решетках.

Ветошь для мытья посуды, для протирания столов после использования стирают с применением мыла, просушивают и хранят в специально промаркированной посуде.

Приложение 3

УТВЕРЖДАЮ:
заведующий МАДОУ
«Детский сад № 5 «Планета детства»
_____ С. В. Лепешкина

«Правила мытья посуды на пищеблоке»

1. **Кухонную посуду** освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима:

в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40°С с добавлением моющего средства;

во второй секции – ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65°С с помощью шланга с душевой насадкой.

Обработка всей столовой посуды и приборов дезинфицирующим средством «Део Хлор люкс» 0,015% способом замачивание в течении 15минут. Посуда должна быть погружена под раствор на 3 см вглубь.

Ополаскивание посуды проточной водой с помощью гибкого шланга с душевой насадкой. и просушивают в перевернутом виде на решетчатых стеллажах.

Чистую посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.

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

в первой ванне - моют горячей водой (не ниже 40°С) с добавлением моющего средства 30 мл.;

во второй ванне - обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах.

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

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

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

9. Обработка ветоши для мытья посуды, столов

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

Приложение 4

УТВЕРЖДАЮ:
заведующий МАДОУ
«Детский сад № 5 «Планета
детства»
_____ С. В.
Лепешкина

Инструкция

«Организация питьевого режима»

Питьевой режим в МАДОУ «Детский сад №5 «Планета детства» организован с использованием кипяченой воды при условии ее хранения не более 3-х часов.

Питьевая вода должна быть доступна воспитанником в течении всего времени нахождения в МАДОУ.

Температура питьевой воды, даваемой ребенку,18-20 С.

Кипячение осуществляется на пищеблоке в специально отведенной емкости.

Обработка емкости для хранения кипяченой воды осуществляется ежедневно в конце рабочего дня.

Организация питьевого режима, соблюдение графика набора воды в бак, выдача на группу контролируется ежедневно шеф поваром и медицинским работниками.

Кипяченая вода выдается с пищеблока строго 4 раза в день:

7.00-10.00 , помощником повара, поваром

10.00-13.00, помощником повара, поваром

13.00-16.00, помощником повара, поваром

16.00-19.00, помощником повара, поваром

Приложение 5

УТВЕРЖДАЮ:
заведующий МАДОУ
«Детский сад № 5 «Планета детства»
_____ С. В. Лепешкина

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.
17.00. ч.

Приложение 6

УТВЕРЖДАЮ:
заведующий МАДОУ
«Детский сад № 5 «Планета детства»
_____ С. В. Лепешкина

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.

Приложение7

УТВЕРЖДАЮ:
заведующий МАДОУ
«Детский сад № 5 «Планета детства»
_____ С. В. Лепешкина

Инструкция
«Требования при обработке овощей»

При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

1.Овощи сортируются, моются и очищаются.

2.Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлага.

3.При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

4.Не допускается предварительное замачивание овощей.

5.Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

6. 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.

Приложение8

УТВЕРЖДАЮ:
заведующий МАДОУ
«Детский сад № 5 «Планета детства»
_____ С. В. Лепешкина

Инструкция
по применению дезинфицирующего средства «ДЕО-ХЛОР ДЕ ЛЮКС»

Режимы дезинфекции при инфекциях вирусной этиологии растворами средства «ДЕО-ХЛОР ДЕ ЛЮКС»

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

Посуда с остатками пищи	0,1% (7 на таблеток 10 л. воды)	30 мин.	Погружение в дезинфицирующий раствор из расчета 1,5 л на 1 комплект. По окончании дезинфекции посуду промывают проточной питьевой водой с помощью щетки от 50 до 180 секунд.
Белье и одежда	0,015% (1 таблетка на 10 л.воды)	30 мин.	Замачивание из расчета 3л на 1 кг сухого белья. По окончании дезинфекции белье и одежду стирают, прополаскивают.
Санитарно-техническое оборудование (ванны, раковины, унитазы и др.)	0,06% (4 на таблетки 10 л. воды)	30 мин.	Обработка раствором с помощью щетки или ерша способом протирания.

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

Приложение 9

УТВЕРЖДАЮ:
заведующий МАДОУ
«Детский сад № 5 «Планета детства»
_____ С. В. Лепешкина

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 ДЕ ЛЮКС» 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 15минут).
8. Продезинфицировать, прополоскать и просушить рабочий инвентарь.

Не допускается подметать пол веником и вытирать пыль сухой ветошью.

Приложение 10

УТВЕРЖДАЮ:
заведующий МАДОУ
«Детский сад № 5 «Планета детства»
_____ С. В. Лепешкина

Инструкция по проведению генеральной уборки на пищеблоке

В соответствии СанПин2.4.3648-20 один раз в месяц в кухонных помещениях ДОУ следует проводить генеральную уборку, в ходе которой проводится очистка и дезинфекция всего производственного оборудования и инвентаря.

Этапы проведения уборки Последовательность действий

Подготовительный:

Проводится приготовление уборочного инвентаря, дезинфицирующих и моющих средств. Сотрудники ДОУ, ответственные за проведение генеральной уборки, надевают спецодежду, перчатки, при необходимости защитные маски.

Осуществляется отключение от электросети производственного (в том числе холодильного) оборудования.

Обеспечивается свободный доступ ко всем поверхностям (кухонная мебель отодвигается).

Основной:

Поверхности столов, кухонной мебели очищаются с использованием моющих средств, дезинфицируются.

Стены обрабатываются моющими и дезинфицирующими средствами. Особое внимание уделяется контактным поверхностям (участки вокруг розеток, выключателей, наличники) что позволяет гарантировать требуемое санитарное состояние помещений.

Проводится мытье окон. Используется теплая мыльная вода или слабый раствор нашатырного спирта (1ст. ложка спирта на 1л. воды)

Труднодоступные пространства за отопительными приборами обрабатываются ершом, смоченным в моющем растворе.

Выполняется мытье полов водой с добавлением дезинфекторов.

Осуществляется смывание пены со всех обрабатываемых поверхностей чистой водой.

Завершающий:

Кухонная мебель расставляется по местам.

Проводится обработка уборочного инвентаря.

Кухонные помещения проветриваются в течении получаса, генеральная уборка в ДОУ считается завершенной.

Отмечается дата проведения генеральной уборки, указывается используемое дезинфекционное средство и его концентрация (в процентах) в Журнале учета проведения генеральных уборок.

Приложение 11

УТВЕРЖДАЮ:
заведующий МАДОУ
«Детский сад № 5 «Планета
детства»
_____ С. В.
Лепешкина

Инструкция по обработке шкафа для хранения хлеба

1 При уборке стеллажей крошки следует сметать с полок специальной щёткой, промаркированной «хлеб».

2 Ежедневно протирают ветошью, смоченной 1% раствором столового уксуса. Для этого должна находиться промаркированная тара «**раствор 1% столового уксуса**» и отведённая для этой цели ветошь.

3 Для приготовления 1 литра 1% раствора столового уксуса требуется 111 мл. столового уксуса 9% развести водой до 1литра.

Приложение 12

УТВЕРЖДАЮ:
заведующий МАДОУ
«Детский сад № 5 «Планета
детства»
_____ С. В.
Лепешкина

Инструкция
«Требования к проветриванию помещений»

1.Все помещения должны ежедневно проветриваться.

2. Сквозное проветривание проводят не менее 10 минут через каждые 1,5часа.

3. Проветривание проводится в отсутствии детей и заканчивается за 30 минут до их прихода с прогулки или занятий.

4. При проветривании допускается кратковременное снижение температуры воздуха в помещении, не более чем на 2-4 градуса С.

5. В помещениях спален сквозное проветривание проводится до дневного сна.

6.При проветривании во время сна фрамуги открываются с одной стороны и закрывают за 30 минут до подъема.

7.В холодное время года фрамуги, форточки закрываются за 10 минут до отхода ко сну детей.

8.В теплое время года дневной сон организуется при открытых окнах (избегая сквозняка).

9. В теплое время года в присутствии детей допускается широкая односторонняя аэрация во всех помещениях.

10. Проветривание через туалетные комнаты не допускается.

Приложение 13

УТВЕРЖДАЮ:
заведующий МАДОУ
«Детский сад № 5 «Планета
детства»
_____ С. В.
Лепешкина

Требования к санитарному содержанию групповых помещений»

1. **Все помещения** убираются влажным способом с применением моющего средства «Капля» 5мл. на 1 литр воды не менее 2 раз в день, с обязательной уборкой мест скопления пыли (полов у плинтусов и под мебелью, подоконников, радиаторов и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и другое).
2. **Влажную уборку** в спальнях проводят после дневного сна, в групповых - после каждого приема пищи.
3. **Генеральная уборка** всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц **(последняя пятница каждого месяца)** с применением моющего и дезинфекционного средства «ДЕО-ХЛОР ДЕ ЛЮКС» с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л. воды).

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

4. **Игрушки** моются в специально выделенных, промаркированных емкостях с мылом или иным моющим средством ежедневно в конце дня, а в группах для детей раннего возраста - 2 раза в день.
5. **Кукольная одежда** стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.
6. **Столы** в групповых помещениях промываются горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают с мылом, просушивают и хранят в сухом виде в специально промаркированной посуде с крышкой.
7. **Стулья** ежедневно моют горячей водой с мылом.
8. **Ковры** ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой или выбивают на площадке хозяйственной зоны.
9. **Сидения на унитазах, ручки сливных бачков, ручки дверей** ежедневно моются теплой водой с мылом или иным моющим средством.
10. **Горшки** моются после каждого использования при помощи ершей с применением дезинфекционного средства «ДЕО-ХЛОР®» с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л. воды).
11. **Санитарно-техническое оборудование (унитазы, ванны, раковины)** чистят дважды в день ершами и щетками с использованием дезинфекционного средства «ДЕО-ХЛОР ДЕ ЛЮКС» 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

УТВЕРЖДАЮ:
заведующий МАДОУ
«Детский сад № 5 «Планета
детства»
_____ С. В.
Лепешкина

Инструкция

«Требования при обработке яиц»

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

I обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды (100 - 200 граммов кальцинированной соды на 10 литров воды);

II обработка в дезинфекционном средстве –погружение яиц в 0,05% водный раствор «Эком 50 м» в течении 15 – 20 мин при t +25 – 30 С;

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

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

Приложение 15

УТВЕРЖДАЮ:
заведующий МАДОУ
«Детский сад № 5 «Планета детства»
_____ С. В. Лепешкина

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 после дневного сна
Ковры	Пылесосят и чистят влажной щеткой.
Игрушки	Моются в специально выделенных, промаркированных емкостях с мылом или иным моющим средством ежедневно в конце дня, а в группах для детей раннего возраста - 2 раза в день
Сидения на унитазах, ручки сливных бачков, ручки дверей	Моются теплой водой с мылом или иным моющим средством.
Горшки	Моются после каждого использования при помощи ершей с использованием дезинфекционного средства ДЕО- ХЛОР ДЕ ЛЮКС» 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 ДЕО-ХЛОР ДЕ ЛЮКС» 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 ДЕ ЛЮКС»,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 ДЕ ЛЮКС» с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л. воды).

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

Приложение 16

УТВЕРЖДАЮ:
заведующий МАДОУ
«Детский сад № 5 «Планета детства»
_____ С. В. Лепешкина

График уборок на пищеблоке

Ежедневная уборка

Полы, удаление пыли, паутины, протирание радиаторов, подоконников	Уборка влажным способом с применением моющего средства «Капля» (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 «ДЕО-ХЛОР®» с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л. воды
Специальная тара для пищевых отходов	В конце дня очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды (200 граммов на 10 литров воды), а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.
Шкаф для хранения хлеба	Сметать крошки хлеба специальной щеткой, полки протирать тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса (100 мл. на 1 литр воды)
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 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 всех помещений, 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

УТВЕРЖДАЮ:
заведующий МАДОУ
«Детский сад № 5 «Планета детства»
_____ С. В. Лепешкина

График уборок в прачечной

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

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

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

Приложение 18

УТВЕРЖДАЮ:
заведующий МАДОУ
«Детский сад № 5 «Планета детства»
_____ С. В. Лепешкина

График уборок в музыкальном зале
Ежедневная уборка

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

Уборка 1 раз в неделю

Понедельник	Мытье панелей
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

УТВЕРЖДАЮ:
заведующий МАДОУ
«Детский сад № 5 «Планета детства»
_____ С. В. Лепешкина

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

Ежедневная уборка

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

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

Вынос мусора проводится ***ежедневно.***

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

Приложение 20

УТВЕРЖДАЮ:
заведующий МАДОУ
«Детский сад № 5 «Планета детства»
_____ С. В. Лепешкина

График уборок в кладовой
Ежедневная уборка

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

Уборка 1 раз в неделю

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

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

Приложение

21

УТВЕРЖДАЮ:
заведующий МАДОУ
«Детский сад № 5 «Планета детства»
_____ С. В. Лепешкина

График уборок в медицинском кабинете

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

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

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

Приложение 22

УТВЕРЖДАЮ:
заведующий МАДОУ
«Детский сад № 5 «Планета детства»
_____ С. В. Лепешкина

График смены постельного белья и полотенец

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

Полотенце, салфетки каждый ПОНЕДЕЛЬНИК и ПО МЕРЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ

Приложение 23

УТВЕРЖДАЮ:
заведующий МАДОУ
«Детский сад № 5 «Планета детства»
_____ С. В. Лепешкина

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

УТВЕРЖДАЮ:
заведующий МАДОУ
«Детский сад № 5 «Планета детства»
_____ С. В. Лепешкина

Инструкция по обработке тары для пищевых отходов

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

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

УТВЕРЖДАЮ:
заведующий МАДОУ
«Детский сад № 5 «Планета детства»
_____ С. В. Лепешкина

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.

Приложение 26

УТВЕРЖДАЮ:
заведующий МАДОУ
«Детский сад № 5 «Планета детства»
_____ С. В. Лепешкина

Требования к работникам пищеблока

- В начале рабочего дня работники пищеблока обязаны пройти гигиенический осмотр у медицинского работника, данные которого заносятся в гигиенический журнал. Работники заверяют своей подписью в двух колонках: об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у себя и у членов семьи; об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела.
- Работники пищеблока при посещении санузла обязаны надевать халат. После посещения санузла работник должен провести гигиену рук моющим средством и обработать их антисептиком.
- Работники, которые раскладывают блюда, готовят салаты, должны надевать одноразовые перчатки. Перчатки нужно менять после санитарно-гигиенического перерыва в работе, либо если они порвались.
- Для профилактики распространения коронавирусной инфекции работники пищеблока обязаны носить средства индивидуальной защиты и менять их каждые 2 часа. В конце рабочего дня маски утилизируются в мешке в мусорное ведро и выносятся в контейнер.

Приложение 27

УТВЕРЖДАЮ:
заведующий МАДОУ
«Детский сад № 5 «Планета детства»
_____ С. В. Лепешкина

Инструкция по обработке ветоши

1. В конце рабочего дня ветошь простирывается в 2% мыльно-содовом растворе.
2. Затем ветошь прополаскивается под проточной водой.
3. Чистая ветошь замачивается в дезинфицирующем растворе 0.015% Део Хлор люкс на 15 мин.
4 Затем ветошь прополаскивается под проточной водой и высушивается

Приложение 28

ТВЕРЖДАЮ:
заведующий МАДОУ
«Детский сад № 5 «Планета детства»
_____ С. В. Лепешкина

Обработка сырого мяса

- Размораживание и первичную обработку мяса и мяса птицы проводят в соответствии с требованиями санитарных правил для дошкольных учреждений.
- Мясо дефростируют двумя способами:
- Медленное размораживание проводится в дефростере при температуре от 0 до +6 град. С.
- При отсутствии дефростеры в мясном цехе на производственных столах, либо в холодильнике мясорыбного цеха, в емкости «Мясо сырое» при температуре от 0 до+6град С, в течении 12-24 часов до температуры в толще мяса 0-1 град. С.
- Размораживание мяса в воде или около плиты не допускается.
- Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.
- Допускается размораживание мяса в СВЧ-печах по указанном в их паспортах режиме.

Приложение 29

УТВЕРЖДАЮ:
заведующий МАДОУ
«Детский сад № 5 «Планета детства»
_____ С. В. Лепешкина

Мытьё игрушек

1. Мытье игрушек производится в 2% мыльно-содовом растворе (200 гр. 10% мыльно-содового р-ра на 10 л. воды).
2. Прополаскивание игрушек под проточной водой.
3. Замачивание игрушек в 0,015% дезинфицирующем растворе «Део-Хлор люкс» (1 таб. (3,4 г.) х 10 л. воды) в течении 30 мин.
4. Прополаскивание игрушек под проточной водой в течении 3-5 мин.
5. Просушивание игрушек.
6. Большие игрушки обрабатываются методом протирания мыльно-содовым раствором, затем протираются чистой водой. После обрабатываются раствором «Део-Хлор люкс» 0,015% (экспозиция 15 мин) (методом протирания), затем протираются промытой ветошью.

Игрушки моются в младших группах 2 раза в день, в остальных группах 1 раз в день.

Приложение 30

УТВЕРЖДАЮ:
заведующий МАДОУ
«Детский сад № 5 «Планета
детства»
_____ С. В. Лепешкина

Обработка сырого мяса

- Размораживание и первичную обработку мяса и мяса птицы проводят в соответствии с требованиями санитарных правил для дошкольных учреждений.
- Мясо дефростируют двумя способами:
- Медленное размораживание проводится в дефростере при температуре от0 до +6 град. С.
- При отсутствии дефростеры в мясном цехе на производственных столах, либо в холодильнике мясорыбного цеха, в емкости «Мясо сырое» при температуре от 0 до+6град С, в течении 12-24 часов до температуры в толще мяса 0-1 град. С.
- Размораживание мяса в воде или около плиты не допускается.
- Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.
- Допускается размораживание мяса в СВЧ-печах по указанном в их паспортах режиме.

Приложение 31

УТВЕРЖДАЮ:
заведующий МАДОУ
«Детский сад № 5 «Планета
детства»
_____ С. В. Лепешкина

Основные положения по организации питания домашней пищей.

Алгоритм действий по организации питания домашней пищей.

1. Принять от родителей документы о необходимости лечебного питания для ребенка.
2. Выделить и оборудовать место под хранение и раздачу пищи. Отвести вспомогательное место или помещение под хранение и подготовку домашней пищи к раздаче (п.8.2 СанПиН2.3/2.4.3590-20). Место можно выделить в буфетной групповой ячейке, а помещение на пищеблоке. Установить холодильник и микроволновую печь. Эту технику использовать только для организации индивидуального питания. Вывесить на каждую единицу техники табличку «Для воспитанников, которые питаются готовой домашней пищей». Установить ежедневный контроль температуры

холодильника (п3.8 СанПиН2.3/2.4.3590-20) с занесением данных в журнал.
3. Провести инструктаж для младшего воспитателя. Сообщить работникам, что теперь для отдельных воспитанников еду надо доставлять не с пищеблока, а брать из холодильника. Пищу надо подготовить к раздаче. Выложить из контейнера и разогреть. Домашнюю пищу ребенку надо подавать в соответствии с режимом для группы, если не установлены иные особенности предоставления питания ребенку (например, частое питание при сахарном диабете).

ПАМЯТКА ДЛЯ РОДИТЕЛЕЙ

Какие требования соблюдать, чтобы ребенок питался домашними блюдами в детском саду

- Приносите блюда в специальных емкостях.

Готовые блюда для каждого приема пищи раскладывайте в отдельные пищевые контейнеры. Они должны быть герметично закрыты и доставлены при соблюдении температурно-влажностных условий хранения пищевой продукции. На каждой емкости должны быть указаны:
- дата
-Ф.И.О. ребенка;
-название группы воспитанника;
-наименование приема пищи;
-время для его употребления.

- Передавайте емкости ответственному работнику.

Ежедневно, в дни посещения воспитанником детского сада, передавайте контейнеры с готовой домашней едой работнику детского сада _____ (Ф.И.О. сотрудника). Передачу проводить во время утреннего приема ребенка.

- Забирайте пустые ёмкости ежедневно.

Не забывайте забирать пустые ёмкости в конце дня. Невостребованные в течение суток ёмкости будут уничтожены.

Заведующему МАДОУ «Детский сад №5
«Планета детства»
Лепешкиной С.В.
От _____,
Проживающей по адресу:_____
_____.
Контактный тел._____

Заявление
о замене основного питания на питание готовыми домашними блюдами

Прошу прекратить предоставлять моему ребенку, воспитаннице (воспитаннику)

группы_____ (название группы)_____(Ф.И.О. ребенка), основное горячие питание. Прошу организовать условия для питания _____ _____(Ф.И.О. ребенка) готовыми домашними блюдами в связи с тем, что он (она) нуждается в лечебном (диетическом питании).

ПРИЛОЖЕНИЕ:
Назначение лечащего врача о потребности _____(Ф.И.О. ребенка) в лечебном диетическом питании от_____ (число, номер документа) на 1 л, в 1 экз.
Со дня следующего за днем принятия положительного решения о замене способа обеспечения моего ребенка питанием, прошу:
-зачесть неиспользованные денежные средства от родительской платы в следующие расчетные периоды;
-уменьшить размер родительской платы на процент, направленный на питание моего ребенка.
Со сроками рассмотрения заявления ознакомлен (а):_____.
Ответственность за здоровье ребенка в связи с заменой способа обеспечения ребенка питанием беру на себя. _____(Ф.И.О.)

Дата_____ подпись _____/_____(Ф.И.О.)