

СОГЛАСОВАНО.

Председатель Управляющего совета
МБДОУ Ремонтненский д/с «Солнышко»

_____ Н.Ю.Кононенко
«31» августа 2018г.

УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего
МБДОУ Ремонтненский д/с «Солнышко»

от «03» сентября 2018 г. № 65
Заведующий 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-эпидемиологической безопасности для сотрудников и воспитанников, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля:

соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

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)

Пашенко 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.).

2. Перечень нормативных документов

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

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

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

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

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

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

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

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

НРБ-99 «Нормы радиационной безопасности»».

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

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

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

СниП 23.05.95. «Естественное и искусственное освещение»

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

СП 3.1.5.2826-10 «Профилактика ВИЧ-инфекции»;

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

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

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

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

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

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

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

ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекции»

СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»;

СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»;

СП 3.1.2.2952-11 «Профилактика кори, краснухи, и эпидемического паротита» ;

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

СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза»;

СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита»;

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

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

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

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

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

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

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

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

Медицинский осмотр:

№ п./п.	Профессия	Количество человек	Кратность
1	Заведующий	1	1 раз в год
2	Зам.зав. по ВМР	1	1 раз 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	1 раз в 2 года
3	Бухгалтер	1	1 раз в 2 года
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

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

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

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

4.1.	Санитарное состояние участка ДОУ, спортплощадки, подходов к зданию	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.3.1.-3.15	еженедельно	Заведующий хозяйством
4.2.	Санитарное состояние хозяйственной зоны	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.3.16-3.21	еженедельно	Заведующий хозяйством
4.3.	Освещенность территории	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.3.3.	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	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.7.7.-7.10.	ежемесячно	Заведующий хозяйством
5.3.	Соблюдение требований к санитарному содержанию помещений ДОУ	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.17.1.-17.18	еженедельно	Медицинская сестра
5.4.	Соблюдение требований к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.13.1.-13.20	ежемесячно	Заведующий хозяйством

6. Организация лабораторных исследований на пищеблоке ДОУ

	Вид исследований	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 поставку продуктов питания		постоянно	Заведующий хозяйством
7.2.	Контроль наличия сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность сырья и готовой продукции	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.1.	постоянно	Медицинская сестра, заведующий хозяйством
7.3.	Контроль условий и сроков хранения продуктов питания	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.1.	постоянно	Медицинская сестра,

				заведующий хозяйством
7.4.	Контроль за технологией приготовления готовых блюд, наличием технологических карт	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.15.5.	постоянно	Медицинская сестра
7.5.	Проведение оценки качества готовых блюд	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.23.	постоянно	Бракеражная комиссия
8. Обеспечение условий учебно-воспитательного процесса				
8.1.	Контроль за оснащением оборудования, правильной расстановкой мебели		постоянно	Заведующий хозяйством
8.2.	Гигиеническая оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.6.6.	2 раз в год, сентябрь, май	Медицинская сестра
8.3.	Контроль за маркировкой мебели, в соответствие с ростовыми показателями	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.6.6.	постоянно	Медицинская сестра
8.4.	Контроль за правильным использованием технических		постоянно	Зам.зав. по ВМР

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

5. План мероприятий по противоэпидемическому контролю

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

6. Программа предварительных мероприятий, проводимых в профилактических целях

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

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

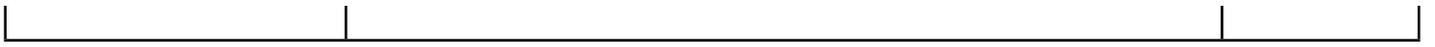
9	Проверка соответствия параметров искусственной освещенности учебных и рабочих мест в помещениях ДОУ санитарным требованиям и нормам (контроль рабочего состояния светильников, своевременная замена ламп)	Еженедельно	Заведующий хозяйством	Журнал учета
10	Проверка исправности систем хозяйственно-питьевого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

	приготовления пищи;		комиссии	журнал
	Соблюдение поточности производственных процессов;	Еженедельно	Члены бракеражной комиссии	Бракеражный журнал
	Соблюдение условий по обработке посуды,	Еженедельно	Заведующий хозяйством	Акт
	инвентаря, тары, оборудования, помещений;			
	Наличие и правильность маркировки кухонного инвентаря, разделочных досок, ножей, гастрономических емкостей	Еженедельно	Заведующий хозяйством	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-го блюда	Ежедневно Ежемесячно	Члены бракеражной комиссии	Акт Накопительная ведомость
	Контроль соблюдения графика мойки и дезинфекции оборудования, генеральных уборок производственных помещений	Ежедневно	Заведующий хозяйством	График уборки и дезинфекции
	Контроль за соблюдением температурного режима, условиями хранения продуктов питания («товарное соседство»)	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Журнал скоропортящихся продуктов Журнал контроля температуры в холодильниках
12	Контроль за соблюдением санитарных требований в помещениях ДОУ:	Еженедельно	Заведующий хозяйством Мед.сестра	Журнал учета, аналитические справки
	Контроль систематической и правильной уборкой	Ежедневно	Мед.сестра	

	помещений ДОУ			
	Режим проветривания	Ежедневно	Мед.сестра	
	Организация питьевого режима	Ежедневно	Мед.сестра	
13	Контроль прохождения медицинских обследований и профессиональной гигиенической подготовки	Один раз в полгода	Заведующая хозяйством Мед.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	Зам.зав. по ВМР Заведующий хозяйством	Лабораторные исследования
17	Контроль сбора, хранения и вывоза пищевых отходов в группах и пищеблоке	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Сигнальный лист
18	Контроль эффективности работ по дезинсекции, дератизации, контроль популяции грызунов, наличие синантропных, членистоногих вредителей	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Сигнальный лист Журнал контроля вредителей Акты приема-сдачи работ по дератизации, дезинсекции
19	Контроль организации питьевого режима в ДОУ, качеством и безопасностью питьевой воды	Ежедневно	Заведующий хозяйством Зам.зав. по ВМР	Сигнальный лист
20	Контроль выполнения требований к санитарному содержанию помещений ДОУ	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Сигнальный лист

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

Опасные факторы	Профилактические мероприятия	Периодичность
Инфекционные заболевания, педикулез	Медицинские осмотры детей, в том числе на педикулез, при поступлении в ДОУ с целью выявления больных. В случае обнаружения детей, пораженных педикулезом, их отправляют домой для санации. Прием детей ДОУ после санации допускается при наличии медицинской справки об отсутствии педикулеза. Результаты осмотра заносят специальный журнал.	Еженедельно
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, 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.)	Постоянно
Распространение инфекционных заболеваний	Сообщение в территориальные учреждения здравоохранения о случаях инфекционных заболеваний и паразитарных заболеваний среди воспитанников и персонала учреждения в течение двух часов после установления диагноза	Постоянно
Санитарное состояние территории ДОУ, территории всех помещений	Контроль соблюдения графиков проведения санитарных дней; Контроль эффективности средств, применяемых для уборки, мойки и дезинфекции; Контроль основного действующего вещества моющих и дезинфицирующих средств; Контроль организации и проведения профилактической и текущей дезинфекции, а также полнотой ее проведения	Постоянно
Организация питания воспитанников	Контроль за работой пищеблока (мест приготовления пищи); Контроль правильности хранения пищевых продуктов; Контроль качества и безопасности приготовленных пищевых продуктов (взятие суточных проб); Контроль проведения витаминизации блюд, профилактического питания	Постоянно
Инвазирование	Организуют и проводят меры по предупреждению	Постоянно



<p>контагиозных гельминтозами (энтеробиоза и гименолепидоза)</p>	<p>передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии;</p> <p>Выявление инвазированных контагиозных гельминтозами осуществляется одновременным однократным обследованием всех детей-воспитанников ДОУ;</p> <p>Всех выявленных инвазированных регистрируют в журнале для инфекционных заболеваний и проводят медикаментозную терапию;</p> <p>При выявлении 20% и более инвазированных острицами среди детей проводят оздоровление всех детей и обслуживающего персонала дошкольных образовательных учреждений . Одновременно проводятся мероприятия по выявлению источников заражения острицами и их оздоровление в соответствии с санитарными правилами по профилактике энтеробиозов.</p> <p>При регистрации случаев заболеваний среди детей и персонала дошкольных образовательных учреждений контагиозными гельминтозами профилактические мероприятия проводят как в период лечения детей, так и ближайшие 3 дня после его окончания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ежедневно 2 раза (утром и вечером) проводить влажную уборку помещений с применением мыльно-содового раствора; - провести чистку (очистить с использованием пылесоса) <p>ковры, дорожки, мягкие игрушки и убрать их до завершения заключительной дезинвазии;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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). 	
--	---	--

8. Контроль выполнения требований к санитарному содержанию помещений ДОУ

Объекты контроля	Необходимые санитарные меры	Ответственный
Внутренние помещения	<p>Все помещения убираются влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полов у плинтусов и под мебелью, подоконников, радиаторов и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и др.).</p> <p>Влажная уборка в спальнях проводится после дневного сна, в групповых - после каждого приема пищи.</p> <p>Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств. Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).</p>	<p>Воспитатель</p> <p>Помощ. воспитателя</p>
Музыкальный (спортивный) зал	<p>Влажная уборка спортивных залов проводится 1 раз в день и после каждого занятия. Спортивный инвентарь ежедневно протирается влажной ветошью, маты - с использованием мыльно-содового раствора. Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса. Во время генеральных уборок ковровое покрытие подвергается влажной обработке. Возможно использование моющего пылесоса. После каждого занятия спортивный зал проветривается в течение не менее 10 минут</p>	<p>Музык. руководитель, инструктор по физической культуре</p>
Инвентарь, игрушки, мебель	<p>Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой.</p> <p>Стулья, и другое оборудование, а также подкладочные клеенки, клеенчатые нагрудники после использования моются горячей водой с мылом; нагрудники из ткани - стираются.</p> <p>Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях.</p>	<p>Воспитатель</p> <p>Помощ. воспитателя</p>
Отбор воды для технических целей	<p>Для технических целей (уборка помещений групповой, туалета и т.д.) оборудуется в туалетных помещениях групповых отдельный водопроводный кран.</p>	<p>Помощ. воспитателя</p>
Ковры, ковровые покрытия	<p>Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой или выбивают на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны, затем чистят влажной щеткой.</p> <p>Рекомендуется один раз в год ковры подвергать сухой химической чистке.</p>	<p>Помощ. воспитателя</p>

Санитарно-техническое оборудование	Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно. Горшки моются после каждого использования при помощи ершей или щеток и моющих средств. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день ершами или щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.	Воспитатель Помощ. воспитателя
Окна, двери	В теплое время года засетчиваются окна и двери. Для борьбы с мухами внутри помещений допускается использовать механические методы (липкие ленты, мухоловки). Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).	Заведующий хозяйством Помощ. воспитателя
Системы вентиляции, вытяжки	Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты; прикрывать их следует только при резком перепаде температур воздуха помещений и наружного воздуха. По мере загрязнения их очищают от пыли. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.	Заведующий хозяйством
Ремонтные работы	Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании дошкольных образовательных учреждений в присутствии детей.	Заведующий хозяйством
Игрушки	Приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) перед поступлением в групповые моются проточной водой (температура 37 °С) с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей, и затем высушивают на воздухе. Пенолатексные ворсованные 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.	Воспитатель Помощ. воспитателя
Постельное белье и постельные принадлежности	Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Все белье маркируется.	Воспитатель Помощ.

Постельное белье, кроме наволочек, маркируется у ножного

воспитателя

	<p>края. На каждого ребенка необходимо иметь три комплекта белья, включая полотенца для лица и ног, и две смены наматрасников. Чистое белье доставляется в мешках и хранится в шкафах.</p> <p>Белье после употребления складывается в специальный бак, ведро с крышкой, клеенчатый, пластиковый или из двойной материи мешок. Грязное белье доставляется в постирочную (или специальное помещение). Матерчатые мешки стираются, клеенчатые и пластиковые - обрабатываются горячим мыльно-содовым раствором.</p> <p>Постельные принадлежности: матрасы, подушки, спальные мешки проветриваются непосредственно в спальнях при открытых окнах во время каждой генеральной уборки и периодически на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны. Рекомендуется один раз в год постельные принадлежности подвергать химической чистке или обработке в дезинфекционной камере.</p>	<p>Заведующий хозяйством</p> <p>Оператор по стирке белья и ремонту спецодежды</p>
<p>Борьба с вредителями</p>	<p>В ДОУ должны проводиться мероприятия, исключающие проникновение насекомых и грызунов. При их обнаружении в течение суток должны быть организованы и проведены мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями к проведению дезинфекционных и дератизационных мероприятий</p>	<p>Заведующий хозяйством</p>

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

Вид отходов	Объем отходов в год	Место сбора и утилизация	№ договора на транспортировку и утилизацию	Наименование предприятия
Твердые бытовые отходы (ТБО)	6 м куб.	Одноразовые мешки для мусора, выносятся ежедневно на контейнерную площадку	Договор №50 ТКО от 03.05.2018г.	МПП ЖКХ Ремонтненского района
Люминесцентные лампы	90 шт.	Складируются в контейнер для люминесцентных ламп	Договор №1/10/2018 от 17.09.2018г. (разовый)	ООО «Донская утилизирующая компания»
Пищевые отходы		Специальные емкости с крышкой		Физические лица для корма Нерепродуктивных 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.
2. 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.
3. Примечание: Рекомендуются подразделять отходы:
 - 1) пищевые отходы 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.).

10. Дезинфекция и дератизация помещений

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

6. 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.
7. 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.
8. 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.

11. Договор на лабораторно-инструментальные исследования в помещениях

и на территории, предназначенных для пребывания детей в дошкольных учреждениях

1. Договор №3438/043 от 10.07.2018 с Федеральным бюджетным учреждением здравоохранения "Центр гигиены и эпидемиологии в Ростовской области", Филиалом ФБУЗ "ЦГиЭ в РО" в г. Волгодонске

12. Договора на обслуживание здания

1. Договор №477 от 06.02.2018г. с АО «Донэнерго» на поставку электроэнергии.
2. Договор №477 от 21.01.2013г. с ПАО «ТНС энерго Ростов-на-Дону» на электроэнергию
3. Договор №530 от 29.01.2018г. с «ГУП РО УРСВ» на предоставление холодного водоснабжения.
4. Договор №28 от 01.10.2018г. с «МПП ЖКХ» на вывоз ЖБО.
5. Договор № 43-3-35207/15-Н от 31.01.2018г. с ООО «Газпром межрегионгаз Ростов-на-Дону» на газоснабжение.

13. Перечень возможных аварийных ситуаций

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

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, джемом, сыром, яйцо вареное)	1
2. Первые блюда (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

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 °С);
 - ополоснуть во второй ванне горячей проточной водой (температура не ниже 65 °С) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
 - просушить на специальных решетках.
2. Столовые приборы необходимо мыть следующим образом:
 - очистить механически от остатков пищи;
 - промыть в первой ванне с применением моющего средства «Прогресс» 5 мл. на 1 литр воды;
 - ополоснуть горячей проточной водой.
3. Чистые столовые приборы хранятся в металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.
4. Столовую посуду для персонала моют и хранят отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.
5. Ветошь для мытья посуды, для протирания столов после использования стирают с применением мыла, просушивают и хранят в специально промаркированной посуде.

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 двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима:

В первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40 ° С с добавлением моющего средства «Прогресс» 5 мл. на 1 литр воды;

во второй секции – ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65°С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых стеллажах.

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

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

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

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

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

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®»0,015% (1 таблетка на 10 л. воды), затем прополаскивают, просушивают и хранят в ёмкости «Чистая ветошь».

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»

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

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

Кипяченая вода выдается с пищеблока строго 4 раза в день:

8.00 – 8.15 час, 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

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

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

Питьевой режим в ДООУ 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.

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 citrusовые, 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.

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.
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.

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

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

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. Протестифицировать, прополоскать и просушить рабочий инвентарь.

Не допускается подметать пол веником и вытирать пыль сухой ветошью.

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

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 щёткой промаркированной «хлеб».

2 – Ежедневно протирают ветошью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

Для этого должна находиться промаркированная тара **«раствор 1% столового уксуса»** и отведённая для этой цели ветошь.

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

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

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 - 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[®]» 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[®]» 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.

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);

AI – обработка в дезинфекционном средстве –погружение яиц в 0,05% водный раствор «Эком 50 м» в течении 15 – 20 мин при $t +25 - 30 \text{ C}$;

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

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

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 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® 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® 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®» 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.

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

График уборок на пищеблоке

Ежедневная уборка

Полы, удаление пыли, паутины, протирание радиаторов, подоконников	Уборка влажным способом с применением моющего средства «Прогресс» (50 мл на 10 литров воды).
Рабочие столы	Моют горячей водой с моющим средством «Прогресс» 50 мл. на 10 литров воды
Производственные столы 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 «Прогресс» 50 мл на 10 литров воды или 2% мыльно-содового раствора (200г. на 10л. воды).)

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

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

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

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)

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

Уборка 1 раз в неделю

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

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

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 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).

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 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).

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

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)

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.

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.

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.

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.