

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно – противоэпидемических мероприятий МБДОУ Панкрушихинский детский сад «Улыбка» (далее МБДОУ), разработана на основании Федерального закона № 52 – ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Санитарных правил СП 1.1.1058-01 от 10.07.2001 г. («Организация проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»), СанПиНа  СанПиН 2.3\2.4.3590-13-20 («Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»).

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности для всех участников образовательного процесса МБДОУ путем должного выполнения санитарных правил, санитарно – противоэпидемических мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Производственный контроль включает:

1. Осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний на рабочих местах с целью оценки влияния производства на среду обитания человека и его здоровье; сырья, готовой продукции и технологий их приготовления, хранения, утилизации;
2. Организацию медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников МБДОУ, деятельность которых связана с производством, хранением и реализацией пищевых продуктов, воспитанием и обучением детей;
3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, готовой продукции и технологий их приготовления, хранения, реализации.
4. Обоснование критериев безопасности и безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг;
5. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
6. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;
7. Визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами (работниками) МКДОУ за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

**ПЕРЕЧЕНЬ МЕРОПРИЯТИЙ ПО**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОМУ КОНТРОЛЮ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *№* | *Объект контроля* | *Проводимые мероприятия и кратность контроля.*  | *Ответственные лица* |
| **Персонал МБДОУ** |
| 1. |  Сотрудники МБДОУ | * По графику:

Наличие у персонала личных медицинских книжек.Своевременность прохождения персоналом мед. осмотров, вакцинации, гигиенического обучения и гигиенической аттестации.* По плану:

Проведение инструктажа (обучения) персонала по соблюдению правил личной гигиены и другим вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия.* Ежедневный контроль:

Выполнение персоналом необходимые санитарно- противоэпидемических и профилактических мероприятий; соблюдение персоналом требований личной гигиены; соблюдение требований к условиям труда персонала (по результатам аттестации рабочих мест).* Ежедневный контроль:

(журнал здоровья)Проведение медработником ежедневных осмотров персонала ГБДОУ* Ежемесячный контроль:

Наличие аптечек для оказания первой медицинской доврачебной помощи.Своевременное пополнение их. | заведующийзавхоз заведующийзавхоз заведующийзавхоззаведующийзавхоз заведующийзавхоз  |
| **Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания** |
| 1. | Наполняемостьгрупп | Согласно 2.3\2.4.3590-13-20 определяется исходя из расчета площади групповой (игровой) комнаты - для групп раннего возраста (до 3 лет) не менее 2,5 метра квадратного на 1 ребенка и для дошкольного возраста (от 3 до 7 лет) - не менее 2,0 метра квадратного на одного ребенка, фактически находящегося в группе. | Заведующий  |
| 2. | Внутренняя отделка помещений | В период проведения капитального и текущего ремонта:В качестве внутренней отделки применяются материалы безвредные для здоровья человека и имеющие документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Для внутренней отделки помещений использовать обои, допускающие проведение уборки влажным способом и дезинфекцию. | Заведующий, завхоз |
| 5. | Соблюдение теплового режима в ДОУ | * Ежемесячно:

Контроль функционирования системы теплоснабжения; при неисправности – устранение.* 1 в год:

Промывка отопительной системы (июнь – июль). | завхоз |
| 6. | Соблюдение воздушного режима в учреждении. Система вентиляции. | * 1 раз в год:

Ревизия, очистка и контроль за эффективностью работы вентиляционных систем осуществляется. | Заведующий, завхоз |
| 7. | Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях | * Ежедневный контроль:

Соблюдение графика проветривания помещений.Температурного режима в помещениях согласно СанПиНа 2.3\2.4.3590-13-20 Контроль за температурой воздуха во всех основных помещениях пребывания детей осуществляется с помощью бытовых термометров.* 1 раз в год:

Исследование микроклимата групповых и других помещений. | Заведующий, диетсестра |
| 8. | Состояние систем водоснабжения и канализации. | * Ежемесячно:

Функционирования системы водоснабжения, канализации.* 1 раз в год:

Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года (август). | завхоз |
| 9. | Питьевая вода | * Ежедневно:

Визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима (чайники, чашки для питьевого режима).* 1 раз в год:

Исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям.* Внепланово

После ремонта систем водоснабжения. | Заведующий, диетсестра Работники СЭС |
| 10. | Естественное и искусственное освещение | * Ежедневно:

Контроль за уровнем освещенности помещений. Выявление неисправных и перегоревших ламп.* 1 раз в год:

Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях.* 2 раза в год:

Чистка оконных стекол и светильников проводится по мере их загрязнения. | Заведующий, завхоз  Заведующий, завхоз |
| **Состояние оборудования помещений для работы с детьми** |
| 1. | Детская мебель:Соблюдение требований к детской мебели и оборудованию, в т.ч. к техническому состоянию, маркировке.Санитарное содержание мебели и иного оборудования.Соблюдение требований к эксплуатации оборудования. | * 2 раза в год:

Проведение антропометрических обследований детей.Размеры детской мебели (столы, стулья) должны соответствовать росто-возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку.* Ежедневно:

Визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки.* По мере необходимости:

Обновление при повреждении маркировки.* Постоянно:

Контроль за состоянием и функционированием оборудования, при неисправности – устранение. | Заведующий, завхозВоспитателиВоспитатели завхоз |
| 4. | Санитарное состояние игрушек, их обработка. | * Ежедневно:

Контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования.* Ежедневно:

Мытье игрушек (в конце рабочего дня – сад, 2 раза в день – ясли)* Мытье новых игрушек после получения согласно требованиям СанПиНа 2.3\2.4.3590-13-20
 | Воспитатель, помощники воспитателявоспитатели, помощники воспитателявоспитатели, помощники воспитателя |
| 5. | Санитарное состояние ковровых изделий. | * Ежедневно:

Визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий.* 1 раз в год:

Обработка ковров сухая химчистка, стирка с использованием специальных моющих средств, в теплое время года. | Воспитатель, диетсестрапомощник воспитателя, завхоз |
| 6. | Постельное бельё, полотенца. | * Ежедневно:

Визуальный контроль за состоянием постельного белья, полотенец.По мере загрязнения – подлежат немедленной замене.* 1 раз в неделю:

Замена постельного белья по графику.Замена полотенец по мере загрязнения. | Помощник воспитателя, воспитательпомощник воспитателя |
| 7. | Состояние музыкального зала.Санитарно-техническое состояние помещений.соблюдение требований к оборудованию и эксплуатации спортивного зала.Соблюдение требований к воздушно- тепловому режиму и проветриванию. | * Ежедневно:

Визуальный контроль за состоянием оборудованием музыкального и физкультурного залов; при неисправности оборудования – немедленное удаление из пользования и ремонт.* Контроль за проветриванием согласно нормам СанПиНа 2.3\2.4.3590-13-20
 | Завхоз, муз.рукУборщик служебных помещений |
|  | Санитарное состояние и содержание ГБДОУ. | * 1 раз в год:

Составление и утверждение руководителем МБДОУ графика проведения генеральных уборок и режима ежедневных уборок.Составление и утверждение руководителем МБДОУ графика проветривания помещений.Составление и утверждение руководителем МБДОУ графика кварцевания помещений.* Постоянно:

Контроль за выполнением ежедневных и генеральных уборок по графику.Проведение кварцевания и проветривания помещений.Наличие и использование моющих и дез. средств.* Ежедневно:

Визуальный контроль за санитарным состоянием помещений. | Заведующий, диетсестра Заведующий, диетсестра Заведующий, диетсестра Завхоз Заведующий, диетсестра  |
| **Состояние помещений и оборудования пищеблока** |
| 1. | Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока. | * Ежедневно:

Визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке.* Ежемесячно:

Контроль за функционированием системы вентиляции, приточно-вытяжной вентиляции, система водоснабжения, канализации. | Поварзавхоззавхоз |
| 2. | Санитарное состояние и содержание пищеблока. | * 1 раз в год:

Составление и утверждение руководителем МБДОУ графика проведения генеральных уборок и режима ежедневных уборок.* Постоянно:

Контроль за выполнением ежедневных и генеральных уборок по графику.Наличие и использование моющих и дез. средств.* Ежедневно:

Визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока. | Заведующий, диетсестра. повар Заведующий, диетсестра, повар  Заведующий, диетсестра, повара |
| 3. | Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования. | * Постоянно:

Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке; при неисправности – устранение. | ПоварЗаведующий хозяйством |
| 4. | Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря. | * Ежедневно:

Визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря.* По мере необходимости:

Обновление при повреждении маркировки. | ПовардиетсестраПовардиетсестра |
| 5. | Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер. | * Ежедневно:

Визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер. | Диетсестра  |
| **Состояние оборудования медицинского кабинета** |
| 2. | Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер. | * Ежедневно:

Визуальных контроль за температурным режимом внутри холодильника для медикаментов. |  Диетсестра |
| 3. | Медикаментозные средства | * Ежемесячно:

Контроль за сроком годности медикаментозных препаратов, шприцев.* 1 раз в месяц:

Проверка и пополнение медицинских аптечек. | Диетсестра |
| **Санитарные требования к организации режима дня и занятий** |
| 1. | Режим дня и расписание занятий | * 1 раз в год:

Составление и утверждение режима дня и расписание занятий согласно требованиям СанПиНа 2.3\2.4.3590-13-20 и в соответствии возрастных особенностей детей.* Ежедневно:

Контроль за соблюдением режима дня и расписания занятий. | Заведующий воспитательзаведующий ,воспитатель |
| 2. | Требование к организации физического воспитания | * 1 раз в год:

Составление и утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СанПиНа 2.3\2.4.3590-13-20 и в соответствии возрастных особенностей детей.* Ежедневно:

Медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики. | Заведующий воспитательЗаведующий воспитатель |
| 3. | Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей | * 1 раз в год:

Составление и утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиНа 2.3\2.4.3590-13-20 и в соответствии возрастных особенностей детей.* Ежедневно:

Медико-педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей. | Заведующий воспитательзаведующий воспитательДиетсестра |
| 4. | Прием детей в ГБДОУ | * Ежедневно:

Утренний прием детей* Комплектование групп согласно требованиям СанПиНа 2.3\2.4.3590-13-20
* Прием детей в ДОУ осуществляется на основании направления из отдела образования и медицинского заключения
 | Воспитатель группы Заведующий Заведующий  |
| **Санитарные требования к организации питания воспитанников** |
| 1. | Примерное десятидневное меню. | * 2 раза в год:

Наличие согласованного с руководителем МБДОУ примерного десятидневного меню на осенне-зимний и на весенне-летний периоды. | Заведующий, диетсестра |
| 2. | Профилактика дефицита йода. | * Ежедневно:

За использованием в пище йодированной поваренной соли | диетсестра |
| 3. | Витаминизация готовых блюд. | * Ежедневно:

За ежедневной витаминизацией пищи.Проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С).Использование витаминизированных продуктов питания (витаминизированный хлеб, кондитерские изделия, кисло-молочная продукция и др.) | Повар, диетсестра |
| 4. | Бракераж сырых скоропортящихся продуктов. | * Ежедневно:

Ведение журнала «Бракераж сырых продуктов».Органолептический контроль за сырыми скоропортящимися продуктами.* День поставки товара:

Наличие сертификатов соответствия, качественных удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания и др. сопроводительных документов.  | диетсестрадиетсестрадиетсестра |
| 5. | Бракераж готовой продукции. | * Ежедневно:

Ведение журнала «Бракераж готовой продукции».Контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.). | диетсестра |
| 6. | Накопительная ведомость. | * Ежедневно:

Ведение и анализ накопительной ведомости. | диетсестра |
| 7. | Суточные пробы. | * Ежедневно:

Отбор и хранение суточной пробы. | диетсестра |
| **Исследование по санитарно – химическим и** **микробиологическим показателям**  **(**2.3\2.4.3590-13-20 **)** |
| 1. | Качество термообработки кулинарных изделий | * 1 раз в год:

Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям. | Работники СЭС |
| 2. | Готовые блюда на калорийность и полноту вложения  | * 1 раз в год:

Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям. | Работники СЭС |
| **Санитарно – эпидемиологический режим в пищеблоке** |
| 1. | Исследование на яйца гельминтов | * 1 раз в год:

Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды.  |   РаботникиСЭС |
| 2. | Исследование на наличие кишечной палочки (БГКП -15) | * 1 раз в год:

Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды.  | Работники СЭС |
| 3. | Исследования на стафилококк | * 1 раз в год:

Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды.  | Работники СЭС |
| 4. | Исследования на патогенную флору | * 1 раз в год:

Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды.  | Работники СЭС |

*Приложение 1*

*«Программа производственного контроля»*

**Перечень должностных работников, подлежащих медицинским осмотрам.**

|  |  |
| --- | --- |
| *Должность* | *Периодичность**в течение года* |
| Заведующий  | 1 раз |
| Старший воспитатель | 1 раз |
| Инструктор по физической культуре | 1 раз |
| Воспитатель | 1 раз |
| Музыкальный руководитель | 1 раз |
| Педагог-организатор | 1 раз |
| Заведующий хозяйством | 1 раз |
| Помощник воспитателя | 1 раз |
| Старшая медсестра | 1 раз |
| Медсестра | 1 раз |
| Главный бухгалтер | 1 раз |
| Повар  | 1 раз |
| Кухонный работник | 1 раз |
| Машинист по стирки белья | 1 раз |
| Сторож | 1 раз |
| Дворник | 1 раз |

*Приложение 2*

*«Программа производственного контроля»*

**Перечень должностных лиц, на которых возложены функции**

**по осуществлению производственного контроля**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *ФИО* | *Занимаемая должность* | *Раздел работы по осуществлению производственного контроля* |
| **О.Б.Довыденко** | **Заведующий** | - Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.- Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников. |
| **А.В.Чеботников** |  **завхоз** | - Организация лабораторных исследований.Организация медицинских осмотров работников.Контроль за наличием сертификатов, санитарно – эпидемических заключений, личных мед. книжек.- Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля:* Журнал бракеража скоропортящихся продуктов;
* Журнал бракеража готовой продукции;
* Журнал здоровья;
* Личные мед книжки сотрудников учреждения;
* Накопительная ведомость;
* Журнал регистрации калорийности пищи;
* Перспективное меню.
 |
| **А.В.Чеботников** |  **завхоз** | - Визуальный контроль за выполнением санитарно- эпидемиологических мероприятий, соблюдением требований СанПиНа, разработка и реализация мер, направленных на устранение нарушений. |
| **А.В.Чеботников** |  **Завхоз** | - Ведение журнала аварийных ситуаций;- Контроль за состоянием:* Освещенности;
* Систем теплоснабжения;
* Систем водоснабжения;
* Систем канализации.
 |

*Приложение 3*

*«Программа производственного контроля»*

**Контрольный лист выполнения**

**программы производственного контроля.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Месяц | Мероприятия(исследования) | Отметка об исполнении |
| **Январь** | * Дезинсекция, дератизация помещений.
* Техническое обслуживание электросетей, электрооборудования.
* техническое обслуживание систем теплоснабжения.
* Техническое обслуживание технологического оборудования.
 |  |
| **Февраль** | * Дезинсекция, дератизация помещений.
* Техническое обслуживание электросетей, электрооборудования.
* техническое обслуживание систем теплоснабжения.
* Техническое обслуживание технологического оборудования.
 |  |
| **Март** | * Дезинсекция, дератизация помещений.
* Техническое обслуживание электросетей, электрооборудования.
* техническое обслуживание систем теплоснабжения.
* Техническое обслуживание технологического оборудования.
 |  |
| **Апрель** | * Лабораторный контроль качества дез. средств.
* Профосмотр сотрудников
* Смывы на сальмонеллез.
* Смывы на БГКП.
* Дезинсекция, дератизация помещений.
* Техническое обслуживание электросетей, электрооборудования.
* техническое обслуживание систем теплоснабжения.
* Техническое обслуживание технологического оборудования.
 |  |
| **Май** | * Исследование питьевой воды на пищеблоке.
* Чистка оконных стекол.
* Чистка осветительной аппаратуры. Антропометрические обследования воспитанников. Контроль за соответствием размеров детской мебели
* Дезинсекция, дератизация помещений.
* Техническое обслуживание электросетей, электрооборудования.
* техническое обслуживание систем теплоснабжения.
* Техническое обслуживание технологического оборудования
* Инструктажи сотрудников по санитарно – эпидемиологическому режиму.
* Частичная смена песка в песочницах
* Утверждение перспективного плана на летний период года.
 |  |
| **Июнь** | * Исследование песка в песочницах на степень биологических загрязнений (наличие яиц гельминтов).
* Дезинсекция, дератизация помещений.
* Техническое обслуживание электросетей, электрооборудования.
* техническое обслуживание систем теплоснабжения.
* Техническое обслуживание технологического оборудования.
 |  |
| **Июль** | * Исследование готовых блюд на калорийность и полноту вложений.
* Обработка ковровых изделий (сухая чистка, стирка с использованием моющих средств.
* Дезинсекция, дератизация помещений.
* Техническое обслуживание электросетей, электрооборудования.
* техническое обслуживание систем теплоснабжения.
* Техническое обслуживание технологического оборудования.
 |  |
| **Август** | * Чистка осветительной аппаратуры.
* Утверждение перспективного меню на холодный период года.
* Дезинсекция, дератизация помещений.
* Техническое обслуживание электросетей, электрооборудования.
* техническое обслуживание систем теплоснабжения.
* Техническое обслуживание технологического оборудования.
 |  |
| **Сентябрь** | * Исследование на наличие кишечной палочки (БГКП). Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды.
* Исследование на патогенную флору. Смывы с окружающих предметов, оборудования, спецодежды.
* Смывы на сальмонолез.
* Дезинсекция, дератизация помещений.
* Техническое обслуживание электросетей, электрооборудования.
* техническое обслуживание систем теплоснабжения.
* Техническое обслуживание технологического оборудования
* Антропометрические обследования воспитанников. Контроль за соответствием размеров детской мебели.
 |  |
| **Октябрь** | * Чистка оконных стекол и утепление окон на зиму.
* Профосмотр.
* Дезинсекция, дератизация помещений.
* Техническое обслуживание электросетей, электрооборудования.
* техническое обслуживание систем теплоснабжения.
* Техническое обслуживание технологического оборудования.
 |  |
| **Ноябрь** | * Дезинсекция, дератизация помещений.
* Техническое обслуживание электросетей, электрооборудования.
* техническое обслуживание систем теплоснабжения.
* Техническое обслуживание технологического оборудования.
 |  |
| **Декабрь** | * Дезинсекция, дератизация помещений.
* Техническое обслуживание электросетей, электрооборудования.
* техническое обслуживание систем теплоснабжения.
* Техническое обслуживание технологического оборудования
* Чистка осветительной аппаратуры.
 |  |

*Приложение 4*

*«Программа производственного контроля»*

УТВЕРЖДАЮ:

 Заведующий МБДОУ д/С «Улыбка»

 О.Б.Довыденко\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**График проведения генеральных уборок.**

|  |  |
| --- | --- |
| *Название групп* | *Дни недели* |
| Группы | Понедельник |
| Спальня  | Вторник |
| Приемная | Среда |
| Туалет | Четверг |
| Мойка помощника воспитателя | Пятница |
| Кухня | Пятница |
| Прачечная | Пятница |
| Музыкальный зал | Среда |
| Спортивный зал | Четверг |
| Служебные помещения | Пятница  |

*Приложение 5*

*«Программа производственного контроля»*

УТВЕРЖДАЮ:

 Заведующий МБДОУ д/С «Улыбка»

 О.Б.Довыденко\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Инструкция по мытью посуды на пищеблоке**

***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 моющих средств; 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 полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.

***Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь*** (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах раздельно в кассетах или в подвешенном виде.

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

*СанПиН* 2.3\2.4.3590-13-20 *"Санитарно-эпидемиологические требования к устройству,*

*содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"*

*Приложение 6*

*«Программа производственного контроля»*

УТВЕРЖДАЮ:

 Заведующий МБДОУ д/С «Улыбка»

 О.Б.Довыденко\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Инструкция по мытью посуды в группе**

***Посуду и столовые приборы*** моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.

***Столовая посуда*** после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.

***Чашки*** моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают.

***Столовые приборы*** после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

***Столовую посуду*** для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

*СанПиН* 2.3\2.4.3590-13-20  *"Санитарно-эпидемиологические требования к устройству,*

*содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"*

*Приложение 7*

*«Программа производственного контроля»*

УТВЕРЖДАЮ:

 Заведующий МБДОУ д/С «Улыбка»

 О.Б.Довыденко\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Требования к санитарному содержанию помещений пищеблока в дошкольных образовательных организаций**

Рабочие столы на пищеблоке после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств.

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

Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день ершами или щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Ежедневно в помещениях пищеблока проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников.

Еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

Один раз в месяц проводится генеральная уборка всех помещений и оборудования с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).

*СанПиН* .3\2.4.3590-13-20  *"Санитарно-эпидемиологические требования к устройству,*

*содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"*

*Приложение 8*

*«Программа производственного контроля»*

УТВЕРЖДАЮ:

 Заведующий МБДОУ д/С «Улыбка»

 О.Б.Довыденко\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций**

Все помещения убирают 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.).

В спальнях влажную уборку проводят после ночного и дневного сна.

В групповых влажную уборку проводят после каждого приема пищи.

Столы в групповых помещениях промывают горячей водой с применением моющих средств до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой.

Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях.

Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой.

Санитарно-техническое оборудование независимо от эпидемиологической ситуации ежедневно обеззараживают. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моют теплой водой с моющим средством ежедневно. Горшки моют 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.

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

Окна снаружи и изнутри моют по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).

Игрушки моют ежедневно в конце дня. Кукольную одежду стирают по мере загрязнения и проглаживается.

Смену постельного белья, полотенец проводят по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Все белье маркируют.

ГРАФИК ВЛАЖНОЙ САНИТАРНОЙ УБОРКИ ПОМЕЩЕНИЙ

|  |  |
| --- | --- |
| Групповое помещение ежедневно и по мере необходимости | 1245 - 1430 |
| Спальня ежедневно и по мере необходимости | 1500 - 1530 |
| Туалетная комната ежедневно и по мере необходимости | 800 – 815 |
| 1230 – 1245 |
| 1530 – 1545 |
| Раздевалка ежедневно и по мере необходимости | 845 – 900 |
| 1145 – 1200 |
| 1530 - 1545 |

*Федеральный закон РФ «о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.05.1999 г.*

*СанПиН* .3\2.4.3590-13-20  *«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях» утв. постановлением Главного государствен­ного санитарного врача РФ от 01.01.2021 .*

*Приложение 8*

*«Программа производственного контроля»*

УТВЕРЖДАЮ:

 Заведующий МБДОУ д/С «Улыбка»

 О.Б.Довыденко\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Меры по профилактике заболеваний,**

**сохранению и укреплению здоровья воспитанников**

Самым доступным и надежным средством профилактики многих инфекционных болезней является дезинфекция (обеззараживание).

Профилактическую дезинфекцию проводят в плановом порядке или по санитарно-гигиеническим и по эпидемиологическим показаниям.

Плановая профилактическая дезинфекция проводится систематически в целях предотвращения возникновения очагов инфекционных заболеваний.

Профилактическая дезинфекция по эпидемио­логическим показаниям проводится с целью предупре­ждения и распространения инфекций в ДОУ.

Для предотвращения заболеваний в группе проводится проветривание помещений, обеззараживание воздуха и поверхностей в помещениях бактерицид­ными лампами, профилактическая дезинфекция предметов, с которыми ежедневно контактируют дети в ДОУ.

**В ГБДОУ обязательной дезинфекции подлежат следующие объекты:**

1. Различные поверхности (стены, полы).
2. Игрушки.
3. Устройства солнцезащиты (жалюзи).
4. Мебель
5. Санитарно-техническое оборудование.
6. Столовая посуда.
7. Пищевые отходы.
8. Столовая посуда, столовые приборы.
9. Ковры в групповых.
10. Осветительные приборы.

Для проведения влажной уборки и дезинфекции можно использовать одно и то же средство, если в инструкции по применению данного средства написано: «дезинфицирующее средство с моющим эффектом» или «моющее средство с дезинфицирующим эффектом».

ГРАФИК ПРОВЕТРИВАНИЯ ПОМЕЩЕНИЯ

|  |  |
| --- | --- |
| Групповое помещение ежедневно | 800 – 815 |
| 1050 – 1150 |
| 1300 – 1430  |
| Спальня ежедневно |  900 – 1000 |
| 1100 – 1200 |
| 1530 – 1630 |

ГРАФИК КВАРЦЕВАНИЯ ПОМЕЩЕНИЙ

|  |  |
| --- | --- |
| Групповое помещение ежедневно | 800 – 8.15 |
| 1050 – 1150 |
| Спальня ежедневно |  9.00 – 10.50 |
| 1050 – 1150 |
| Туалетная комната ежедневно | 800 – 820 |
| 1400 – 1430 |
| Раздевалка ежедневно | 800 – 820 |
| 1230 – 1300 |

*СанПиН* .3\2.4.3590-13-20  *«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях» утв. постановлением Главного государствен­ного санитарного врача РФ от 01.01.2020 . СП 3.5.1378-03» Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» Постановление Министерства здравоохранения РФ от 9.06.2003 № 131.*