

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
«Чумайский детский сад «Солнышко»

УТВЕРЖДЕНО

И.О. Заведующего МКДОУ
«Чумайский детский сад «Солнышко»
Шельдякова В.С.
Приказ №2 от «13» января 2022г.



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно –
противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
в муниципальном казенном дошкольном образовательном
учреждении «Чумайский детский сад «Солнышко» на 2022год

С.Чумай 2022

1. Паспорт программы

Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение «Чумайский детский сад «Солнышко» (МКДОУ «Чумайский детский сад «Солнышко»)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет учреждение	1) образовательная: • дошкольное образование; 2) медицинская: • по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по лечебному делу, гигиеническому воспитанию, лечебной физкультуре, сестринскому делу в педиатрии; • оказанию первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по педиатрии, вакцинации (проведению профилактических прививок).
Юридический адрес:	652287, Кемеровская область- Кузбасс, Чебулинский муниципальный округ, с.Чумай, ул.Молодежная, д.29
Фактический адрес:	652287, Кемеровская область- Кузбасс, Чебулинский муниципальный округ, с.Чумай, ул.Молодежная, д.29
Характеристика здания	
Тип строения	отдельно стоящее двухэтажное кирпичное здание
Площадь	1050,4 кв. м.
Оборудование	оборудование офисное (компьютер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности
Характеристика инженерных систем	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная
Система отопления	Центральное
Система водоснабжения	Холодная вода
Система канализации	выгребная яма

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации

- производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
 - СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
 - ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
 - ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
 - ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
 - ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
 - ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
 - ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
 - ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
 - ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
 - Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
 - Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

Цель и задачи программы. 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;
- осуществление лабораторных исследований сырья, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
- контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием детей;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

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.

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

№ п/п	ФИО Должность	Функции	Распорядительный акт
1	Шельдякова Варвара Сергеевна, заведующая	<ul style="list-style-type: none"> – общий контроль за соблюдением изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; – организация плановых мед. осмотров работников; – организация проф. подготовки и аттестации работников; - контроль за соблюдением санитарных требований к организации режима дня, – учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; – разработка мероприятий, исполнение мер по устранению выявленных нарушений; – ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность производственного контроля. – контроль за прохождением медицинских осмотров персоналом, наличием личных медицинских книжек; – медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; – контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; – ведение учета и отчетности по производственному контролю; – ведение учетной документации. 	Приказ от 13.01.2022 № 2
2	Писарева А.В., завхоз	<ul style="list-style-type: none"> – визуальный контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; – организация лабораторно - инструментальных исследований; – Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования; – Журнал бракеража скоропортящихся продуктов; – Документы, подтверждающие качество и безопасность пищевых продуктов; – Ведение журнала аварийных ситуаций; – Информация заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении – Контроль за состоянием: <ul style="list-style-type: none"> -освещенности -систем теплоснабжения -систем водоснабжения -систем канализации. – разработка мер по устранению нарушений; – ведение учетной документации, накопительная ведомость; 	Приказ от 13.01.2022 № 2

		<ul style="list-style-type: none"> – контроль охраны окружающей среды. – контроль деятельности пищеблока, санитарное состояние помещения, 	
3	Руденко Н.В., повар Ответственный по питанию	<ul style="list-style-type: none"> -Журнал бракеража готовой продукции. -Журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания; -Контроль организации питания. 	Приказ от 13.01.2022 № 2

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

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (кол-во замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха Относительная влажность воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.2. 36 70-20, СП 2.4.368-20, Сан ПиН 1.2.3685 - 21 МУК 4.3.2756-10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раза в год – при наличии жалоб -в темное время суток	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10.4.3	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Аэро-ионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	внепланово при покупке новой мебели, после ремонтных работ	Помещения (1 проба)	СанПиН 1.2.3685-21, МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
4	Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический	1 раз в год весной	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного

		контроль				ного контроля
5	Контроль санитарного фона и пищевой продукции	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб (игрушки, мебель, ковры и дорожки; в спальнях: с постельного белья с пола, батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчиков)	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
				Пищеблок – 5-10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)		
		Смывы иерсинии	2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 - 10 смывов)	МУ 3.1.1.2438-09	
6	Исследования питьевой воды	Микробиологические исследования	1 раз в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; овощном, холодном, горячем, доготовочном блоках (2 пробы)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
7	Исследования	Микробиологи	1 раза в год	сладкие блюда,	СанПиН	Протокол,

пищевой продукции	ческие исследования проб готовых блюд		напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2-3 блюда исследуемого приема пищи)	2.3/2.4.35 90-20, ГР ТС 021/2011	журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		

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

(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»)

Медицинский осмотр			
№ п/п	Профессия	Количество работающих (человек)	Кратность
1	Заведующий	1	1 раз в год
2	Музыкальный работник	1	1 раз в год
3	Воспитатели	3	1 раз в год
4	Мл. воспитатель	3	1 раз в год
5	Повар	1	1 раз в год
6	Сторожа	3	1 раз в год
Гигиеническая подготовка и аттестация			
1	Заведующий	1	1 раз в 2 года
2	Воспитатели	3	1 раз в 2 года
3	Музыкальный работник	1	1 раз в 2 года
4	Мл. воспитатель	3	1 раз в год
5	Повар	1	1 раз в год
6	Сторожа	3	1 раз в 2 года

6. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию

6.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ

1	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 15.10.2018 № 2641-18
---	--------------------	-------	---

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	от 18.01.2017 № 16644
2	Медицинская	от 14.04.2016 № ЛО-42-01-004319

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

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
Контроль содержания помещений, оборудования и территории				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и вечером)	Завхоз
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: – текущей уборки; – генеральной уборки	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (в течение дня)	Завхоз
			Еженедельно	
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21 СанПиН 3.5.2.3472-17	1 раза в неделю	Региональный оператор по обращению с ТКО
	Очистка хозяйственной площадки		1 раза в неделю	Завхоз
Рабочие растворы дезинфекции	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Завхоз
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.5.2.3472-17	Ежедневно	Завхоз, Рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		1 раз в месяц	
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика	СП 3.5.3.3223-14	Ежедневно	Завхоз, Рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		Ежемесячно	

	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	ная организация
Освещенность территории и помещений	– наличие и состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	Завхоз
	– наличие, целостность и тип ламп			
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно (в течение дня)	Завхоз
	– кратность проветривания;			
	– влажность воздуха (склад пищеблока)			
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Завхоз
	– условия работы оборудования	План технического обслуживания	По плану техобслуживания	Специализированная организация (по необходимости)
Песок в песочницах	– состояние песка	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	После каждой прогулки	Воспитатели
	– наличие крышки на песочнице			
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	План-график технического обслуживания здания	1 раз в год	Рабочий по обслуживанию здания
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления				
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Каждая партия	Завхоз
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.);			
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным			

	требованиям (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами и т.д.)			
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	завхоз
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Завхоз
	– время смены кипяченной воды;		Каждые три часа	Повар
	– температура и влажность на складе;		Ежедневно	Завхоз
	– температура холодильного оборудования			
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Повар
	– точность технологических процессов;			
	– температура готовности блюд		Каждая партия	
Готовые блюда	– суточная проба;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар
	– дата и время реализации готовых блюд;		Каждая партия	
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Завхоз
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции			Повар

Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раз в год, сентябрь, май	Заведующий, Завхоз
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Каждая партия	Воспитатели
Показатели образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Заведующий
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели
	Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Заведующий
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20,	1 раз в месяц	Воспитатели
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Воспитатели
	Проведение ограничительных мероприятий	Программа мероприятий	При решении Роспотребнадзора	Воспитатели
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Повар
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно	Заведующий
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)		Один раз в два года	

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	завхоз
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Завхоз
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Повар
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Завхоз
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Повар
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Заведующий
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Воспитатели
Журнал прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Заведующая
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заведующая
Журнал визуального осмотра	По факту	Завхоз
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заведующий
Журнал бракеража готовой продукции	Ежедневно	Завхоз

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

№ п/п	Ситуация	Действия
1.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	<ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • организация подвоза воды для технических целей; • обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> • ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; • проветривание; • наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; • реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3.	Возникновение эпидемии	<ul style="list-style-type: none"> • введение карантина;

	сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	<ul style="list-style-type: none"> приостановление деятельности до ликвидации аварии; вызов специализированных служб
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> прекращение работы пищеблока; сокращение рабочего дня; использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6.	Пожар	<ul style="list-style-type: none"> вызов пожарной службы; эвакуация; приостановление деятельности

10. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

№	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании детского сада и по необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Заведующий
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Заведующий
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Заведующий
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты,	Постоянно	Заведующий

	официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)		
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Заведующий
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию Роспотребнадзора	Заведующий

Программу разработали:

Заведующий _____

Завхоз _____

Повар _____

Утверждаю:
И.О.Заведующего МКДОУ
«Чумайский 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 «Капля» 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 «Капля» 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 протираания столов после использования стирают с применением мыла, просушивают и хранят в специально промаркированной посуде.

Утверждаю:
И.О.Заведующего МКДОУ
«Чумайский детский сад
«Солнышко»
Шельдякова В.С. _____

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 «Капля» 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 «Капля» 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.

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

5. Обработка ветоши для мытья посуды, столов

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

Утверждаю:
И.О.Заведующего МКДОУ
«Чумайский детский сад
«Солнышко»
Шельдякова В.С. _____

Инструкция «Организация питьевого режима»

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

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

Кипяченая вода выдается с пищеблока строго 3 раза в день:

8.00 – 8.15 час, мл. воспитателям

11.00 – 11.15 час., мл. воспитателям

14.00 - 14.15 час., мл. воспитателям

Утверждаю:
И.О.Заведующего МКДОУ
«Чумайский детский сад
«Солнышко»
Шельдякова В.С. _____

График питьевого режима

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

Питьевой режим в ДОУ организован с использованием кипяченой воды при условии ее хранения не более 3-х часов.

Набирают воду в емкость для хранения кипяченой воды за 30 – 40 минут до раздачи.

График смены воды (на пищеблоке)

8.00. ч.

11.00. ч.

14.00. ч.

Утверждаю:
И.О.Заведующего МКДОУ
«Чумайский детский сад
«Солнышко»
Шельдякова В.С. _____

Инструкция
«Требования при обработке фруктов»

1. Фрукты, включая цитрусовые, перед употреблением тщательно моют под проточной водой.
2. Замачивание фруктов в 3 % растворе соли (30 грамм на 1 литр воды) на 15-20 минут.
3. Обдать горячей кипяченой водой.

СанПиН"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"2.3/2.4.3590-20,утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32

Утверждаю:
И.О.Заведующего МКДОУ
«Чумайский детский сад
«Солнышко»
Шельдякова В.С. _____

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.

Утверждаю:
И.О.Заведующего МКДОУ
«Чумайский детский сад
«Солнышко»
Шельдякова В.С. _____

Инструкция по применению дезинфицирующего средства «ДЕЗ-ХЛОР®»

Режимы дезинфекции при инфекциях вирусной этиологии растворами средства «ДЕЗ-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)	60 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)	120 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)	60 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 10л. воды)	60 мин.	Двукратное обработка раствором с помощью щетки или ерша способом протирания или орошения с интервалом 15 мин

Уборочный инвентарь для обработки санитарно-техническое оборудование	0,2% (14 таблеток на 10 л. воды)	120 мин.	Уборочный инвентарь замачивают в растворе средства или протирают ветошью, смоченной в растворе средства, по окончании дезинфекции прополаскивают и просушивают.
Уборочный инвентарь для обработки помещений	0,03% (2 таблетки на 10 л. воды)	30 мин.	Уборочный инвентарь замачивают в растворе средства или протирают ветошью смоченной в растворе средства, по окончании дезинфекции прополаскивают и просушивают
Игрушки, спортивный инвентарь.	0,06% (4 таблетки на 10 л. воды)	15 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.

СанПиН"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"2.3/2.4.3590-20,утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32

Утверждаю:
И.О.Заведующего МКДОУ
«Чумайский детский сад
«Солнышко»
Шельдякова В.С. _____

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 «ДЕЗ-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 «ДЕЗ-ХЛОР[®]».
4. Вымыть двери, стены, имеющуюся мебель с использованием дез. средств «ДЕЗ-ХЛОР[®]» 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. Проздезинфицировать, прополоскать и просушить рабочий инвентарь.

Не допускается подметать пол веником и вытирать пыль сухой ветошью.

Приложение 9

Утверждаю:

И.О.Заведующего МКДОУ
«Чумайский детский сад
«Солнышко»
Шельдякова В.С. _____

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 на пищеблоке .
8. Провести дезинфекцию использованного уборочного инвентаря и ветоши.

Утверждаю:

И.О.Заведующего МКДОУ

«Чумайский детский сад

«Солнышко»

Шельдякова В.С. _____

Требования к санитарному содержанию групповых помещений»

- 1. Все помещения** убираются влажным способом с применением моющего средства «Капля» 5мл. на 1 литр воды не менее 2 раз в день, с обязательной уборкой мест скопления пыли (полов у плитусов и под мебелью, подоконников, радиаторов и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и другое).
- 2. Влажную уборку** в спальнях проводят после дневного сна, в групповых - после каждого приема пищи.
- 3. Генеральная уборка** всех помещений и оборудования проводится один раз в неделю с применением моющего и дезинфекционного средства «ДЕЗ-ХЛОР[®]» с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л. воды).
- 4. Матрацы, подушки** проветриваются непосредственно в спальнях во время каждой генеральной уборки и в летний период на площадке хозяйственной зоны.
- 5. 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.
- 6. Кукольная одежда** стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.
- 7. 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.
- 8. Стулья** ежедневно моют горячей водой с мылом.
- 9. Ковры** ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой или выбивают на площадке хозяйственной зоны.
- 10. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков, ручки дверей** ежедневно моются теплой водой с мылом или иным моющим средством.
- 11. Горшки** моются после каждого использования при помощи ершей с применением дезинфекционного средства «ДЕЗ-ХЛОР[®]» с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л. воды).
- 12. Санитарно-техническое оборудование (унитазы, ванны, раковины)** чистят дважды в день ершами и щетками с использованием дезинфекционного средства «ДЕЗ-ХЛОР[®]» с концентрацией рабочего раствора 0,06% (4 таблетки на 10 л. воды), нанесенным на поверхность. При необходимости потереть поверхность щеткой. Через 2-3 минуты тщательно смывается.

Утверждаю:
И.О.Заведующего МКДОУ
«Чумайский детский сад
«Солнышко»
Шельдякова В.С. _____

Инструкция

«Требования при обработке яиц»

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

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

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

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

Примечание: Рабочие растворы средства «ДЕЗ -ХЛОР» могут применяться многократно до изменения их внешнего вида в течение 14 суток

СанПиН"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"2.3/2.4.3590-20,утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32

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 «Капля» 5мл. на 1 литр воды
Стол в групповых помещениях	Промываются горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают с мылом, просушивают и хранят в сухом виде в специально промаркированной посуде с крышкой
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 ДЕЗ-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 ДЕЗ-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 «ДЕЗ-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 неделю с применением моющего и дезинфекционного средства «ДЕЗ-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.

Утверждаю:
И.О.Заведующего МКДОУ
«Чумайский детский сад
«Солнышко»
Шельдякова В.С. _____

График уборок на пищеблоке

Ежедневная уборка

Полы, удаление пыли, паутины, протирание радиаторов, подоконников	Уборка влажным способом с применением моющего средства «КАПЛЯ» (50 мл на 10 литров воды).
Рабочие столы	Моют горячей водой с моющим средством «КАПЛЯ» 50 мл. на 10 литров воды
Производственные столы для сырой продукции	В конце рабочего дня моют с применением моющего и дезинфицирующего средства «ДЕЗ-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 «ДЕЗ-ХЛОР®» с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л. воды).

Еженедельная уборка

(с применением моющего средства «КАПЛЯ» 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 неделю** с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря с применением моющего и дезинфекционного средства «ДЕЗ-ХЛОР®» с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л. воды)

Утверждаю:
И.О.Заведующего МКДОУ
«Чумайский детский сад
«Солнышко»
Шельдякова В.С. _____

График уборок в прачечной

Понедельник	Мытье панелей и оборудования
Вторник	Мытье панелей, плитусов 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 неделю** с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря с применением моющего и дезинфекционного средства «ДЕЗ-ХЛОР[®]» с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л. воды)

СанПиН"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"2.3/2.4.3590-20,утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32

Утверждаю:
И.О.Заведующего МКДОУ
«Чумайский детский сад
«Солнышко»
Шельдякова В.С._____

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 10% мыльно-содового раствора .
Полы	1 раз в день или по мере загрязнения

Понедельник	Мытье плафонов
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 , оборудования и стен проводится один раз в неделю с применением моющего и дезинфекционного средства «ДЕЗ-ХЛОР®» с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л. воды).

Санитарные правила СП 2.4.3648-20

"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

Утверждаю:
И.О.Заведующего МКДОУ
«Чумайский детский сад
«Солнышко»
Шельдякова В.С._____

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

СанПиН "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" 2.3/2.4.3590-20, утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32

Утверждаю:

И.О.Заведующего МКДОУ
«Чумайский детский сад
«Солнышко»
Шельдякова В.С._____

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 с применением 10% мыльно-содового раствора .

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

СанПиН"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"2.3/2.4.3590-20,утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32

Утверждаю:

И.О.Заведующего МКДОУ
«Чумайский детский сад
«Солнышко»

Шельдякова В.С. _____

График обеззараживания воздуха
рециркулятор воздуха ультрафиолетовый модель «РВУ 1-30» 541-19928ПС №1

Средняя группа	Площадь/объем	Время	Ответственный
Спальня	33,0/99	8.00-8.40/40мин	Мл. воспитатель Писарева А.В.
Туалет	26,0/78	8.40-9.10/ 30 мин	
Столовая	10,3/30,9	9.10-09.30/20 мин	
Игровая	37,9/113,7	09.30-10.30/60мин	

Утверждаю:

И.О.Заведующего МКДОУ
«Чумайский детский сад
«Солнышко»
Шельдякова В.С._____

**График обеззараживания воздуха
рециркулятор воздуха ультрафиолетовый модель «РВУ 1-30» 541-19928ПС №2**

Группы	Площадь/объем	Время	Ответственный
Коридор	26,7/80,1	07.30-08.30/ 60 мин	Завхоз Писарева А.В.
Пищеблок	43,7/131,1	10.00-10.50/50 мин	Повар Руденко Н.В.
Кабинет заведующего по АХЧ	9,5/28,5	11.00-11.20/20 мин	Завхоз Писарева А.В.

Утверждаю:

И.О.Заведующего МКДОУ
«Чумайский детский сад
«Солнышко»
Шельдякова В.С._____

**График обеззараживания воздуха
рециркулятор воздуха ультрафиолетовый модель «РВУ 1-30» 541-19928ПС №3**

Группы	Площадь/объем	Время	Ответственный
Коридор	19,6/58,8	7.30-8.30/60 мин	Завхоз Писарева А.В.
Приемная(младшая группа)	12,6/37,8	09.00-09.20/20мин	Завхоз Писарева А.В.
Медицинский кабинет	11,6/34,8	09.20-09.40/20 мин	муз. руководитель Шельдякова В.С.
Кабинет заведующего	14,5/43,5	09.40-10.00/20 мин	муз. руководитель Шельдякова В.С.
Изолятор	10,2/30,6	10.00-10.20/20 мин	муз. руководитель Шельдякова В.С.
Музыкальный зал	66,8/200,4	12.00-12.40/40 мин	муз. руководитель Шельдякова В.С.

Утверждаю:

И.О.Заведующего МКДОУ

«Чумайский детский сад

«Солнышко»

_____ Шельдякова В.С

График обеззараживания воздуха
рециркулятор воздуха ультрафиолетовый модель «РВУ 1-30» 541-19928ПС №4

Группы	Площадь/объем	Время	Ответственный
Коридор	33,1/99,3	07.30-08.30/60 мин	Завхоз Писарева А.В.
Прачка	19,5/58,5	09.00-09.20/20 мин	Мл. воспитатель Гареева И.В.
Гладильная	11,7/35,1	09.20-09.40/20 мин	Мл. воспитатель Гареева И.В.
Сушилка	34,7/104,1	09.40-10.20/40 мин	Мл. воспитатель Гареева И.В.
Музыкальный зал	66,8/200,4	12.00-12.40/40 мин	муз. руководитель Шельдякова В.С.

Приложение 22

Утверждаю:

И.О.Заведующего МКДОУ

«Чумайский детский сад

«Солнышко»

_____ Шельдякова В.С

График обеззараживания воздуха

рециркулятор воздуха ультрафиолетовый модель «РВУ 1-30» 541-19928ПС №5

Группы	Площадь/объем	Время	Ответственный
Коридор	14,4/43,2	07.30-08.30/60 мин	Мл. воспитатель Протасова О.А.
Приемная	11,9/35,7	08.30-08.50/20мин	Мл. воспитатель Протасова О.А.
Сенсорная	23,1/69,3	09.00-09.30/30 мин	Мл. воспитатель Протасова О.А.
Игровая	37,7/113,1	9.30-10.15/ 45 мин	Мл. воспитатель Протасова О.А.
Спальня	44,8/134,4	10.10-11.00/50 мин	Мл. воспитатель Протасова О.А.
Туалет	9,9/29,7	11.00-11.20/20 мин	Мл. воспитатель Протасова О.А.
Столовая	17,3/51,9	11.20-11.50/30 мин	Мл. воспитатель Протасова О.А.

Утверждаю:

И.О.Заведующего МКДОУ

«Чумайский детский сад

«Солнышко»

_____ Шельдякова В.С

**График обеззараживания воздуха
рециркулятор воздуха ультрафиолетовый модель «РВУ 1-30» 541-19928ПС №7**

Группы	Площадь/объем	Время	Ответственный
Цветочная комната	44,4/133,2	07.30-08.30/60 мин	Мл. воспитатель Протасова О.А.
Уголок «Изба»	16,0/48,0	08.30-08.50/20 мин	Мл. воспитатель Протасова О.А.
Метод. кабинет	32,1/96,3	08.50-09.30/40 мин	Мл. воспитатель Протасова О.А.

Утверждаю:

И.О.Заведующего МКДОУ

«Чумайский детский сад

«Солнышко»

_____ Шельдякова В.С

График обеззараживания воздуха**рециркулятор воздуха ультрафиолетовый модель «РВУ 1-30» 541-19928ПС МСК №6**

Группы	Площадь/объем	Время	Ответственный
Коридор	16,0/48,0	07.30-08.30/60 мин	младший воспитатель Гареева И.В.
Сенсорная	16,4/49,2	08.30-08.50/20 мин	младший воспитатель Гареева И.В.
Приемная	22,7/68,1	08.50-09.20/30 мин	младший воспитатель Гареева И.В.
Спальня	35,1/105,3	09.20-10.00/40 мин	младший воспитатель Гареева И.В.
Игровая	53,5/160,5	10.00-11.00/60 мин	младший воспитатель Гареева И.В.
Туалет	6,2/18,6	11.00-11.20/20 мин	младший воспитатель Гареева И.В.

Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

1. Бракеражный журнал готовой продукции.
2. Журнал осмотра сотрудников сотрудником пищеблока на гнойничковые и острые респираторные заболевания.
3. Журнал контроля санитарного состояния.
4. Журнал вновь поступивших детей в ДООУ.
5. Диспансерный журнал.
6. Журнал дегельминтизации.
7. Журнал учета движения детей по группам здоровья.
8. Журнал осмотра детей на педикулез и кожные заболевания.
9. Журнал учета острой заболеваемости.
10. Журнал учета инфекционных заболеваний.
11. Журнал длительных медотводов.
12. Накопительная ведомость.
13. Журнал профилактических прививок.
14. Журнал учета искусственной «С» витаминизации пищи.
15. Журнал бракеража сырой продукции.
16. Журнал бракеража скоропортящейся продукции.
17. Журнал учета санпросвет работы и план.
18. Журнал наблюдений за контактными детьми.
19. Календарный план проведения профилактических осмотров детей.
20. Журналы учета кварцевания.
21. Журнал учета проведения генеральных уборок.
22. Журнал регистрации температурного режима холодильника.
23. Журнал годового плана БЦЖ.
24. Журнал учета детей состоящих в группе риска по туберкулезу.
25. Журнал сильных реакций на прививку.

Утверждаю:

И.О.Заведующего МКДОУ

«Чумайский детский сад

«Солнышко»

_____ Шельдякова В.С

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 Дез-хлора (1таблетка Дез-хлора на 10 л. воды) или другим дезинфицирующим средством согласно инструкции.

Утверждаю:

И.О.Заведующего МКДОУ

«Чумайский детский сад

«Солнышко»

_____Шельдякова В.С

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

СанПиН"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"2.3/2.4.3590-20,утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32

Утверждаю:

И.О.Заведующего МКДОУ

«Чумайский детский сад

«Солнышко»

_____ Шельдякова В.С

Инструкция по обработке горшков

Горшки после каждого использования освобождаются от содержимого в унитаз, моются дезинфицирующим средством 0,015% раствором Дез-хлора (1 таблетка на 10 л воды) внутри при помощи квача или щетки, а при карантине обрабатываются в течение 30 минут 0,06% раствором Дез-хлора (4 таблетки на 10 л воды).

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

Раствор Дез-хлора меняется ежедневно.

СанПиН "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" 2.3/2.4.3590-20, утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32

Утверждаю:
И.О.Заведующего МКДОУ
«Чумайский детский сад
«Солнышко»
Шельдякова В.С. _____

График уборки музыкально-спортивного зала

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 1% мыльно-содового раствора (50гр 10% мыльно-содового раствора довести водой до объема 5 л)
Полы	1 раз в день или по мере загрязнения
Спортивный инвентарь , музыкальные инструменты	После каждого занятия влажным способом с использованием 1% мыльно- содового раствора(50гр 10% мыльно- содового раствора довести водой до объема 5 л)
Ковровое покрытие	ежедневно очищаются с использованием пылесоса

Генеральная уборка всех поверхностей, спортивного инвентаря, музыкальных инструментов, стен проводится один раз в неделю с применением моющего и дезинфекционного средства «ДЕЗ-ХЛОР[®]» с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л. воды).

Санитарные правила СП 2.4.3648-20

"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

Утверждаю:
И.О.Заведующего МКДОУ
«Чумайский детский сад
«Солнышко»
Шельдякова В.С._____

Инструкция по приготовлению дезинфицирующего раствора

Приготовление дезинфицирующих растворов осуществляется медицинским работником или ответственным лицом, назначенного по приказу заведующего МКДОУ, в специально отведенном для этого помещении с оборудованной подводкой холодной и горячей водой.

Подготовка к процедуре:

1. Выберите необходимую концентрацию и объем рабочего раствора дезсредства.
2. В соответствии с инструкцией по применению дезсредства установите, какой объем воды и какое количество концентрата понадобится для приготовления заданного объема рабочего раствора.
3. Подготовьте контейнер (емкость) достаточного объема для приготовления рабочего раствора дезсредства.
4. Выполните гигиеническую обработку рук.
5. Наденьте специальную сменную одежду.

Выполнение процедуры:

1. Проверьте срок годности дезинфицирующего средства, указанный на тарной этикетке (упаковке).
2. Отмерьте с помощью градуированной мерной посуды необходимый объем питьевой воды комнатной температуры и налейте ее в контейнер (емкость) для приготовления рабочего раствора дезсредства.
3. Отсчитайте необходимое количество таблеток.
4. Аккуратно добавьте дезсредство в питьевую воду, не создавая брызг.
5. Плотно закройте крышкой контейнер (емкость) с рабочим раствором.
6. Прикрепите к контейнеру (емкости) самоклеящуюся бирку для маркировки, на которой укажите:
 - название дезсредства и назначение рабочего раствора;
 - концентрацию рабочего раствора;
 - дату приготовления рабочего раствора;
 - дату конечной реализации рабочего раствора.

Окончание процедуры:

1. Плотно закройте флакон (банку) с концентрированным дезинфицирующим средством.
2. Снимите перчатки.
3. Выполните гигиеническую обработку рук.

Примечание: - Для приготовления дезинфицирующего рабочего раствора нужной концентрации произвести в соответствии в инструкции дезинфицирующего средства.
- Рабочий раствор готовят непосредственно перед применением. Срок годности указан в инструкции по использованию дезинфектанта.

Утверждаю:
И.О.Заведующего МКДОУ
«Чумайский детский сад
«Солнышко»
Шельдякова В.С. _____

Инструкция по обработки спортивного инвентаря

Спортивный инвентарь и музыкальные инструменты ежедневно после каждого занятия протираются влажным способом с использованием 1% мыльно-содового раствора (50гр 10% мыльно-содового раствора довести водой до объема 5 л.)

Санитарные правила СП 2.4.3648-20 п.2.11.2.

"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

Утверждаю:

И.О.Заведующего МКДОУ
«Чумайский детский сад
«Солнышко»
Шельдякова В.С._____

График генеральных уборок в групповых ячейках

Понедельник	Групповая комната
Вторник	Спальная
Среда	Приемная
Четверг	Столовая
Пятница	Туалетная комната

Генеральная уборка проводится **один раз неделю** с последующей дезинфекцией всех помещений, с применением моющего и дезинфекционного средства «ДЕЗ-ХЛОР[®]» с концентрацией рабочего раствора 0,015% путем протирания или орошения, время обеззараживания 60 минут, санитарно-техническое оборудование обрабатывается с применением моющего и дезинфекционного средства ДезХлор с концентрацией рабочего раствора 0,03% или 0,06% путем двукратного протирания или двукратного орошения с интервалом 15 минут, время обеззараживания 120 или 60 минут, в конце генеральной уборки уборочный инвентарь для обработки санитарно-технического оборудования замачивают на 120 минут в промаркированную тару для замачивания инвентаря в дезинфекционное средство ДезХлор с концентрацией рабочего раствора 0,2%, уборочный инвентарь для обработки помещений замачивают на 30 минут в промаркированную тару для замачивания инвентаря в дезинфекционное средство ДезХлор с концентрацией рабочего раствора 0,03%

инструкция №2/18 по применению средства дезинфицирующего «ДезХлор»

