

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 12 «АЛЕНУШКА» ПОСЕЛКА ПСЕБАЙ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ МОСТОВСКИЙ РАЙОН
(МБДОУ детский сад №12 «Аленушка» поселка Псебай)**

ПРИКАЗ

29 сентября 2023г.

№ 166 - ОД

Пос. Псебай

Об организации питания воспитанников и работе пищеблока МБДОУ детского сада №12 «Аленушка» пос. Псебай в 2023-2024 учебном году

В соответствии с требованиями СанПиНа 2.4.3648-20 утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020, № 28, с целью организации сбалансированного рационального питания детей в соответствии с их возрастом, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, обеспечения качества процесса питания воспитанников, выполнения норм и калорийности, а также осуществления постоянного контроля по данному вопросу

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Возложить ответственность за организацию питания воспитанников МБДОУ детского сада №12 «Аленушка» пос. Псебай в 2023-2024 учебном году на медицинскую сестру Бабаеву Т.С.
2. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10,5 часовым режимом функционирования.
3. Установить функциональные обязанности ответственного за организацию питания:
 - 1.1. Контроль за условиями транспортировки, качеством поступающего сырья и пищевых продуктов, их хранением.
 - 1.1.1. Наличие специального транспорта и тары для транспортировки продуктов (маркировка, исправность, содержание).
 - 1.1.2. Оценка качества поступающих продуктов (бракераж). Ознакомление с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта).
 - 1.1.3. Условия хранения продуктов (качество кладовых, их оборудование, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей).
 - 1.1.4. Соблюдение сроков реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках.
 - 1.1.5. Сырье и пищевые продукты, запрещенные к приему в детских учреждениях.
 - 1.2. Контроль за технологией приготовления пищи, качеством готовых блюд и кулинарных изделий.
 - 1.2.1. Выборочная проверка закладки продуктов, контроль за объемами готовящейся пищи.
 - 1.2.2. Соблюдение правил холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания.
 - 1.2.3. Тепловая обработка (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы). Особенности приготовления блюд детского питания.
 - 1.2.4. Перечень запрещенных для изготовления в образовательных учреждениях кулинарных изделий и блюд.
 - 1.2.5. Оценка качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи).
 - 1.2.6. Проведение профилактической витаминизации.

- 1.2.7. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи.
- 1.3. Контроль за санитарным режимом пищеблока.
 - 1.3.1. Обеспечение правильной последовательности (поточности) технологических процессов; расстановка оборудования в цехах.
 - 1.3.2. Наличие, достаточность, состояние технологического и холодильного оборудования.
 - 1.3.3. Оснащенность производственным инвентарем, кухонной и столовой посудой, разделочными досками; их маркировка, условия хранения.
 - 1.3.4. Организация обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств.
 - 1.3.5. Организация и качество мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов.
 - 1.3.6. Регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней
 - 1.3.7. Наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения.
 - 1.3.8. Сбор пищевых отходов.
 - 1.3.9. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.
- 1.4. Контроль за организацией приема пищи.
 - 1.4.1. Соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи).
 - 1.4.2. Условия приема пищи, сервировка столов, культура еды.
 - 1.4.3. Личная гигиена детей, условия для мытья рук.
 - 1.4.4. Объемы и температура блюд, аппетит у детей, наличие остатков пищи.
 - 1.4.5. Индивидуализация в питании детей с отклонениями в здоровье.
 - 1.4.6. Организация питьевого режима.
- 1.5. Оценка качества питания.
 - 1.5.1. Наличие утвержденного примерного меню и картотеки блюд
 - 1.5.2. Ежедневное составление меню-раскладки.
 - 1.5.3. Контроль за выполнением суточного набора продуктов (по накопительной ведомости один раз в 10 дней).
 - 1.5.4. Контроль выполнения физиологических норм. Подсчет химического состава и калорийности рациона (один раз в месяц).
- 1.6. Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.
 - 1.6.1. Наличие личных медицинских книжек у сотрудников, своевременность прохождения ими плановых медицинских осмотров.
 - 1.6.2. Внешний вид работника, чистота санитарной одежды, наличие разовых (индивидуальных) салфеток, полотенец.
 - 1.6.3. Самоконтроль каждого работника за состоянием здоровья, ежедневная отметка об отсутствии заболеваний в журнале «Здоровье».
 - 1.6.4. Осмотр работников кухни на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний, регистрация результата осмотра в журнале.
- 1.7. Гигиеническое обучение и воспитание.
 - 1.7.1. Работа с родителями, детьми, персоналом учреждения по вопросам здорового питания и профилактики пищевых отравлений.
 - 1.7.2. Ведение документации по контролю за питанием:
 - журнал контроля за качеством продуктов, поступающих с базы;
 - журнал контроля за качеством готовой пищи и профилактической витаминизации;
 - журнал «Здоровье»;
 - тетрадь учета плановых медицинских осмотров персонала;
 - накопительная ведомость по расходу продуктов питания;
 - тетрадь закладки продуктов;
 - журнал регистрации работы по гигиеническому воспитанию и обучению;
 - книга записи санитарного состояния учреждения;
2. Медицинской сестре Т.С.Бабаевой:

- 2.1. Питание детей организовывать в соответствии с утвержденным примерным перспективным 10-ти дневным меню и предоставлять для утверждения совету по питанию.
- 2.2. Составлять меню - требование накануне предшествующего дня указанного в меню, предоставлять для утверждения заведующему
- 2.3. При составлении меню учитывать следующие требования:
 - нормы питания на каждого ребенка;
 - вес порций в готовом виде;
 - оформлять меню в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.3648-20
 - вносить изменения в меню только с разрешения заведующего МБДОУ.
 - представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - возврат и добор продуктов в меню оформлять до 9 часов.
- 2.4. Контролировать выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка, за 10 дней, при необходимости производить коррекцию питания в следующей декаде.
- 2.5. Систематически следить за качеством приготовления пищи, проводить расчет химического состава и калорийности пищевого рациона.
- 2.6. Контролировать процесс закладки продуктов, технологию приготовления пищи, выдачу готовой пищи, выход блюд, в соответствии с меню - требованием, графиками закладки продуктов и выдачи пищи по группам.
- 2.7. Снимать ежедневно пробы готовой продукции в соответствии с требованиями п.16.18 СанПиН 2.4.3648-20 регулярно вести соответствующие записи качества приготовления пищи в бракеражном журнале готовых блюд.
- 2.8. Систематически оформлять протоколы заседаний совета по питанию
- 2.9. Своевременно оформлять отчеты по питанию и представлять в РУО до 1 числа каждого месяца
- 2.10. Проводить С - витаминизацию третьих блюд и производить соответствующую запись в журнале витаминизации.
- 2.11. Медицинской сестре Т.С.Бабаевой руководствоваться следующими инструкциями:
 - по снятию суточной пробы
 - органолептической оценке первых блюд
 - органолептической оценке вторых блюд
 - по измерению объема блюд
 - по проведению С-витаминизации блюд.
 - Кладовщику Шамсутдиновой И.В.:
- 2.12. Принимать продукты от поставщиков при наличии следующих документов: товарной накладной, качественного удостоверения.
- 2.13. Участвовать в составлении меню - требования, формировании и анализе заявок на продукты на 10 дней, месяц, квартал и обеспечении продуктами на 10 дней, месяц, квартал
- 2.14. Выдавать продукты сотрудникам пищеблока по весу, указанному в меню - требовании, под роспись
- 2.15. Контролировать реализацию продуктов питания; правильного хранения скоропортящихся продуктов и продуктов длительного хранения.
- 2.16. Соблюдать требования к хранению продуктов питания в холодильной камере, в кладовой (наличие контейнеров, закрытой посуды, поддонов, стеллажей)
- 2.17. Вести учет полученной и выданной продукции делать соответствующие записи в журналах.
- 2.18. Кладовщик Шамсутдинова И.С. несет материальную ответственность за продукты, хранящиеся в кладовой.
3. Сотрудникам пищеблока Кириной О., Каспрук Е.
- 3.1. Получать продукты из кладовой в пищеблок, в соответствии с утвержденным меню, с учетом норм суточного довольствия и отходов, до 17 часов

- 3.2. Осуществлять закладку продуктов в соответствии с меню - требованием и технологическими картами в присутствии старшей медсестры
- 3.3. Обеспечивать соблюдение технологий приготовления пищи, норм закладки сырья, норм раздачи
- 3.4. Отпускать готовую пищу по графику, строго по весу, в соответствии с нормой выдачи продуктов на одного ребенка.
- 3.5. Обеспечивать качество мытья кухонной посуды, разделочных досок, мелкого деревянного, металлического инвентаря, рабочих столов в соответствии с требованиями санитарных правил.
- 3.6. Обеспечить маркировку технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары, проводить ежедневную уборку помещений пищеблока.
- 3.7. Сотрудники пищеблока несут ответственность за полученные продукты точность веса, количество, ассортимент, качество и технологию приготовляемых блюд, за выполнение норм и требований, санитарных правил.
4. Старшему воспитателю Сычевой Л.А. контролировать: наличие перспективных планов работы по формированию культуры питания детей в соответствии с возрастом; организацию работы с родителями по вопросам питания.
5. Воспитателям всех возрастных групп:
 - разработать перспективные планы работы по формированию культуры питания детей в соответствии с возрастом на 2023-2024 учебный год;
 - обеспечить реализацию перспективного планирования работы по формированию культуры питания детей;
 - воспитывать у детей культуру поведения, обучать их правилам хорошего тона, основам здорового питания;
 - контролировать: обеспеченность салфетками, столовой и чайной посудой согласно списочному составу,
 - обеспечивать подбор мебели и ее маркировку соответственно ростовым показателям детей
 - разработать план работы с родителями по вопросам питания.
6. Младшему обслуживающему персоналу:
 - осуществлять кормление воспитанников в соответствии с режимом дня
 - получать продукты на пищеблоке по графику в спецодежде, в закрытой таре
 - осуществлять кормление воспитанников в соответствии с нормами питания на 1 ребенка (объем порций, объем блюд)
 - соблюдать инструкцию по применению моющих и дезинфицирующих средств;
 - обеспечивать маркировку технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары (для получения продуктов, для пищевых отходов);
 - проводить ежедневную уборку групповых помещений.
7. Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.
8. Контрольные мероприятия проводить в соответствии с Планом мероприятий по контролю за организацией питания (Приложение №4).
9. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.
10. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя, медицинскую сестру Т.С.Бабаеву, кладовщика Шамсутдинову И.В.
11. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.
12. Приказ вступает в силу со дня его подписания.

Заведующий МБДОУ детского сада

№ 12 Аленушка» пос. Псебай

Ю.К.Лубянова

С приказом ознакомлены:

« ____ » _____ 2023

« ____ » _____ 2023

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 12 «АЛЕНУШКА» ПОСЕЛКА ПСЕБАЙ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ МОСТОВСКИЙ РАЙОН**

ПРИКАЗ

06 сентября 2022г.

№133-ОД

Пос. Псебай

**Об организации исполнения норм СанПиН 3.3686-21 в Муниципальном бюджетном
дошкольном образовательном учреждении детском саду №12 «Аленушка» поселка Псебай
муниципального образования Мостовский район**

В соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"», с целью приведения локальных нормативных актов МБДОУ детского сада №12 «Аленушка» пос. Псебай в соответствие с действующим законодательством, п р и к а з ы в а ю :

1. Заведующему хозяйством Шульга Т.И.:

1.1. Внести изменения в Программу производственного контроля: заменить реквизиты утративших силу санитарных норм и правил на СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».

2. Утвердить и ввести в действие с 01.09.2022 года Программу производственного контроля в новой редакции (Приложение1).

3. Утвердить план мероприятий по предупреждению распространения педикулеза и чесотки в МБДОУ детском саду №12 «Аленушка» пос. Псебай (Приложение 2)

3. Привести в соответствие с СанПиН 3.3686-21 и утвердить локальные нормативные акты МБДОУ детского сада №12 «Аленушка» пос. Псебай в срок до 04.09.2022 (Приложения 3-19).

1.4. Контролировать, чтобы обслуживающий персонал:

- ежедневно проводил влажную уборку во всех помещениях с применением моющих и дезинфицирующих средств;
- ежедневно обрабатывал спортивные маты и спортивный инвентарь мыльно-содовым раствором;
- ежедневно очищал спортивные ковры пылесосом;
- проводил комплекс профилактических и противоэпидемических мероприятий при регистрации случаев педикулеза и чесотки;
- проводил комплекс профилактических и противоэпидемических мероприятий при регистрации случаев инфекционных болезней.

3. Медицинской сестре Самарской Ю.И.:

- собрать в срок до 15.09.2022 согласия на осмотр на педикулез и чесотку с родителей (законных представителей) воспитанников, зачисленных в МБДОУ детский сад № 12 «Аленушка» пос. Псебай с июня 2022 года;
- соблюдать кратность профилактических осмотров воспитанников на педикулез и чесотку - ежемесячно;
- вести журнал осмотра воспитанников на педикулез;
- своевременно информировать руководителя и территориальный орган Роспотребнадзора о случаях выявления педикулеза и чесотки у воспитанников;
- допускать воспитанников для посещения МБДОУ детский сад № 12 «Аленушка» пос. Псебай после выздоровления только при наличии медицинской справки;

- проверить наличие сведений о профилактических прививках в медицинских картах воспитанников в срок до 23.09.2022г.;
 - проведение оздоровительных мероприятий.
4. Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.
5. Приказ вступает в силу со дня подписания.

И.о. заведующего МБДОУ детского сада
№12 «Аленушка» пос. Псебай
Сычева

Л.А.

С приказом ознакомлена:

« ____ » _____ 2022
« ____ » _____ 2022

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1
УТВЕРЖДЕНО
приказом Муниципального бюджетного
дошкольного образовательного учреждения
детский сад №12 «Аленушка» поселка Псебай
муниципального образования Мостовский район
от 06 сентября 2022 года № 133-ОД

ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
детском саду №12 «Аленушка» поселка Псебай
муниципального образования Мостовский район

п. Псебай
2022 год

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №12 «Аленушка» поселка Псебай муниципального образования Мостовский район (МБДОУ детский сад №12 «Аленушка» пос. Псебай)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: <ul style="list-style-type: none">• дошкольное образование;• дополнительное образование детей и взрослых 2) медицинская: <ul style="list-style-type: none">• по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи, сестринскому делу в педиатрии
Юридический адрес:	352586, Российская Федерация, Краснодарский край, Мостовский район, пос. Псебай, ул. Ленина, 12.
Фактический адрес:	352586, Российская Федерация, Краснодарский край, Мостовский район, пос. Псебай, ул. Ленина, 12.

Характеристика здания

Тип строения	отдельно стоящее двухэтажное здание с подвальным этажом
Площадь	2368,5 кв. м
Оборудование	оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности

Характеристика инженерных систем

Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная, от городской сети
Система водоснабжения	горячая - автономная холодная - централизованная
Система канализации	подключено к городской сети канализации

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

- Федеральный закон РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 13 июля 2020 года);
- Положение о федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, утверждённое Постановлением правительства РФ от 30.06.2004 № 322 (с изменениями на 30 апреля 2020 года);
- Федеральный закон РФ от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» (с изменениями на 8 декабря 2020 года);
- Федеральный закон от 18.06.201 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» (с изменениями на 3 августа 2018 года);
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Постановление Правительства РФ от 15.07.99 № 825 «Об утверждении перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок» (с изменениями на 24 декабря 2014 года);
- Постановление Правительства РФ от 25.12.2001 № 892 «О реализации Федерального закона «О предупреждении распространения туберкулёза в РФ» (с изменениями на 15 августа 2019 года);
- Постановление Правительства РФ от 16.04.2012 №291 «Об утверждении положения о лицензировании медицинской деятельности» (с изменениями на 28 ноября 2020 года);
- Приказ Минздрава СССР от 04.10.1980 № 1030 «Об утверждении форм первичной медицинской документации учреждений здравоохранения»
- Приказ Министерства Здравоохранения РФ от 21.03.2014 г. N 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»
- Приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «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»;

Санитарные правила и нормы:

- СанПиН 1.2.3685-21 от 28.01.2021 N 2 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 N 32 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.1.3684-21 от 28.01.2021 N 3 «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 3.3686-21 28.01.2021 N 4 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 от 14.11.2001 N 36 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 от 22.05.2003 N 98 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020 г. "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";
- СП 3.1/2.4 3598-20 от 30.06.2020 г «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)
- СП 2.2.3670-20 от 02.12.2020 N 40 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СП 3.1.3597-20 от 22.05.2020 г "Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID- 19)"
- СП 1.1.1058 - 01 от 13.07.2001 г. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
- СП 3.1.2825-10 от 30.12.2010 г. «Профилактика вирусного гепатита А»;
- СП 3.1.7.2616-10 от 26.04.2010 г. «Профилактика сальмонеллёза»
- СП 3.5.3.3223-14 от 22.09.2014 г. "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий"
- СанПиН 3.5.2.3472-17 от 07.06.2017 г. "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение"

- СП 3.1.2.3117-13 от 18.11.2013 г. "Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций"
- СП 3.1.1.2341-08 от 28.02.2008 г. «Профилактика вирусного гепатита В»;
- СП 3.3.2367-08 от 04.06.2008 г. «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»;
- СП 3.3.2342-08 от 03.03.2008 г. «Обеспечение безопасности иммунизации»; S СП 3.1.2.3162-14 от 17.03.2014 г. Профилактика коклюша
- СП 3.1.2950-11 от 27.07.2011 г. «Профилактика энтеровирусной (неполио) инфекции»;
- СП 3.1.2951-11 от 27.07.2011 г. «Профилактика полиомиелита»;
- СП 3.1.295-11 от 28.07.2011 г. «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита»;
- СП 3.1.3542-18 от 20.12.2018 г. "Профилактика менингококковой инфекции" (приложение).
- СП 3.2.3110-13 от 22.10.2013 г. «Профилактика энтеробиоза»;
- СП 3.1.1.3108-13 от 09.10.2013 г. "Профилактика острых кишечных инфекций"
- СП 2.1.4.1074-01 от 26.09.2001 г. «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
- 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»;




Методические рекомендации

- Методическое указание МУ 3.2.1756-03 от 28.03.2003 г. "Эпидемиологический надзор за паразитарными болезнями";
- Методическое указание МУ 3.2.1882 -04 от 03.03.2004 г. «Профилактика лямблиоза»;
- Методическое указание МУ 4.2.2661 -10 от 23.07.2010 г. «Методы санитарно-паразитологических исследований»;
- Руководство Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях» Р 3.5.1904-04 от 04.03.2004 г.;
- Методическое указание МУ 3.1.1.2957-11 от 29.07.2011 г. «Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика ротавирусной инфекции».
- Методические рекомендации от 13.03.1987 № 11-4/6-33 «Контроль за организацией питания детей в детских дошкольных учреждениях».
- Методические рекомендации от 20.06.1986 № 11-22/6-29 «Организация летней оздоровительной работы с детьми в дошкольных учреждениях».
- Методические рекомендации от 29.10.1984 № 11 -14/26-6 «Проведение физкультурных занятий на открытом воздухе с детьми 5—7 лет в дошкольных учреждениях».
- Методические рекомендации от 12.06.1980 № 08-14/4-14 «Профилактика острых респираторных вирусных инфекций в детских дошкольных учреждениях».

- Методическое указание МУ 3.5.3.2949-11 от 27.07.2011 г. «Борьба с грызунами в населенных пунктах, на железнодорожном, водном, воздушном транспорте»;
- Методическое указание МУ 3.1.1.2363-08 от 25.05.2008 г. «Эпидемиологический надзор и профилактика энтеровирусный (неполио) инфекций».

3. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> • 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 работников; • организация плановых медицинских осмотров работников; • визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений; • исполнение мер по устранению выявленных нарушений. 	Приказ от 11.01.2021 № 9-ОД
2	Старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> • контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; • контроль организации питания воспитанников на группах • исполнение мер по устранению выявленных нарушений. 	Приказ от 11.01.2021 № 9-ОД
3	Медработник (ответственный за организацию питания)	<ul style="list-style-type: none"> • контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; • медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; • контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; • ведение учета и отчетности по производственному контролю: <ul style="list-style-type: none"> ✍ журнал бракеража скоропортящихся продуктов; ✍ журнал бракеража готовой продукции; ✍ журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания; 	Приказ от 11.01.2021 № 9-ОД

		<ul style="list-style-type: none">  отбор и хранение суточных проб готовых блюд  контроль за состоянием здоровья сотрудников и воспитанников  контроль за исполнением требований СП 3.1/2.4. 3598 от 30.06.2020 • визуальный контроль за выполнением санитарно - эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений; • контроль организации питания; • отслеживание витаминизации блюд; • ведение учетной документации; • исполнение мер по устранению выявленных нарушений. 	
4	Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> • контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; 1. Контроль за состоянием: <ul style="list-style-type: none"> - освещенности - систем теплоснабжения - систем водоснабжения - систем канализации • ведение журнала аварийных ситуаций; • информирование заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении; • организация лабораторно-инструментальных исследований; • ведение учетной документации; • контроль охраны окружающей среды; • разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений; • исполнение мер по устранению выявленных нарушений. 	Приказ от 11.01.2021 № 9-ОД
	Кладовщик	<ul style="list-style-type: none"> • контроль за поступающими продуктами в соответствии с контрактом и спецификацией, ветеринарными справками; • ведение документации: <ul style="list-style-type: none"> ✓ журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок; ✓ журнал температурного режима холодильников • контроль за наличием сертификатов, санитарно - эпидемиологических заключений, • ведение учетной документации; • исполнение мер по устранению выявленных нарушений. 	Приказ от 11.01.2021 № 9-ОД

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 (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха Кратность обмена воздуха Относительная влажность воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для занятий, кабинеты, спортивный зал (не менее 10% помещений – по 1 точке) Рабочие места, в том числе в производственных помещениях пищеблока (по 2 точки)	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0242-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для занятий, кабинеты, оборудованные персональным и электронными средствами обучения, спортивный и музыкальный залы (не менее 20% помещений – по 1 точке) Рабочие места, в том числе в производственных помещениях (по 2 точки)	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0242-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в 2 года	Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных

				обучения (не менее 10% помещений – по 1 точке)		х методов производственного контроля
4	Песок	Паразитологические исследования (жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, ооцисты криптоспоридий), микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в квартал	Детские песочницы (2–4 пробы по 200 грамм каждая)	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
5	Контроль санитарного фона	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	1 раз в год	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала (10 смывов)	СанПиН 3.3686-21, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0259-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Паразитологические исследования		По 10 смывов: – в игровых уголках: с игрушек, мебели, ковров и дорожек; – спальнях: постельное белье, с пола, батарей, подоконников, штор; – туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, наружные поверхности горшков, стульчаков По 20 смывов: – в пищеблоке: с разделочных столов и досок для готовой		

				пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; – в местах приема пищи: с посуды, клеенок, скатертей, столов		
		Микробиологические исследования смывов на наличие иерсиниозов		Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5–10 смывов)		
6	Питьевая вода	Исследования по химическим и микробиологическим показателям	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно по 2 пробы)	СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0259-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
7	Пищевая продукция	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие	1 раз в квартал	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры,	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011, МР 2.3.6.0233-	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных

		требованиям санитарного законодательства		соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуемого приема пищи)	21, МР 2.4.0259-21	х методов производственного контроля
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (1 проба)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		
8	Электрические, магнитные, электромагнитные поля	Напряженность электрического поля, плотность магнитного потока	1 раз в год	Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения (не менее 20% помещений)	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

5. Перечень должностей и число работников, которые подлежат:

5.1. Медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Воспитатели	14	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Музыкальный работник	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Учитель-логопед	2	1 раз в год	1 раз в 2 года

7	Учитель-дефектолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Педагог-психолог	2		1 раз в 2 года
9	Педагог дополнительного образования	2	1 раз в год	1 раз в год
10	Медицинская сестра	1	1 раз в год	1 раз в год
11	Младший воспитатель	1		1 раз в год
12	Помощник воспитателя	8		1 раз в год
13	Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
15	Дворник (садовник)	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
16	Уборщик служебных помещений	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
17	Кастелянша	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
18	Кладовщик	1	1 раз в год	1 раз в год
19	Кухонный рабочий	1	1 раз в год	1 раз в год
20	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
21	Повар	2	1 раз в год	1 раз в год
22	Рабочий по КО и ремонту зданий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

5.2.Вакцинопрофилактике

№ п/п	Наименование прививки	Количество работающих, подлежащих вакцинации	Категории граждан, подлежащих обязательной вакцинации	Кратность вакцинации
1	2	3	4	5
1.	Дифтерия, столбняк	49	Лица в возрасте от 18 лет не болевшие, не привитые и не имеющие сведений о профилактических прививках против дифтерии	Ревакцинация 1 раз в 10 лет
2.	Туляремия	49	Лица, проживающие на энзоотичных по туляремии территориях	Ревакцинация 1 раз в 5 лет
3.	Против шигеллезов	4	Лица, занятые в сфере общественного питания, перед сезонным подъемом заболеваемости шигеллезами	Вакцинация с интервалом 1 год
4.	Грипп	49	Лица, работающие по отдельным профессиям и должностям (работники образовательных организаций)	Ежегодно сентябрь-декабрь

			в том числе беременные женщины и взрослые старше 60 лет	
5.	Корь	49	Взрослые до 35 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно, не имеющие сведения о прививках против кори; взрослые от 36 до 55 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно, не имеющие сведений о прививках против кори относящиеся к группам риска	Первичный комплекс: однократная вакцинация с последующей ревакцинацией через 3 месяца
6.	Краснуха	3	Женщины от 18 до 25 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно против краснухи, не имеющие сведений о прививках против краснухи	Однократная вакцинация с последующей ревакцинацией через 30 дней
7.	Вирусный гепатит А	4	Лица, подверженные профессиональному риску заражения (пищевлок)	Вакцинация с интервалом 5 лет
8.	Вирусный гепатит В	49	Контактные лица от 18 до 55 лет, из очагов заболевания, не болевшие, не привитые и не имеющие сведений о профилактических прививках против вирусного гепатита В.	Комплекс: трехкратная вакцинация с интервалом 30 дней, 6 месяцев
9.	Против коронавирусной инфекции, вызываемой вирусом SARS-CoV-2	49	Лица в возрасте 60 лет и старше; взрослые, работающие по отдельным профессиям и должностям: работники образовательных организаций.	Комплекс: двукратная вакцинация с интервалом 21 день

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

№ п/п	Перечень работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности	Документ
1	Осуществление образовательной деятельности по образовательной программе дошкольного	Лицензия на осуществление образовательной деятельности No 08535 от 13.10.2017 г., Серия 23Л01 No 0005397 (бессрочно), приказ Министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 13.10.2017 No 4274;

	образования, и уход за детьми	присмотр	Приложение к лицензии No1 (дошкольное образование, дополнительное образование детей и взрослых), Серия 23П01 No 0013159, приказ Министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 13.10.2017 No 4274
2	Образовательное учреждение обеспечивает охрану здоровья воспитанников в соответствии с действующим законодательством.		Оказание первичной медико-санитарной помощи осуществляется в амбулаторных условиях по: сестринскому делу в педиатрии, на основании Лицензии на осуществление медицинской деятельности NoЛО-23-01-010294 от 07.07.2016 г. Министерством здравоохранения Краснодарского края, Серия ЛО-23-01 No011312

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)	Заведующий хозяйством
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: – текущей уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (в течение дня)	Медицинская сестра, заведующий хозяйством
	– генеральной уборки		Ежемесячно, до конца 2021 года – еженедельно	
Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в квартал	Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов 1-го класса опасности
Санитарное состояние площадки для сбора отходов	Вывоз ТКО и пищевых отходов	СанПиН 2.1.3684-21	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При	Региональный оператор по обращению с ТКО, дворник

			температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно	
	Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки		При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней	Дворник
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медработник
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заведующий хозяйством
	– обследование		2 раза в месяц	Заведующий хозяйством
	– уничтожение		По необходимости	Специализирован ная организация
Дератизация	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заведующий хозяйством
	– обследование		Ежемесячно	Заведующий хозяйством
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	Специализирован ная организация
Освещенность территории и помещений	– наличие и состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648- 20	1 раз в 3 дня	Заведующий хозяйством Электрик
	– наличие, целостность и тип ламп			
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648- 20	Ежедневно (в течение дня)	Заведующий хозяйством
	– кратность проветривания;			
	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Кладовщик Кухонный рабочий

Шум	–наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
	– условия работы оборудования	План технического обслуживания	По плану технического обслуживания	Рабочий по обслуживанию здания, Электрик, спецорганизация (по необходимости)
Песок в песочницах	– состояние песка	СП 2.4.3648-20	После каждой прогулки	Старший воспитатель
	– наличие крышки на песочнице			
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	Заведующий хозяйством, кладовщик
	– 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 веществ, возможность контакта с дезсредствами и т. д.)			
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания

Состояние инженерных систем	- исправная работа инженерных систем	Пункт 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	План-график технического обслуживания	Электрик, Рабочий по обслуживанию здания
	- локальная вытяжная система	Пункт 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления				
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	<ul style="list-style-type: none"> – качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом; – документация поставщика на право поставки продуктов питания товаросопроводительная документация на поставку продуктов питания, сырья 	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	<p>Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»,</p> <p>Комиссия по контролю за организацией и качеством питания</p>
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	<ul style="list-style-type: none"> – сроки и условия хранения пищевой продукции – помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков реализации 	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственный по питанию, кладовщик
	– время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	Ответственный по питанию
	<ul style="list-style-type: none"> – температура и влажность на складе – температура холодильного оборудования – хранение пищевой продукции в отдельных холодильниках 		Ежедневно	Кладовщик
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Повар Медицинская сестра

	документам			
	– последовательность и поточность технологических процессов			Повар
	– температура готовности блюд;		Каждая партия	
Готовые блюда	– суточная проба – условия хранения суточной пробы	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар
	– дата и время реализации готовых блюд;		Каждая партия	Медицинская сестра
	– температура готовых блюд – качество готовой продукции			
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медицинская сестра
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды - маркировка разделочного инвентаря			Медицинская сестра, Заведующий хозяйством
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции; – обработка столовой и кухонной посуды			Медицинская сестра,
<i>Уборка помещений и хранения уборочного инвентаря</i>	– ежедневная уборка помещений пищеблока – генеральная уборка помещений пищеблока	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медицинская сестра, Заведующий хозяйством
	– хранение уборочного инвентаря			
Порядок питания	-количество и кратность приемов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медицинская сестра,

	пищи - ведомость контроля за рационом питания - контроль дефицита йода - питьевой режим - минимальные и максимальные значения массы порций блюд.			Старший воспитатель
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21	2 раза в год (август, январь)	Медицинская сестра, Заведующий хозяйством
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20, СанПиН	Каждая партия	Заведующий хозяйством
Показатели образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в неделю	Старший воспитатель
Организация физического воспитания	- закаливание и оздоровление; - двигательная активность;		медико-педагогический контроль 2 раза в год	
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Профилактика заболеваний	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медицинская сестра
	Вакцинация	СанПиН 3.3686-21	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медицинская сестра
	Направление на внутрикожную аллергическую пробу с туберкулином (далее – проба Манту)	СанПиН 3.3686-21	Вакцинированных – 1 раз в год, невакцинированных, больных хроническими заболеваниями – 2 раза в год	
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	

	Группы здоровья	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14	2 раза в год	
Улучшение здоровья детей	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Медицинская сестра
Ограничение распространения заболеваний среди детей	Проведение ограничительных мероприятий вспышке заболевания: грипп и ОРВИ, коклюш, туберкулез, пневмония, столбняк, дифтерия, корь, краснуха, ветряная оспа и т.п.	СанПиН 3.3686-21, решение Роспотребнадзора	По программе мероприятий	
	Ограничение контактов воспитанников из разных групп	СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно до 31.12. 2021 года	Старший воспитатель
Первая медицинская помощь	Наличие аптек для оказания первой медицинской доврачебной помощи и их своевременное пополнение	приказ Минздрава от 15.12.2020 № 1331н	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья работников	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава,	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медицинская сестра
	Медицинский осмотр сотрудников	Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	
	Наличие аптек для оказания первой медицинской доврачебной помощи и их своевременное пополнение		Постоянный контроль	

Профилактика заболеваний	Вакцинация	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03. 2014 № 125н	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Медицинская сестра
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно	Медицинская сестра
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)		1 раз в 2 года	
Санитарно - просветительская работа с сотрудниками	Проведение инструктажей, обучения работников			Ежемесячно, по необходимости

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
Программа производственного контроля, утвержденная руководителем организации		
Договор с организацией, аккредитованной в установленном порядке, на проведение лабораторного контроля		
Протоколы лабораторных исследований факторов производственной среды, реализуемой продукции	По факту	
Сертификаты и санитарно-эпидемиологические заключения, подтверждающие качество, безопасность реализуемой продукции		
Договор на вывоз отходов потребления		
Договор на проведение работ по		

дератизации		
Паспорта и сертификаты на используемое технологическое и медицинское оборудование		
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Кладовщик, повар
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медицинская сестра
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медицинская сестра
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Повар, помощник воспитателя
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медицинская сестра
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медицинская сестра
Личные медицинские книжки работников	По факту	Медицинская сестра
Заключительный акт по результатам периодических медицинских осмотров		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал визуального производственного контроля	По факту	Заведующий хозяйством, старший воспитатель
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Медицинская сестра
Журнал регистрации работы бактерицидных ламп		

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	<ul style="list-style-type: none"> прекращение работы пищеблока;

	подачи или отключение без предупреждения водопроводной воды более 3 часов	<ul style="list-style-type: none"> 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 сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более; ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> введение карантина; 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.	Неисправность (выход из строя) технологического оборудования без которого невозможно осуществлять работу учреждения	<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
7.	Поступление в МБДОУ недоброкачественных пищевых продуктов	<ul style="list-style-type: none"> прекращение работы пищеблока; сокращение рабочего дня;

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

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	По необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление	По	Заведующий

	санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	необходимости	
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	По необходимости	Заведующий
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Медицинская сестра
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Медицинская сестра
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Медицинская сестра
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Заведующий хозяйством
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медицинская сестра
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий хозяйством
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 в территориальное управление Роспотребнадзора информации о принятых мерах по устранению нарушений, выявленных должностными лицами Управления Роспотребнадзора при проведении мероприятий по контролю (надзору)	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора	Заведующий

Программу разработали:

Заведующий хозяйством

Шульга Т.И.

Ответственный по питанию

Самарская Ю.И.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2
УТВЕРЖДЕНО
приказом Муниципального бюджетного
дошкольного образовательного учреждения
детский сад №12 «Аленушка» поселка Псебай
муниципального образования Мостовский район
от 06 сентября 2022 года № 133-ОД

План мероприятий
по предупреждению распространения педикулеза и чесотки
в МБДОУ детском саду № 12 «Аленушка» пос. Псебай

№ п/п	Наименование мероприятия	Срок исполнения	Ответственный
1	Осматривать воспитанников на педикулез и чесотку	При поступлении детей в коллектив, затем ежемесячно	Медработник
2	Контролировать сменность постельного белья воспитанников, наличие средств личной гигиены в групповых ячейках, дезинфекционные и моющие средства	Еженедельно	Заведующий хозяйством Воспитатели в группах
3	Проводить беседы и родительские собрания по профилактике и лечению педикулеза и чесотки	Не реже 4 раз в год	Воспитатели в группах
4	Усилить контроль за внешним видом воспитанников	В течение учебного года	

Разработал
Медицинская сестра Самарская Ю.И.

(личная подпись)

(дата)

ПРИЛОЖЕНИЕ № 3
УТВЕРЖДЕНО
приказом Муниципального бюджетного
дошкольного образовательного учреждения
детский сад №12 «Аленушка» поселка Псебай
муниципального образования Мостовский район
от 06 сентября 2022 года № 133-ОД

ИНСТРУКЦИЯ

по проведению генеральной уборки

1. Порядок проведения генеральной уборки в каждом помещении осуществляется в соответствии с графиком проведения генеральной уборки. Используются промаркированные емкости для обработки нерабочих поверхностей (стены, вентиляционные системы, светильники, окна, двери, ножки столов и т. д.)
2. Во всех помещениях генеральная уборка производится не реже 1 раза в неделю.
3. Генеральная уборка проводится персоналом пищеблока. Уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводится уборщицами, а уборка рабочих мест – непосредственно самими сотрудниками. Для уборки туалетов выделяется персонал, не задействованный в технологических процессах основного производства.
4. Для генеральной уборки используют следующие средства:
0,015% раствор «Хлормисепт-Р» – дезинфицирующее средство;
0,5% раствор «Прогресс» – моющее средство;
1,5% раствор «Прогресс» или 0,3% «Прогресс М30» – моющее средство для обработки оборудования (для приготовления раствора: на 10 л воды – 150 мл моющего средства «Прогресс» или 30 мл «Прогресс М30»).
5. Последовательность действий:
 - персоналу, задействованному при проведении генеральной уборки, необходимо надеть резиновый фартук, влагонепроницаемую обувь и средства индивидуальной защиты (очки, респиратор либо маску, перчатки);
 - из помещения удалить отходы;
 - отключить от сети холодильники, плиты и другие электроприборы;
 - помещение максимально освободить от мебели и оборудования или отодвинуть ее к центру помещения для обеспечения свободного доступа к стенам и полу за ними;

- чистой ветошью, смоченной рабочим раствором, протереть внутренние и внешние поверхности шкафов, мебели и оборудования, начиная с верхних из расчета 100 мл раствора на 1 кв. м;
- при обработке стен уделять особое внимание местам, прилегающим к выключателям, дверным ручкам, наличникам, кранам и ваннам;
- окна и другие стеклянные поверхности помыть теплой водой с добавлением 50 мл на 10 л воды моющего средства «Прогресс» либо 10 мл «Прогресс М30»;
- пространство за отопительными приборами и внутри них обработать ершами, смоченными дезинфицирующим раствором;
- отключенные от сети электроприборы, плиты протереть ветошью, смоченной рабочим раствором;
- в последнюю очередь обработать контейнеры для сбора отходов;
- уборку завершить обеззараживанием полов моюще-дезинфицирующим раствором.

Ветошь во время уборки меняют при появлении видимых загрязнений.

6. При проведении генеральной уборки выждать время обеззараживания в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующего средства.

7. Переодеться во второй комплект чистой одежды, поменять резиновые перчатки, протереть обувь дезинфицирующим раствором и смыть дезраствор чистой ветошью, смоченной водопроводной водой, с производственных столов и оборудования; расставить мебель и оборудование по своим местам.

После дезинфекции помещение проветривают до исчезновения запаха хлора!

ПРИЛОЖЕНИЕ № 4

УТВЕРЖДЕНО

приказом Муниципального бюджетного
дошкольного образовательного учреждения
детский сад №12 «Аленушка» поселка Псебай
муниципального образования Мостовский район
от 06 сентября 2022 года № 133-ОД

ИНСТРУКЦИЯ

по хранению хлеба и санитарной обработке мест хранения

Хлеб хранят на стеллажах, в шкафах.

Ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно.

Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции.

При уборке шкафов крошки следует сметать с полок ежедневно специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать полки с использованием 1% раствора уксусной кислоты.

Приготовление 1% раствора уксусной кислоты:

– 1 часть 70% уксусной кислоты развести в 60 частях воды. Например, 15 мл уксусной кислоты на 900 мл воды;

– 1 часть 9% уксуса развести в 9 частях воды.

Например, 100 мл уксуса на 900 мл воды.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 5

УТВЕРЖДЕНО

приказом Муниципального бюджетного
дошкольного образовательного учреждения
детский сад №12 «Аленушка» поселка Псебай
муниципального образования Мостовский район
от 06 сентября 2022 года № 133-ОД

ИНСТРУКЦИЯ по обработке бактерицидных ламп

Обработка бактерицидных ламп проводится в каждую генеральную уборку в соответствии с графиком и по мере загрязнения .

Порядок обработки:

Проверить отключение установок от электросетей.

Провести очищение от пыли колб бактерицидных ламп, а также используемых экранов. Колбы ламп протирают безворсовой тканью без воды (моющих и дезинфицирующих средств) **.

Обработать используемые экраны бактерицидных ламп:

№ п/п	Наименование этапа обработки	Описание этапа обработки экранов
1	Обработка экранов раствором моющего средства***	Поверхность экрана протереть ветошью, смоченной 0,5% раствором моющего жидкого универсального средства «Прогресс» (50 мл моющего средства на 10 л воды). Ветошь должна быть хорошо отжата для предотвращения попадания моющего средств на колбы ламп
2	Дезинфекция экранов	Поверхность экрана протереть ветошью, смоченной 0,015% раствором дезинфицирующего средства «Хлормисепт-Р» (1 таблетка на 10 л воды), время обработки 60 минут
3	Ополаскивание экранов	По окончании дезинфекции экран протереть ветошью, смоченной в воде, до устранения следов и запаха дезинфицирующего средства
4	Ополаскивание и сушка ветоши	По окончании дезинфекции ветошь прополаскивают под проточной водой и сушат
5	Хранение ветоши	Хранят обработанную и просушенную ветошь в емкости «Ветошь чистая»

* Дезинфицирующие лампы и элементы облучателей необходимо содержать в идеальной чистоте, поскольку даже незначительный слой пыли становится препятствием на пути потока излучения.

** Колбы бактерицидных ламп импульсного типа не нуждаются в дополнительной обработке салфетками в процессе их использования по назначению.

*** Этапы обработки в моющем средстве и дезинфекцию возможно совмещать путем добавления к рабочим растворам моющего средства в количестве 50 мл на 10 л.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 6 УТВЕРЖДЕНО

приказом Муниципального бюджетного
дошкольного образовательного учреждения
детский сад №12 «Аленушка» поселка Псебай
муниципального образования Мостовский район
от 06 сентября 2022 года № 133-ОД

ИНСТРУКЦИЯ по санитарной обработке бачков и ведер для сбора пищевых отходов

Ежедневно в конце дня бачки и ведра после удаления отходов двукратно протирают либо орошают моюще-дезинфицирующим раствором 0,06% «Хлормисепт-Р» с интервалом в 15 минут (экспозиция – 60 минут), затем ополаскивают горячей водой 40–50 °С и просушивают. Обработка осуществляется в специально выделенном месте.

Приготовление раствора для обработки: на 10 л воды добавляют 4 таблетки «Хлормисепт-Р» и 50 мл моющего средства «Прогресс» или 10 мл «Прогресс М30».

ПРИЛОЖЕНИЕ № 7
УТВЕРЖДЕНО
приказом Муниципального бюджетного
дошкольного образовательного учреждения
детский сад №12 «Аленушка» поселка Псебай
муниципального образования Мостовский район
от 06 сентября 2022 года № 133-ОД

ИНСТРУКЦИЯ
по санитарной обработке производственных мест.
Холодный цех

Разделочный инвентарь (доски, ножи, шинковки и др.), полки весов моют в моечной кухонной посуде горячей водой с добавлением моющих средств, ошпаривают кипятком, просушивают на решетчатых полках и стеллажах. Хранение деревянного разделочного инвентаря осуществляют непосредственно в цехе: доски – на ребре в кассетах или на специальных полках, ножи – на магнитных держателях.

Производственные столы, ванны, полы и др. поверхности по окончании работы промывают 0,015% раствором «Хлормисепт-Р» (1 таблетка на 10 л) с добавлением 50 мл моющего средства «Прогресс» (10 мл «Прогресс М30») на 10 л раствора, промывают горячей водой и вытирают чистой ветошью насухо.

Производственное и холодильное оборудование по окончании работы обрабатывают моюще-дезинфицирующим раствором. Приготовление раствора: на 10 л воды добавляют 1 таблетку «Хлормисепт-Р» и 50 мл моющего средства «Прогресс» или 10 мл «Прогресс М30». Съемные детали оборудования после мытья ошпаривают кипятком.

Пол в течение рабочей смены обрабатывается моющим раствором, для приготовления которого в 10 л горячей воды добавляют 50 мл моющего средства «Прогресс» или 10 мл «Прогресс М30».

По окончании рабочего дня для обработки пола используют моюще-дезинфицирующий раствор (на 10 л воды добавляют 1 таблетку «Хлормисепт-Р» и 50 мл моющего средства «Прогресс» или 10 мл «Прогресс М30»).

Использованную в течение дня ветошь хранят в емкости «Ветошь грязная», а по окончании работ (смены) подвергают обработке:

Объект обеззараживания	Наименование этапа обработки	Описание этапа обработки
Ветошь для обработки поверхностей в помещениях	Обработка в растворе моющего средства*	Стирка ветоши в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением на 10 л воды 50 мл средства «Прогресс» или 10 мл средства «Прогресс М30»
	Дезинфекция	Замачивание ветоши в 0,015% растворе «Хлормисепт-Р» на 60 минут
	Ополаскивание и сушка	По окончании дезинфекции ветошь прополаскивают под проточной водой и сушат. Хранят в чистом виде в емкости «Ветошь чистая»
Ведро и швабры	Обработка в моющем растворе*	Швабры и ведра обрабатывают моющим раствором «Прогресс» (на 10 л воды 50 мл средства) или «Прогресс М30» (на 10 л воды 10 мл средства)
	Дезинфекция	Дезинфицируют 0,015% раствором «Хлормисепт-Р» двукратным протиранием с интервалом 15 минут (время обработки 60

		минут)
--	--	--------

* Этапы обработки в моющем средстве и дезинфекцию возможно совмещать путем добавления к рабочим растворам 0,5% моющего средства «Прогресс» (в количестве 50 мл на 10 л) либо 0,1% «Прогресс М30» (в количестве 10 мл на 10 л).

ПРИЛОЖЕНИЕ № 8

УТВЕРЖДЕНО

приказом Муниципального бюджетного
дошкольного образовательного учреждения
детский сад №12 «Аленушка» поселка Псебай
муниципального образования Мостовский район
от 06 сентября 2022 года № 133-ОД

ИНСТРУКЦИЯ

по санитарной обработке металлического инвентаря, оборудования и деталей оборудования

Металлический кухонный инвентарь (раздаточные ложки, половники) после использования моют в двухсекционной ванне в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
- в первой секции ванны замачивают и моют щетками в воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением 50 мл моющего средства «Прогресс» на 10 л воды (0,5% раствор «Прогресса») или с добавлением 10 мл «Прогресс М30» на 10 л воды (0,1% раствор);
- во второй секции ванны ополаскивают горячей проточной водой (не ниже 65 °С) с помощью шланга с душевой насадкой;
- прокаливают в духовых шкафах в течение 10 минут;
- хранят и просушивают на решетчатых полках, стеллажах.

Производственное оборудование (протирочные машины, мясорубки, овощерезки, холодильники и т. п.) подлежит санитарной обработке по мере загрязнения и по окончании работы. Обработка корпуса осуществляется с применением моющих и дезинфицирующих средств, экспозиция 60 минут. Приготовление раствора для обработки: на 10 л воды добавляют 1 таблетку «Хлормисепт-Р» и 50 мл моющего средства «Прогресс» или 10 мл «Прогресс М30».

Съемные детали оборудования после использования разбирают, моют в двухсекционной ванне в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
- в первой секции ванны замачивают и моют щетками при температуре не ниже 45 °С с добавлением 50 мл моющего средства «Прогресс» на 10 л воды (0,5% раствор «Прогресса») или с добавлением 10 мл «Прогресс М30» на 10 л воды (0,1% раствор);
- во второй секции ванны ополаскивают горячей проточной водой (не ниже 65 °С) с помощью шланга с душевой насадкой;
- обдают кипятком;
- просушивают на решетчатых полках, стеллажах;
- хранение осуществляется на стеллажах в непосредственной близости от места использования.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 9

УТВЕРЖДЕНО

приказом Муниципального бюджетного
дошкольного образовательного учреждения
детский сад №12 «Аленушка» поселка Псебай
муниципального образования Мостовский район
от 06 сентября 2022 года № 133-ОД

ИНСТРУКЦИЯ

по санитарной обработке пола и дезинфекции уборочного инвентаря

Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений выделяется отдельный промаркированный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах.

Хранение уборочного инвентаря в производственных цехах **ЗАПРЕЩЕНО!**

Пол в производственных, складских и вспомогательных помещениях в течение рабочей смены обрабатывается моющим раствором, для приготовления которого в 10 л горячей воды добавляют 50 мл моющего средства «Прогресс» или 10 мл «Прогресс М30».

По окончании рабочего дня для обработки пола используют моюще-дезинфицирующий раствор (на 10 л воды добавляют 1 таблетку «Хлормисепт-Р» и 50 мл моющего средства «Прогресс» или 10 мл «Прогресс М30»).

Этапы обработки уборочного инвентаря

Объект обеззараживания	Наименование этапа обработки	Описание этапа обработки
Ветошь для мытья полов	Обработка в растворе моющего средства*	Стирка ветоши в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением на 10 л воды 50 мл средства «Прогресс» или 10 мл средства «Прогресс М30»
	Дезинфекция	Замачивание ветоши в 0,015% растворе «Хлормисепт-Р» на 60 минут
	Ополаскивание и сушка	По окончании дезинфекции ветошь прополаскивают под проточной водой и сушат. Хранят в чистом виде в специально отведенном месте
Ведро и швабры для мытья полов	Обработка в растворе моющего средства*	Швабры и ведра обрабатывают моющим раствором «Прогресс» (на 10 л воды 50 мл средства) либо «Прогресс М30» (на 10 л воды 10 мл средства)
	Дезинфекция	Дезинфицируют 0,015% раствором «Хлормисепт-Р» двукратным протиранием с интервалом 15 минут (время обработки 60 минут)

* Этапы обработки в моющем средстве и дезинфекцию возможно совмещать путем добавления к рабочим растворам 0,5% моющего средства «Прогресс» (в количестве 50 мл на 10 л) либо 0,1% «Прогресс М30» (в количестве 10 мл на 10 л).

ПРИЛОЖЕНИЕ № 10

УТВЕРЖДЕНО

приказом Муниципального бюджетного
дошкольного образовательного учреждения
детский сад №12 «Аленушка» поселка Псебай
муниципального образования Мостовский район
от 06 сентября 2022 года № 133-ОД

ИНСТРУКЦИЯ

по обработке посуды для отбора суточных проб

Обработка банок для отбора суточных проб осуществляется в моечных ваннах для кухонной посуды.

Этапы обработки:

1. Механическое удаление остатков пищи.

2. Обработка моющим средством:

– в первой секции ванны моется щетками в 0,5% растворе моющего средства «Прогресс» (50 мл на 10 л воды) или 0,1% растворе моющего средства «Прогресс М30» (10 мл на 10 л воды) при температуре не ниже 45 °С;

– во второй секции ванны ополаскивается горячей проточной водой (при температуре не ниже 65 °С) с помощью шланга с душевой насадкой;

3. Обеззараживание одним из следующих способов:

– кипячение в течение 15 минут при полном погружении;

– прокаливание в духовом шкафу при температуре 120 °С в течение 45 минут;

– обработка в пароконвектомате (режим – пар) при температуре 110 °С в течение 20 минут. При обработке банок для отбора суточных проб в пароконвектомате необходимо использовать перфорированные емкости в целях равномерного проникновения пара.

ВАЖНО! Количество одновременно обеззараженной посуды должно соответствовать количеству отбираемых суточных проб на каждый прием пищи.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 11

УТВЕРЖДЕНО

приказом Муниципального бюджетного
дошкольного образовательного учреждения
детский сад №12 «Аленушка» поселка Псебай
муниципального образования Мостовский район
от 06 сентября 2022 года № 133-ОД

ИНСТРУКЦИЯ

по санитарной обработке производственных мест.

Горячий цех

Поверхности производственных столов, ванны, стеллажи протирают по мере необходимости и после каждой смены производственного процесса, а по окончании работы промывают 0,015% раствором «Хлормисепт-Р» (1 таблетка на 10 л) с добавлением 50 мл моющего средства «Прогресс» (10 мл «Прогресс М30») на 10 л раствора, промывают горячей водой и вытирают чистой ветошью насухо.

Производственное (механическое и тепловое) оборудование (плиты, духовки, пароконвектоматы, протирочные машины, мясорубки, овощерезки, холодильники и др.) по окончании работы обрабатывают моюще-дезинфицирующим раствором. Приготовление раствора для обработки: на 10 л воды добавляют 1 таблетку «Хлормисепт-Р» и 50 мл моющего средства «Прогресс» или 10 мл «Прогресс М30». Съёмные детали оборудования после мытья ошпаривают кипятком.

Пол в течение рабочей смены обрабатывается моющим раствором, для приготовления которого в 10 л горячей воды добавляют 50 мл моющего средства «Прогресс» или 10 мл «Прогресс М30».

По окончании рабочего дня для обработки пола используют моюще-дезинфицирующий раствор (на 10 л воды добавляют 1 таблетку «Хлормисепт-Р» и 50 мл моющего средства «Прогресс» или 10 мл «Прогресс М30»).

Использованную в течение дня ветошь хранят в емкости «Ветошь грязная», а по окончании работ (смены) подвергают обработке:

Объект обеззараживания	Наименование этапа обработки	Описание этапа обработки
Ветошь для обработки поверхностей в помещениях	Обработка в растворе моющего средства*	Стирка ветоши в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением на 10 л воды 50 мл средства «Прогресс» или 10 мл средства «Прогресс М30»
	Дезинфекция	Замачивание ветоши в 0,015% растворе «Хлормисепт-Р» на 60 минут
	Ополаскивание и сушка	По окончании дезинфекции ветошь прополаскивают под проточной водой и сушат. Хранят в чистом виде в емкости «Ветошь чистая»
Ведро и швабры	Обработка в моющем растворе*	Швабры и ведра обрабатывают моющим раствором «Прогресс» (на 10 л воды 50 мл средства) или «Прогресс М30» (на 10 л воды 10 мл средства)
	Дезинфекция	Дезинфицируют 0,015% раствором «Хлормисепт-Р» двукратным протирающим с интервалом 15 минут (время обработки 60 минут)
* Этапы обработки в моющем средстве и дезинфекцию возможно совмещать путем добавления к рабочим растворам 0,5% моющего средства «Прогресс» (в количестве 50 мл на 10 л) или 0,1% «Прогресс М30» (в количестве 10 мл на 10 л)		

ПРИЛОЖЕНИЕ № 12
УТВЕРЖДЕНО
 приказом Муниципального бюджетного
 дошкольного образовательного учреждения
 детский сад №12 «Аленушка» поселка Псебай
 муниципального образования Мостовский район
 от 06 сентября 2022 года № 133-ОД

ИНСТРУКЦИЯ
по санитарной обработке производственных мест.
Мясо-рыбный цех

Разделочный инвентарь (доски, ножи и др.), полки весов обрабатывают горячей водой с добавлением моющих средств, ошпаривают кипятком, просушивают на решетчатых полках и стеллажах. Хранят разделочный инвентарь в непосредственной близости от места использования: доски – на ребре в кассетах или на специальных полках, ножи – на магнитных держателях.

Производственные столы, ванны, стеллажи протирают по мере необходимости и после каждой смены производственного процесса, а по окончании работы промывают 0,015% раствором «Хлормисепт-Р» (1 таблетка на 10 л) с добавлением 50 мл моющего средства «Прогресс» (10 мл «Прогресс М30») на 10 л раствора, промывают горячей водой и вытирают чистой ветошью насухо.

Производственное оборудование (мясорубки, холодильники и др.) по окончании работы обрабатывают моюще-дезинфицирующим раствором. Приготовление раствора для обработки: на 10 л воды добавляют 1 таблетку «Хлормисепт-Р» и 50 мл моющего средства «Прогресс» или 10 мл «Прогресс М30». Съемные детали оборудования после мытья ошпаривают кипятком.

По окончании рабочего дня для обработки пола используют моюще-дезинфицирующий раствор (на 10 л воды добавляют 1 таблетку «Хлормисепт-Р» и 50 мл моющего средства «Прогресс» либо 10 мл «Прогресс М30»).

Использованную в течение дня ветошь хранят в емкости «Ветошь грязная», а по окончании работ (смены) подвергают обработке:

Объект обеззараживания	Наименование этапа обработки	Описание этапа обработки
Ветошь для обработки поверхностей в помещениях	Обработка в растворе моющего средства*	Стирка ветоши в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением на 10 л воды 50 мл средства «Прогресс» или 10 мл средства «Прогресс М30»
	Дезинфекция	Замачивание ветоши в 0,015% растворе «Хлормисепт-Р» на 60 минут
	Ополаскивание и сушка	По окончании дезинфекции ветошь прополаскивают под проточной водой и сушат. Хранят в чистом виде в емкости «Ветошь чистая»
Ведро и швабры	Обработка в моющем растворе*	Швабры и ведра обрабатывают 0,5% моющим раствором «Прогресс» (либо 0,1% «Прогресс М30»)
	Дезинфекция	Дезинфицируют 0,015% раствором «Хлормисепт-Р» двукратным протиранием с интервалом 15 минут (время обработки 60 минут)
* Этапы обработки в моющем средстве и дезинфекцию возможно совмещать путем добавления к рабочим растворам моющего средства в количестве 50 мл на 10 л.		

ПРИЛОЖЕНИЕ № 13

УТВЕРЖДЕНО

приказом Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад №12 «Аленушка» поселка Псебай муниципального образования Мостовский район от 06 сентября 2022 года № 133-ОД

ИНСТРУКЦИЯ

по санитарной обработке производственных мест.

Овощной цех

Разделочный инвентарь (доски, ножи, шинковки и др.), полки весов обрабатывают горячей водой с добавлением моющих средств, ошпаривают кипятком, просушивают на решетчатых полках и стеллажах.

Производственные столы, ванны, стеллажи протирают по мере необходимости и после каждой смены производственного процесса, а по окончании работы промывают 0,015% раствором «Хлормисепт-Р» (1 таблетка на 10 л) с добавлением 50 мл моющего средства «Прогресс» (10 мл «Прогресс М30») на 10 л раствора, промывают горячей водой и вытирают чистой ветошью насухо.

Производственное оборудование (овощерезки, холодильники и др.) по окончании работы обрабатывают моюще-дезинфицирующим раствором. Приготовление раствора для

обработки: на 10 л воды добавляют 1 таблетку «Хлормисепт-Р» и 50 мл моющего средства «Прогресс» или 10 мл «Прогресс М30». Съемные детали оборудования после мытья ошпаривают кипятком.

Пол моется ежедневно и по мере загрязнения водой в течение смены с добавлением 50 мл моющего средства «Прогресс» или 10 мл «Прогресс М30» на 10 л воды.

По окончании рабочего дня для обработки пола используют моюще-дезинфицирующий раствор (на 10 л воды добавляют 1 таблетку «Хлормисепт-Р» и 50 мл моющего средства «Прогресс» или 10 мл «Прогресс М30»).

Использованную в течение дня ветошь хранят в емкости «Ветошь грязная», а по окончании работ (смены) подвергают обработке:

Объект обеззараживания	Наименование этапа обработки	Описание этапа обработки
Ветошь для обработки поверхностей в помещениях	Обработка в растворе моющего средства*	Стирка ветоши в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением на 10 л воды 50 мл средства «Прогресс» или 10 мл средства «Прогресс М30»
	Дезинфекция	Замачивание ветоши в 0,015% растворе «Хлормисепт-Р» на 60 минут
	Ополаскивание и сушка	По окончании дезинфекции ветошь прополаскивают под проточной водой и сушат. Хранят в чистом виде в емкости «Ветошь чистая»
Ведро и швабры	Обработка в моющем растворе*	Швабры и ведра обрабатывают моющим раствором «Прогресс» (на 10 л воды 50 мл средства) или «Прогресс М30» (на 10 л воды 10 мл средства)
	Дезинфекция	Дезинфицируют 0,015% раствором «Хлормисепт-Р» двукратным протиранием с интервалом 15 минут (время обработки 60 минут).
* Этапы обработки в моющем средстве и дезинфекцию возможно совмещать путем добавления к рабочим растворам 0,5% моющего средства «Прогресс» (в количестве 50 мл на 10 л) или 0,1% «Прогресс М30» (в количестве 10 мл на 10 л).		

ПРИЛОЖЕНИЕ № 14

УТВЕРЖДЕНО

приказом Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад №12 «Аленушка» поселка Псебай муниципального образования Мостовский район от 06 сентября 2022 года № 133-ОД

ИНСТРУКЦИЯ

по санитарной обработке резиновых ковриков

Резиновые коврики используют в производственных цехах при работе с тепловым оборудованием большой мощности (электрические плиты, котлы, пароконвектоматы), а также в помещениях с большим влаговыделением – моечные, душевые и т. п.

Обработка резиновых ковриков осуществляется ежедневно. Резиновые коврики обеззараживают, протирая ветошью, смоченной в 0,015% рабочем растворе «Хлормисепт-Р», орошают или полностью погружают в раствор средства на 60 минут. По окончании дезинфекции их промывают проточной водой.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 15
УТВЕРЖДЕНО
приказом Муниципального бюджетного
дошкольного образовательного учреждения
детский сад №12 «Аленушка» поселка Псебай
муниципального образования Мостовский район
от 06 сентября 2022 года № 133-ОД

ИНСТРУКЦИЯ
по санитарной обработке санитарно-технического оборудования
и инвентаря для его обработки

Уборочный инвентарь для санитарных узлов должен иметь сигнальную красную маркировку и храниться отдельно от остального уборочного инвентаря.

Санитарно-техническое оборудование (ванны, раковины, душевые поддоны, унитазы и др.) обрабатывают раствором одним из следующих средств:

– 0,06% «Хлормисепт-Р» (4 таблетки на 10 л воды) в течение 60 минут;

– 0,1% «Хлормисепт-Р» (7 таблеток на 10 л воды) в течение 30 минут.

При обработке в растворы дезинфицирующих средств добавляют 50 мл моющего средства «Прогресс» (10 мл «Прогресс М30») на 10 л раствора.

Санитарно-техническое оборудование двукратно обрабатывают раствором с помощью щетки или ерша, по окончании дезинфекции промывают водой. Норма расхода раствора средства при однократной обработке поверхностей способом протирания составляет 100 мл/м² поверхности. При обработке санитарно-технического оборудования способом орошения норма расхода рабочего раствора составляет 150–300 мл/м² поверхности на одну обработку.

Объект обеззараживания	Наименование этапа обработки	Описание этапа обработки
Щетки и ерши для обработки санитарно-технического оборудования	Обработка в моюще-дезинфицирующем растворе	Использованные щетки и ерши замачивают в 0,2% растворе «Хлормисепт-Р» (14 таблеток на 10 л воды) на 2 часа с добавлением на 10 л раствора 50 мл дезсредства «Прогресс» или 10 мл средства «Прогресс М30»
	Ополаскивание и сушка	По окончании дезинфекции щетки и ерши прополаскивают под проточной водой и сушат. Хранят в чистом виде в специально отведенном месте
Ведра и швабры для обработки санитарных узлов	Обработка в моющем растворе	Швабры и ведра обрабатывают моющим раствором «Прогресс» (на 10 л воды 50 мл средства) или «Прогресс М30» (на 10 л воды 10 мл средства)
	Дезинфекция*	Дезинфицируют 0,2% раствором «Хлормисепт-Р» двукратным протиранием с интервалом 15 минут (время обработки 2 часа)

* Этапы обработки в моющем средстве и дезинфекцию возможно совмещать путем добавления к рабочим растворам 0,5% моющего средства «Прогресс» (в количестве 50 мл на 10 л) или 0,1% «Прогресс М30» (в количестве 10 мл на 10 л).

ПРИЛОЖЕНИЕ № 16
УТВЕРЖДЕНО
приказом Муниципального бюджетного
дошкольного образовательного учреждения
детский сад №12 «Аленушка» поселка Псебай
муниципального образования Мостовский район
от 06 сентября 2022 года № 133-ОД

ИНСТРУКЦИЯ
по санитарной обработке яиц

Яйца обрабатываются в специальном цехе, предназначенном для обработки яиц. Обработку яиц необходимо осуществлять в специально выделенном и промаркированном халате.

При использовании средства «НИКА-2», обладающего моющими и дезинфицирующими свойствами одновременно, яйца обрабатываются в двухсекционной моечной ванне в следующей последовательности:

- замачивание на 5–7 минут в 2,0% растворе (200 мл «НИКА-2» на 9,8 л воды). Обработка яиц проводится при полном погружении их в раствор;
- ополаскивание холодной проточной водой.

Обработка проводится при температуре 18–30 °С.

Обработанные яйца выкладывают в чистую емкость с маркировкой «Яйцо обработанное».

При отсутствии отдельных цехов яйца обрабатывают в мясо-рыбном цехе в специальных промаркированных емкостях, соблюдая указанные выше этапы.

На всех этапах обработки используются перфорированные емкости.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 17
УТВЕРЖДЕНО
приказом Муниципального бюджетного
дошкольного образовательного учреждения
детский сад №12 «Аленушка» поселка Псебай
муниципального образования Мостовский район
от 06 сентября 2022 года № 133-ОД

ИНСТРУКЦИЯ
по обработке зелени, сырых овощей и фруктов

Первичная обработка овощей и фруктов проводится в овощном цехе (цехе первичной обработки овощей).

Первичная обработка овощей (корнеплодов) включает сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут с использованием дуршлагов, сеток.

При обработке белокочанной капусты удаляют 3–4 наружных листа.

При первичной обработке фруктов происходит сортировка, удаление наклеек, мытье.

Вторичная обработка фруктов, а также овощей, предназначенных для приготовления салатов, холодных закусок, после промывания в условиях овощного цеха проводится в производственных ваннах холодного или при его отсутствии – горячего цеха.

Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок и салатов, без последующей термической обработки выдерживают в 10% растворе поваренной соли (100 г соли на 1 л воды) в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой. Обработка в солевом растворе осуществляется в условиях холодного, при его отсутствии – горячего цеха.

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

При использовании вакуумированных очищенных овощей после вскрытия вакуумной упаковки овощи подвергаются вторичной обработке.

**ПРИЛОЖЕНИЕ № 18
УТВЕРЖДЕНО**

приказом Муниципального бюджетного
дошкольного образовательного учреждения
детский сад №12 «Аленушка» поселка Псебай
муниципального образования Мостовский район
от 06 сентября 2022 года № 133-ОД

ИНСТРУКЦИЯ

по отбору и хранению суточных проб

Суточную пробу отбирают непосредственно после приготовления блюд, из котла, обеззараженными приборами в обеззараженную стеклянную посуду с плотно закрывающимися обеззараженными крышками.

При отборе проб многокомпонентных блюд (супы, рагу, салаты и т. д.) готовое блюдо перемешивают с целью отбора в суточную пробу всех ингредиентов, входящих в его состав. Каждое блюдо и (или) кулинарное изделие отбирают в отдельные емкости.

Объем отбираемой суточной пробы:

Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды	В объеме 1 порции
Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда)	Не менее 100 г

При отборе продукции промышленного производства в индивидуальной упаковке продукт не помещают в емкость и не вскрывают упаковку.

Посуду с пробами, упаковку продукции промышленного производства маркируют с указанием приема пищи (завтрак, обед, полдник, ужин) и датой отбора.

Отобранные пробы сохраняют не менее 48 часов, не считая выходные и праздничные дни, при температуре 4 ± 2 °С. Суточные пробы хранят в отдельном холодильнике или на отдельной промаркированной полке производственного холодильника. Холодильник для хранения суточных проб должен быть расположен в горячем либо холодном производственных цехах. Запрещается хранить суточные пробы на боковых полках дверей холодильного оборудования.

**ПРИЛОЖЕНИЕ № 19
УТВЕРЖДЕНО**

приказом Муниципального бюджетного
дошкольного образовательного учреждения
детский сад №12 «Аленушка» поселка Псебай
муниципального образования Мостовский район
от 06 сентября 2022 года №133-ОД

Инструкция по применению и обработке термощупа

1. Перед началом работы освободить термощуп из футляра и проверить его исправность (на дисплее при включении должны высвечиваться цифровые показатели, °С).
2. Непосредственно перед измерением температуры продукта металлический зонд термощупа погрузить в кипящую воду на 3–5 секунд для обработки.
3. Термощуп необходимо остудить на воздухе до высвечивания на дисплее показателей комнатной температуры.

4. Для проведения измерений металлический зонд термощупа поместить в продукт на 2/3 длины зонда и удерживать в толще продукта до достижения постоянных значений.
5. После измерения температуры продукта извлечь термощуп и выключить.
6. После использования металлический зонд термощупа и футляр для хранения термощупа обработать с использованием моющего средства при температуре не ниже 45 °С, провести ополаскивание проточной водой при температуре не ниже 65 °С.
7. Провести ошпаривание зонда термощупа кипятком.
8. Просушить и упаковать в футляр.

Внимание! Не допускается погружать пластиковый корпус термощупа в воду, так как это может привести к его поломке. Корпус термощупа следует протирать чистой влажной ветошью.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 20
УТВЕРЖДЕНО
приказом Муниципального бюджетного
дошкольного образовательного учреждения
детский сад №12 «Аленушка» поселка Псебай
муниципального образования Мостовский район
от 06 сентября 2022 года №133-ОД

ИНСТРУКЦИЯ

по утилизации бактерицидных ламп

Сбор отработанных бактерицидных ламп осуществляется в специальную тару (баки с крышками), обеспечивающую герметичность и исключаящую возможность загрязнения окружающей среды.

Допускается хранение отработанных бактерицидных ламп в неповрежденной таре из-под новых ламп или в другой таре, обеспечивающей их сохранность при хранении, погрузо-разгрузочных работах и транспортировке.

Хранение отработанных бактерицидных ламп производится в специально выделенном для этой цели помещении, защищенном от химически агрессивных веществ, атмосферных осадков, поверхностных и грунтовых вод, а также в местах, исключаящих повреждение тары*.

Производится накопление отработанных бактерицидных ламп отдельно от других видов отходов.

Не допускается совместное хранение поврежденных и неповрежденных бактерицидных ламп.

Размещение отработанных бактерицидных ламп в целях их обезвреживания, последующей переработки и использования переработанной продукции осуществляется специализированными организациями**.

Сбор отработанных ртутьсодержащих ламп у потребителей осуществляют специализированные организации.

Не допускается утилизировать бактерицидные лампы совместно с другим мусором!

* Не допускается накопление отработанных бактерицидных ламп в производственных, бытовых, административных помещениях.

** Не допускается самостоятельное обезвреживание, использование, транспортирование отработанных бактерицидных ламп.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 21
УТВЕРЖДЕНО
приказом Муниципального бюджетного
дошкольного образовательного учреждения
детский сад №12 «Аленушка» поселка Псебай
муниципального образования Мостовский район
от 06 сентября 2022 года №133-ОД

Примерный перечень разрешенных на пищеблоке дезсредств

Химическая группа	Наименование средства	
	Отечественное	Зарубежное
Хлорсодержащие	Хлорамин Б	Пюржавель
На основе катионных поверхностно-активных веществ	Ника-дез, Ника-септ	Триацид
Кислородактивные	Перекись водорода	–
Гуанидинсодержащие	Полисепт	Славин

ПРИЛОЖЕНИЕ № 22
УТВЕРЖДЕНО
приказом Муниципального бюджетного
дошкольного образовательного учреждения
детский сад №12 «Аленушка» поселка Псебай
муниципального образования Мостовский район
от 06 сентября 2022 года №133-ОД

Лист контроля
уборки помещений пищеблока и хранения уборочного инвентаря

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
Уборка пищеблока				
1	Во всех производственных помещениях пищеблока проводят влажную уборку	Пункт 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно по графику	
2	Во всех помещениях пищеблока проводят генеральную уборку	Пункт 2.11.7 СП 2.4.364820, пункт 2.3 СП 3.1/2.4.3598-20	До 31.12.2021 еженедельно, затем - ежемесячно	

3	Рабочие растворы дезинфицирующих и моющих средств готовят в выделенном помещении или месте	Пункт 2.4.12 СП 2.4.3648-20	Ежедневно перед уборкой	
4	Рабочие растворы дезинфицирующих и моющих средств готовят по инструкции производителя таких средств	Пункт 4.5 и 4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
5	Инструкция по приготовлению растворов дезинфицирующих и моющих средств размещена в месте их приготовления	Пункт 2.4.12 СП 2.4.3648-20	При закупке средств другой марки	
6	Документы (договоры, акты осмотра и выполненных работ), подтверждающие проведение дератизации и дезинсекции, имеются	Пункт 2.11.9 СП 2.4.3648-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
7	Стол для приема пищи убирают	Пункт 2.18 СП 2.4.3648-20	После каждого использования	
8	Оконные стекла очищают	Пункт 2.8.3 СП 2.4.3648-20	По мере загрязнения	
9	Не менее 2 раз в день проводят текущую дезинфекцию пищеблока с применением растворов дезинфекционных средств, эффективных в отношении энтеровирусов	Пункт 2612 СанПиН 3.3686-21	В период эпидемического сезонного подъема заболеваемости энтеровирусных инфекций	
Уборочный инвентарь пищеблока				
10	Для уборки производственных помещений выделен промаркированный уборочный инвентарь	Пункт 2.19 СП 2.4.3648-20	При замене уборочного инвентаря	
11	Весь уборочный инвентарь после использования промывают с моющими средствами, ополаскивают проточной водой и просушивают	Пункт 2.11.3 СП 2.4.3648-20 По окончании уборки	По окончании уборки	
12	Моющие и дезсредства, уборочный инвентарь хранят в специально выделенном месте или шкафу	Пункт 2.4.12 СП 2.4.3648-20, пункт 4.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В конце рабочей смены уборщика	
13	Уборочный инвентарь для туалета обрабатывают дезсредствами, сушат и хранят отдельно от остального уборочного инвентаря	Пункт 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		

ПРИЛОЖЕНИЕ № 23
УТВЕРЖДЕНО
 приказом Муниципального бюджетного
 дошкольного образовательного учреждения

детский сад №12 «Аленушка» поселка Псебай
муниципального образования Мостовский район
от 06 сентября 2022 года №133-ОД

График проветривания помещений в ДОО

Возрастная группа: _____

Ответственный: помощник воспитателя _____

Время	Помещение	Тип проветривания
	Групповая комната	Сквозное и угловое
	Спальня	Сквозное
	Все основные помещения	Сквозное
	Спальня	Угловое
	Раздевалка и групповая комната	Сквозное
	Спальня и раздевалка	Угловое
	Все основные помещения	Сквозное

ПРИЛОЖЕНИЕ № 24

УТВЕРЖДЕНО

приказом Муниципального бюджетного
дошкольного образовательного учреждения
детский сад №12 «Аленушка» поселка Псебай
муниципального образования Мостовский район
от 06 сентября 2022 года №133-ОД

ПРАВИЛА

использования рециркуляторов

1. Проверьте, чтобы на каждый прибор был акт ввода его в эксплуатацию, журнал регистрации и контроля.
2. Размещайте облучатели закрытого типа в помещении на стенах по ходу основных потоков воздуха, вблизи отопительных приборов, на высоте не менее 1,5-2 м от пола, в месте, доступном для обработки.
3. Используйте рециркуляторы строго в соответствии с инструкцией по эксплуатации.
4. Допускайте к эксплуатации облучателя только сотрудников, которые прошли инструктаж по его использованию и имеют документальное подтверждение.
5. Протирайте лампу бактерицидного облучателя со всех сторон еженедельно от пыли и жировых отложений стерильной марлевой салфеткой строго при отключенной от сети установке.
6. Выводите немедленно детей из помещения и проветрите его, если почувствовали запах озона.

