

ПРИКАЗ

09.01.2018

1/4-ОД

«О назначении ответственных лиц за выполнение мероприятий по соблюдению санэпидрежима в ДОУ»

В целях обеспечения строгого контроля за соблюдением санэпидрежима в ДОУ, организацией питания, режима дня, физического воспитания, охраной жизни и здоровья воспитанников в 2018 году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Все сотрудникам строго выполнять санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы ДОУ СанПиН 2.4.1.3049-13.
Срок выполнения : постоянно.
2. Воспитателям осуществлять контроль за организацией питания в группе, строгим соблюдением режима дня, инструкций по охране жизни и здоровья детей.
Срок выполнения: постоянно.
Ответственный: воспитатели групп.
3. Младшим воспитателям своевременно проводить текущие и генеральные уборки, смену белья, производить обработку оборудования дезинфицирующими средствами, выполнять инструкции по охране жизни и здоровья детей.
Срок выполнения: постоянно.
Ответственный: младшие воспитатели групп.
4. Рабочему по стирке белья осуществлять стирку постельного белья, полотенец, спецодежды. Соблюдение графика смены постельного белья и режима стирки.
Срок выполнения: постоянно.
Ответственный: Кульпинова Г.А.
5. Старшей медицинской сестре Субботиной О.В., ежедневно контролировать соблюдение требований санитарных правил:
 - систематическое наблюдение за состоянием здоровья воспитанников, особенно имеющих отклонения в состоянии здоровья;
 - работу по организации профилактических осмотров воспитанников и проведение профилактических прививок;
 - распределение детей на медицинские группы для занятий физическим воспитанием;

- информирование руководителей учреждения, воспитателей, методистов по физическому воспитанию о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья;
- сообщение в территориальные учреждения здравоохранения о случае инфекционных и паразитарных заболеваний среди воспитанников и персонала учреждения в течение 2 ч после установления диагноза;
- систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием территории и всех помещений, соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом;
- организацию и контроль за проведением профилактических и санитарно-противоэпидемических мероприятий;
- работу по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекции, а также контроль за полнотой ее проведения;
- работу с персоналом и детьми по формированию здорового образа жизни (организация «дней здоровья», игр, викторин и др.);
- медицинский контроль за организацией физического воспитания, состоянием и содержанием мест занятий физической культурой, наблюдение за правильным проведением мероприятий по физической культуре в зависимости от пола, возраста и состояния здоровья;
- в целях профилактики контагиозных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) в ДООУ организовывать и проводить меры по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии.
- для профилактики паразитозов проводить лабораторный контроль за качеством воды в ванне бассейна и одновременным отбором смывов с объектов внешней среды на паразитологические показатели.
- Состояние здоровья воспитанников сотрудников, медицинские осмотры детей (в том числе на педикулез) как при поступлении в ДООУ, так и при регулярном посещении.
- Соблюдение питьевого режима, гигиенических процедур, соответствия одежды воспитанников температуре воздуха.
- Регулярное (1 раз в месяц) проведение инструктажей по выполнению норм санитарного состояния помещений и участка ДООУ, санитарно-противоэпидемиологических мероприятий, направленных на предупреждение распространения инфекционных заболеваний.
- Своевременное оформление медицинской документации.
- Соблюдение сотрудниками ДООУ личной гигиены.
- Своевременное прохождение сотрудниками ДООУ медицинского осмотра.
- Соблюдение правил приема детей в ДООУ.
- Анализ посещаемости, заболеваемости, выполнения натуральных норм питания .
- Проведения педагогами занятий физической культуры, прогулок, закаливающих мероприятий.
- Организация полноценного, разнообразного меню, наличие картотеки блюд, при необходимости оперативная корректировка меню. Соблюдение технологии приготовления блюд, закладки продуктов, выхода внешнего вида и вкусовых качеств пищи, оформление соответствующей документации. С-витаминизацию третьего блюда. Соблюдение правил хранения и сроков реализации продуктов. Выполнение среднесуточных норм продуктов на одного ребенка, при необходимости корректировки питания, информирование родителей об ассортименте питания ребенка. Снятие суточной пробы, ее отбор и хранение.
- Наличие дезинфицирующих средств, правильность их хранения.

6. Кладовщику Линник И.Б., ежедневно контролировать соблюдение следующих условий:

