

Россия  
Краснодарский край Тбилисский район  
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное  
учреждение детский сад №18 «Счастливое детство»  
(МБДОУ детский сад № 18 « Счастливое детство»)

Приказ

08 августа 2019 г.

№ 103/1

О назначении ответственных лиц  
за выполнение мероприятий  
по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима в ДОУ

В соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», с целью улучшения эпидемиологической ситуации в ДОУ, организацией питания, режима дня, физического воспитания, охраной жизни и здоровья воспитанников в 2019-2020 г. ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Всем сотрудникам строго выполнять санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы ДОУ СанПиН 2.4.1.3049-13 (с изменениями от 04.04.2014)
2. Воспитателям осуществлять контроль за организацией питания в группе, строгим соблюдением режима дня, инструкций по охране жизни и здоровья детей.
  - 2.1. Проведение прогулки.
  - 2.2. Соблюдение правил приема детей в ДОУ.
3. Младшим воспитателям своевременно проводить текущие и генеральные уборки, смену постельного белья, производить обработку оборудования дезинфицирующими средствами, выполнять инструкции по охране жизни и здоровья детей.
4. Рабочему по стирке и ремонту спецодежды своевременно осуществлять стирку постельного белья, полотенец, спецодежды.
5. Медицинской сестре ежедневно контролировать соблюдение следующих условий:
  - 5.1. Надлежащее санитарное состояние помещений, оборудования, участков, прилегающей территории.
  - 5.2. Состояние здоровья воспитанников и сотрудников.

- 5.3. Соблюдение питьевого режима, гигиенических процедур, соответствия одежды воспитанников температуре воздуха.
  - 5.4. Регулярное проведение инструктажей по выполнению норм санитарного состояния помещений и участка ДОУ, санитарно-противоэпидемиологических мероприятий, направленных на предупреждение распространения инфекционных заболеваний.
  - 5.5. Своевременное оформление медицинской документации.
  - 5.6. Соблюдение сотрудниками ДОУ личной гигиены.
  - 5.7. Своевременное прохождение сотрудниками ДОУ медицинского осмотра.
  - 5.8. Анализ посещаемости, заболеваемости, выполнения натуральных норм питания.
  - 5.9. Проведение закаливающих мероприятий.
  - 5.10. Организация полноценного, разнообразного меню, наличие картотеки блюд, при необходимости оперативная корректировка меню.
  - 5.11. Соблюдение технологии приготовления блюд, закладки продуктов, выхода блюд, внешнего вида и вкусовых качеств пищи, оформление соответствующей документации.
  - 5.12. С-витаминацию.
  - 5.13. Соблюдение правил хранения и сроков реализации продуктов.
  - 5.14. Выполнение среднесуточных норм продуктов на одного ребенка, при необходимости корректировка питания, информирование родителей об ассортименте питания ребенка.
  - 5.15. Снятие суточной пробы, ее отбор и хранение.
  - 5.16. Наличие дезинфицирующих средств, правильность их хранения.
  - 5.17. Соблюдение графика смены постельного белья и режима стирки.
6. Заведующему хозяйством ежедневно контролировать соблюдение следующих условий:
- 6.1. Строго следить за наличием санитарно-эпидемиологического заключения, сертификатов на продукты, поступающие в ДОУ.
  - 6.2. Не допускать к приему в ДОУ пищевых продуктов без сопроводительных документов, в несоответствующей, без маркировки, вскрытой таре или упаковке, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.
  - 6.3. Контролировать качество, ассортимент продукции и вести отчетную документацию.
  - 6.4. Обеспечивать своевременный вывоз мусора.
  - 6.5. Контролировать наличие и исправность оборудования пищеблока, систем водо-, газо-, электроснабжения и канализаций.
  - 6.6. Следить за выполнением противопожарного и антитеррористического режимов.
  - 6.8. Соблюдать температурный режим при хранении скоропортящихся продуктов и товарное соседство в холодильном оборудовании, вести журналы измерений температуры в холодильном оборудовании и влажности в складских помещениях.

7.Заведующему регулярно контролировать выполнение следующих условий:

7.1. Работу воспитателей по организации учебно-воспитательного процесса, питания в группе, режима дня, выполнению инструкций по охране жизни и здоровья детей.

7.2. Работу бракеражной комиссии.

7.3. Проведение оздоровительных мероприятий.

8.Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ д/с № 18.  
«Счастливое детство»



О.И.Горбачева

В соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 и санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций, а также учитывая специально организованные ситуации в ДОУ, организации режима дня, физического воспитания, охраны жизни и здоровья воспитанников в 2019-2020 г. ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Всем сотрудникам строго соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы ДОУ СанПиН 2.4.1.3049-13 (с изменениями от 04.04.2014)

2. Воспитателям осуществлять контроль за организацией питания в группе, строгим соблюдением режима дня, инструкций по охране жизни и здоровья детей.

2.1. Проведение прогулки.

2.2. Соблюдение режима приема детей в ДОУ.

3. Матernal воспитателям своевременно проводить текущие и генеральные уборки, смену постельного белья, производить обработку оборудования дезинфицирующими средствами, выполнять инструкции по охране жизни и здоровья детей.

4. Рабочему по стирке и ремонту одежды своевременно осуществлять стирку постельного белья, полотенец, сланилок.

5. Медицинской сестре ежедневно контролировать соблюдение следующих условий:

5.1. Наблюдение санитарное состояние помещений, оборудования, участков прилегающей территории.

5.2. Состояние здоровья воспитанников и сотрудников.