

Автономная некоммерческая организация дошкольного образования «Лазурный»

143430, Московская область, г.о. Красногорск, дер. Нефедьево, ул. Лазурная, д.3,
ИНН 5024196753, КПП 502401001, тел. 8(498)715-72-44, dsinfo@yandex.ru

Приказ

от «15» сентября 2020 г

№ 21

**О назначении ответственных лиц за выполнение мероприятий
по соблюдению санэпидрежима в АНО ДО**

В целях обеспечения строгого контроля за соблюдением санэпидрежима в АНО ДО, организацией питания, режима дня, физического воспитания, охраной жизни и здоровья воспитанников в 2020-2021 году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Всем сотрудникам строго выполнять санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы ДОУ СанПиН 2.4.1.3049-13 от 29.05.2013г. 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: Сыркина Р.В., Захарова Е.В., Баранова М.И., Шунина Е.Н., Корчагина А.П., Макарова С.П., Буцкая Л.Н.
3. Помощникам воспитателя своевременно проводить текущие и генеральные уборки (Приложение №1), смену постельного белья (Приложение №2), мытье детской посуды (Приложение №3), производить обработку оборудования дезинфицирующими средствами (Инструкции по работе с дезинфицирующими средствами), выполнять инструкции по охране жизни и здоровья детей. Срок выполнения: постоянно. Ответственный: Лопатина М.А., Потапова Т.С., Мушкаева Т.О., Золотых И.В.
4. Уборщику служебных помещений своевременно осуществлять стирку постельного белья, спецодежды. Срок выполнения: постоянно. Ответственный: Сметанина Л.Г.

5. Медицинской сестре и врачу-педиатру ежедневно контролировать соблюдение следующих условий:
- 5.1. Надлежащие санитарное состояние помещений (Журнал санитарного состояния помещения – 1 раз в неделю), 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 (1 раз в месяц) проведение инструктажей по выполнению норм санитарного состояния помещений и участка АНО ДО, санитарно-противоэпидемиологических мероприятий, направленных на предупреждение распространения инфекционных заболеваний.
 - 5.5. Своевременное оформление медицинской документации.
 - 5.6. Соблюдение сотрудниками АНО ДО личной гигиены.
 - 5.7. Своевременное прохождение сотрудниками АНО ДО медицинского осмотра.
 - 5.8. Соблюдение правил приема детей в АНО ДО.
 - 5.9. Анализ посещаемости, заболеваемости, выполнения натуральных норм питания.
 - 5.10. Проведение занятий по физическому воспитанию.
 - 5.11. Проведение прогулки.
 - 5.12. Проведение закаливающих мероприятий.
 - 5.13. Организация полноценного, разнообразного меню, наличие картотеки блюд, при необходимости оперативная корректировка меню.
 - 5.14. Соблюдение технологии приготовления блюд, закладки продуктов, выхода блюд, внешнего вида и вкусовых качеств пищи, оформление соответствующей документации.
 - 5.15. С-витаминизацию.
 - 5.16. Соблюдение правил хранения и сроков реализации продуктов.
 - 5.17. Выполнение среднесуточных норм продуктов на одного ребенка, при необходимости корректировка питания, информирование родителей об ассортименте питания ребенка.
 - 5.18. Снятие суточной пробы, ее отбор и хранение.
 - 5.19. Наличие дезинфицирующих средств, правильность их хранения.
 - 5.20. Соблюдение графика смены постельного белья и режима стирки.
- Ответственный: Голованова А.П., Луканина Н.А.
Срок выполнения: постоянно.
6. Шеф-повару ежедневно контролировать соблюдение следующих условий:

6.1. Строго следить за наличием санитарно-эпидемиологического заключения, сертификатов на продукты, поступающие в АНО ДО.

6.2. Не допускать к приему в АНО ДО пищевых продуктов без сопроводительных документов, в несоответствующей, без маркировки, вскрытой таре или упаковке, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

6.3. Контролировать транспортировку пищевых продуктов, условия и сроки хранения.

6.4. Контролировать качество, ассортимент продукции и вести отчетную документацию.

6.5. Контролировать наличие и исправность оборудования пищеблока, систем водо-, газо-, электроснабжения и канализования.

6.6. Следить за выполнением противопожарного и антитеррористического режимов.

6.7. 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.

Ответственный: Валуева Т.Н.

Срок выполнения: постоянно.

7. Заместителю директора по УВР 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 санитарной комиссии, Совета по питанию.

7.3. Проведение оздоровительных мероприятий.

Ответственный: Шепелева Л.Г.

Срок выполнения: постоянно.

8. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Директор АНО ДО «Лазурный»



Д.В.Томилин

Приложение №1
К приказу №21 от 15.09.2020

График влажной уборки

Время	Групповое помещение	Спальня	Раздевальная
9:00-10:00			+
10:00-12:00	+		
15:00-16:00		+	
17:00-18:00	+		+

Влажную уборку в спальнях проводят после ночного и дневного сна, в групповых – после каждого приема пищи.

ПОМНИТЕ!

Кварцевание в детском саду проводится в группах для несовершеннолетних, и других помещениях ежедневно утром и вечером. При использовании безопасных ламп, отсутствие воспитанников необязательно.

Проветривание представляет собой важный этап обработки помещений от микробов. СанПиН устанавливает график проветривания в детском саду. Помещения проветриваются согласно таблице.

	В присутствии детей	Без воспитанников
В теплое время года	Широкая односторонняя аэрация	Сквозное проветривание
В холодное время года	Запрещено	1. Сквозное проветривание, которое заканчивается за 30 мин до возвращения детей. 2. По 10 минут каждые 1,5 часа.

Обязательным условием является проветривание спальных комнат перед дневным сном. Зимой проветривание спальных комнат прекращается за 10 минут до сна. Летом возможен сон при открытых окнах.

Новые правила проветривания в ДОУ включают в себя запрет проветривания через туалетные комнаты.

В соответствии с п. 17.5. СанПин Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются независимо эпидемиологической ситуации.

Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно. Горшки моются после каждого использования при помощи ершей или щеток и моющих средств. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день ершами или щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в неделю с применением моющих и дезинфицирующих средств. Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).

При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в дошкольных образовательных организациях (группах), в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.

Пенолатексные ворсованные игрушки и мягконабивные игрушки обрабатываются согласно инструкции изготовителя.

Игрушки, которые не подлежат влажной обработке (мытью, стирке), используются только в качестве дидактического материала.

Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку. По окончании уборки, в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде.

Хранение уборочного инвентаря осуществляется в специально отведенном месте за пределами производственных помещений.

ГРАФИК ГЕНЕРАЛЬНОЙ УБОРКИ ГРУППЫ

Понедельник	Спальня Мытье окон, кроватей, шкафов, плафонов, батарей, двери
Вторник	Групповая Мытье окон, шкафов, стульчики, столы, плафоны, батареи, двери
Среда	Приемная (раздевалка) Окна, плафоны, шкафчики, стол, двери, батареи
Четверг	Мойка Стены, плафоны, кухонный гарнитур, двери
Пятница	Туалетная комната Окна, стены, шкаф, плафоны, унитазы, двери, батареи

График смены постельного белья

Плановый день смены белья	Группа №	Ответственный
понедельник	№ 4	Золотых И.В.
среда	№ 8	Потапова Т.С.
четверг	№ 6	Лопатина М.А.
пятница	№ 7	Мушкаева Т.О.

Смену постельного белья производят по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю.

- ✓ Все белье маркируют. Постельное белье, кроме наволочек, маркируют у ножного края.
- ✓ На каждого ребенка необходимо иметь три комплекта белья, включая полотенца для лица и ног, и две смены наматрасников.
- ✓ Чистое белье хранят в шкафах.
- ✓ Белье после употребления складывают в специальный бак, ведро с крышкой, клеенчатый, пластиковый или двойной материи мешок.
- ✓ Грязное белье доставляют в постирочную. Матерчатые мешки сдают в стирку, клеенчатые и пластиковые – обрабатывают горячей водой с мыльным или содовым раствором.
- ✓ Постельные принадлежности: матрасы, подушки, спальные мешки, одеяла следует проветривать непосредственно в спальнях при открытых окнах во время каждой генеральной уборки, периодически выносить на воздух (просушивать, выбивать). Один раз в год постельные принадлежности подвергают химической чистке или обработке в дезинфекционной камере.

ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТЬЕВОГО РЕЖИМА

В дошкольных образовательных организациях должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

Помощник воспитателя должен ежедневно каждые 3 часа приносить кипяченую воду для питья.

В жаркий период помощник воспитателя выносит питье и индивидуальные чашки на улицу.

В помещении дети снабжаются водой по первому требованию.

ТРЕБОВАНИЯ К ПОСУДЕ

Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы
Количество одновременно используемой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей на группе.

Для персонала следует иметь отдельную посуду.

Посуду хранят в буфете.

Не допускать использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и приборы из алюминия.

ОБРАБОТКА ПОСУДЫ, СТОЛОВ, СТУЛЬЕВ, КЛЕЁНОК

Посуду и столовые приборы моют в 2-х или 3-х гнездовых ваннах, установленных в каждом групповом помещении.

Посуда после использования тщательно очищается от остатков пищи. Затем она моется в 1-й ванне в горячей воде с моющими средствами (100-200 г. на 10 л. Воды) при 50°-60°. Далее промывается в 2-й ванне горячей водой 70°

Просушивается на полке.

При карантине замачивать Инструкции использования дезсредства.

Столы в групповых помещениях промывают горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью.

При карантине протирают согласно Инструкции использования дезсредства.

Стулья, пеленальные столы, манежи и другое оборудование, а также подкладочные клеенки, клеенчатые нагрудники ежедневно протирают горячей водой с мылом.

ОБРАБОТКА ВЕТОШИ

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов стирают в конце смены с моющими средствами, прополаскивают, сушат и хранят в специальной промаркированной посуде с крышкой. При карантине мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов обрабатывают в дезинфицирующем растворе или кипятят с добавлением кальцинированной соды.