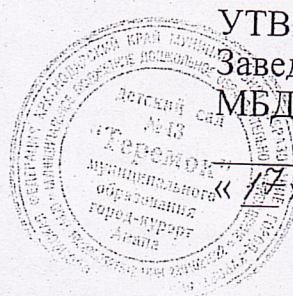


Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 13 «Теремок»
муниципального образования город-курорт Анапа



УТВЕРЖДЕНО

Заведующий

МБДОУ д/с № 13 «Теремок»

Е. А. Гаврилова

« 17 » июня 2024 г.

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ
САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) ТРЕБОВАНИЙ**

г. Анапа
2024 г.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

Характеристика организации

Полное и сокращенное наименование	<i>Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 13 «Теремок» муниципального образования город-курорт Анапа</i> <i>МБДОУ д/с № 13 «Теремок»</i>
Тип объекта	<i>Образовательное учреждение</i>
Виды деятельности, которые осуществляет образовательное учреждение	<i>Дошкольное образование</i>
Юридический адрес	<i>353440, Краснодарский край, г. Анапа, ул. Советская, д. 38</i>
Фактический адрес	<i>353440, Краснодарский край, г. Анапа, ул. Советская, д. 38</i>

Характеристика здания

Тип строения	<i>Отдельно стоящие здания</i>
Дата создания	<i>1978 г.</i>
Оборудование	<i>Офисное оборудование (компьютер, принтер, телефон)</i>

Характеристика инженерных систем

Освещение	<i>Естественное и искусственное</i>
Система водоснабжения	<i>Централизованное холодное водоснабжение и горячая - бойлерная система</i>
Система отопления	<i>Газовая котельная</i>

Программа разработана в соответствии с Санитарными требованиями СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнении противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

Ответственные лица обязаны обеспечить выполнение мероприятий в объеме и сроки, установленные Программой.

Целью программы является обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности для сотрудников и обучающихся, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля:

- соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

- осуществление лабораторных исследований сырья, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;

- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;

- контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием детей;

- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных и иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

В программу включены:

- перечень официально изданных санитарных правил,
- перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля,

- перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам,

- мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в ДОУ,

- график лабораторного контроля,
- перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля.

Потенциальную опасность в процессе осуществления деятельности

представляют:

- медицинские манипуляции;
- услуги и продукция пищеблока ДОУ;
- закуп, приемка, транспортировка и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- факторы среды образовательного учреждения, способствующие возникновению острых заболеваний и формирующие хроническую заболеваемость – микроклимат, освещенность, воздействие электромагнитных и электростатических полей, шум, вибрация, содержание химических веществ в воздухе закрытых помещений;
- качество и безопасность питьевой воды;
- организация питания детей;
- использование мебели и оборудования в соответствии с ростом и состоянием здоровья детей;
- напряженность учебного процесса;
- личная гигиена и здоровье обслуживающего персонала;
- вредители (грызуны, птицы, мухи, комары и пр.).

2. Перечень нормативных документов

Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Федеральный закон №157-ФЗ от 17.09.1998г. «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением Санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;

Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных,

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных

производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;

Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»

НРБ-99 «Нормы радиационной безопасности»

СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, помещениях жилых и общественных зданиях и на территории жилой застройки»

СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий»

СниП 23.05.95. «Естественное и искусственное освещение»

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 24.12.2020 N 44 "Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20

"Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг" (Зарегистрировано в Минюсте России 30.12.2020 N 61953)

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 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;

ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;

Закон от 23.02.2013г. №15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления

табака»;

СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно–эпидемиологические требования к организации, проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих» (на основании постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 4 настоящий документ признан утратившим силу с 1 сентября 2021 года);

Санитарные правила СП 1.1.1058–01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;

СанПиН 2.3.2.1324 – 03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

СанПиН 2.3.2.1078 – 01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов»;

СП 3.1.1. 2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В» (на основании постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 4 настоящий документ признан утратившим силу с 1 сентября 2021 года);

СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекции» (на основании постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 4 настоящий документ признан утратившим силу с 1 сентября 2021 года);

СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии» (на основании постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 4 настоящий документ признан утратившим силу с 1 сентября 2021 года);

СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка» (на основании постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 4 настоящий документ признан утратившим силу с 1 сентября 2021 года);

СП 3.1.2.952-11 «Профилактика кори, краснухи, и эпидемического паротита» (на основании постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 4 настоящий документ признан утратившим силу с 1 сентября 2021 года); СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» (на основании постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 4 настоящий документ признан утратившим силу с 1 сентября 2021 года);

СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза»;

СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита» (на основании постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 4 настоящий документ признан утратившим силу с 1 сентября 2021 года); СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»

(на основании постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 4 настоящий документ признан утратившим силу с 1 сентября 2021 года);

СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» (на основании постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 4 настоящий документ признан утратившим силу с 1 сентября 2021 года);

СП 3.3.2.3332-16 «Условия транспортирования и хранения иммунобиологических лекарственных препаратов» (на основании постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 4 настоящий документ признан утратившим силу с 1 сентября 2021 года);

СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;

Приказ Министерства здравоохранения РФ от 10 августа 2017 года N514н «О Порядке проведения профилактических медицинских осмотров несовершеннолетних»; Приказ Минтруда России N 988н, Минздрава России N 1420н от 31.12.2020 "Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 N 62278)

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

№ п/п	Должность	Функции	Срок исполнения
1	Заведующий	<ul style="list-style-type: none">• Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик, режима обучения детей в соответствии с осуществляемой деятельностью;• Организация плановых медицинских осмотров работников;• Организация профессиональной подготовки и аттестации работников;• Разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.	Сентябрь, май

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; • Проверка соблюдения правильности рассаживания детей (в соответствии с росто-возрастными особенностями детей); • Проверка соблюдения правильности расстановки мебели в помещениях, маркировки мебели; • Исполнение мер по устранению выявленных нарушений. 	Сентябрь, май
3	Медицинская сестра	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль за прохождением работниками медицинских осмотров: <ul style="list-style-type: none"> - первичных - периодических • Контроль за наличием у работников личных медицинских книжек; • Проведение обследования на кишечные инфекции; • Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья обучающихся; • Контроль эффективности закаливающих процедур; • Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; • Ведение учета и отчетности по производственному контролю; • Организация питьевого режима. 	постоянно по мере необходимости
4	Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль условий и сроков хранения продуктов питания; • Контроль за технологией приготовления готовых блюд, наличием технологических карт; • Контроль за систематической и правильной уборкой помещений ДОУ, режимом кварцевания; • Контроль за соблюдением условий по обработке посуды, инвентаря, тары, оборудования, помещений; 	постоянно по мере необходимости

		<ul style="list-style-type: none"> • Контроль за наличием и правильностью маркировки кухонного инвентаря, разделочных досок, ножей, гастрономических емкостей; • Контроль за соблюдением санитарных норм на пищеблоке, технологией приготовления пищи; • Контроль за соответствием поступающей продукцией санитарным требованиям; • Контроль исправности технологического, холодильного, вентиляционного оборудования. • Ведение учетной документации; • Контроль соблюдения поточности производственных процессов; • Контроль соблюдения графика мойки и дезинфекции оборудования, генеральных уборок производственных помещений; • Контроль за соблюдением температурного режима, условиями хранения продуктов питания («товарное соседство»); • Контроль организации питания; • Контроль прохождения медицинских обследований и профессиональной гигиенической подготовки; • Разработка мер по устранению выявленных нарушений; • Ведение учетной документации. 	
5	Бракеражная комиссия	<ul style="list-style-type: none"> • Проведение оценки качества готовых блюд; • Контроль за соблюдением норм потребления продуктов питания, норм выхода блюд, разнообразием меню. 	постоянно

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 детей и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10	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 детей и рабочие места (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10.4.3	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2194-07	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
4	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз год и внепланово при покупке новой мебели, после	Помещения (1 проба)	СанПиН 1.2.3685-21, МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов

			ремонтных работ			
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрограни	1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)		производственного контроля
5	Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования, микробиологические и санитарно-химический контроль	1 раз в квартал	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
6	Контроль санитарного фона и пищевой продукции	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей стульчаков) Пищеблок – 5-10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды,	МУ 3.1.1.2438-09	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

		Смывы иерсинии	2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 - 10 смывов)		
7	Исследования питьевой воды	Микробиологические исследования	4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
8	Исследования пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, ТР ТС 021/2011	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	раз в год	Рацион питания (2 пробы)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		

5. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации

№ п/п	Должность	Кратность	
		Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1.	Заведующий	1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	Старший воспитатель	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Воспитатели	1 раз в год	1 раз в 2 года
4.	Помощники воспитателей	1 раз в год	1 раз в год
5.	Работники пищеблока	1 раз в год	1 раз в год
6.	Обслуживающий персонал	1 раз в год	1 раз в 2 года

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

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Шум, общая и локальная вибрация, тяжесть трудового процесса	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 15.12.2020 г.
2	Микроклимат, шум, тяжесть трудового процесса	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 01.10.2018 г.

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	Кратность и качество уборки		Ежедневно (утром и вечером)	Заведующий

состояние территории	Заключение договора на вывоз ТБО	СП 2.4.3648-20	Ежегодно январь	хозяйством
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: – текущей уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20,	Ежедневно (в течение дня)	Медицинская сестра, Заведующий хозяйством
	– генеральной уборки	СП 3.1/2.4.3598-20	Ежемесячно, до 31 декабря 2021 года – еженедельно	
Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	Федеральные законы от 21.11.2011 № 323-ФЗ, от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	По мере необходимости	Заведующий хозяйством
Соблюдение требований к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде				
Соблюдение требований к санитарному содержанию помещений Д ОУ				
Состояние осветительных приборов	Наличие плафонов и работоспособность приборов	СП 2.4.3648-20	1 раз в квартал	Заведующий хозяйством
Состояние отделки стен, полов в групповых помещениях, коридорах, санузлах	Контроль целостности			

Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	2 раза в неделю	Региональный оператор по обращению с ТКО, Заведующий хозяйством
	Очистка хозяйственной площадки		2 раза в неделю	Дворник
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медицинская сестра
Дезинсекция	– профилактика		Ежедневно	Заведующий хозяйством
	– обследование	СанПиН 2.1.3684-21	2 раз в месяц	Специализированная организация
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика	СанПиН 2.1.3684-21	Ежедневно	Заведующий хозяйством
	– обследование		Ежемесячно	Специализированная организация
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность территории и помещений	– наличие и состояние осветительных приборов; – наличие, целостность и тип ламп	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	Заведующий хозяйством
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно (в течение дня)	Заведующий хозяйством
	– кратность проветривания;			
	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	

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 техобслуживания	Заведующий хозяйством, спецорганизация (по необходимости)
Песок песочницах	– Исследование песка из песочниц на игровых площадках по санитарно-паразитологическим показаниям	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в год весной	Заведующий хозяйством
	– состояние песка; – наличие крышки на		После каждой прогулки	Старший воспитатель
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
	– 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.)			

Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления

<p>Закупка и приемка пищевой продукции сырья</p>	<p><input type="checkbox"/> заключение договора на поставку продуктов питания; <input type="checkbox"/> условия доставки продукции транспортом; <input type="checkbox"/> наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность сырья и готовой продукции; <input type="checkbox"/> качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья</p>	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>	<p>постоянно</p>	<p>Заведующий хозяйством</p>
<p>Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья</p>	<p>– сроки и условия хранения пищевой продукции; – время смены кипяченной воды; – температура и влажность на складе; – температура холодильного оборудования</p>	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>	<p>Ежедневно Каждые три часа Ежедневно</p>	<p>Заведующий хозяйством</p>
<p>Приготовление пищевой продукции</p>	<p>– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам; – поточность технологических процессов; – температура готовности блюд;</p>	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>	<p>Каждый технологический цикл Каждая партия</p>	<p>Повар</p>
<p>Готовые блюда</p>	<p>– суточная проба;</p>	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>	<p>Ежедневно от каждой партии</p>	<p>Повар</p>

	– дата и время реализации готовых блюд.		Каждая партия	Повар
Обработка посуды инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медицинская сестра
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Заведующий хозяйством
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции.			Кухонный рабочий
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раз в год, сентябрь, май	Медицинская сестра
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Каждая партия	Медицинская сестра
Показатели образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Старший воспитатель
	правильное использование технических средств обучения		постоянно	Старший воспитатель
	контроль и анализ физического развития обучающихся		СП 2.4.3648-20	постоянно
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели медицинская сестра

	Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 №157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медицинская сестра
	Осмотр воспитанников на педикулез		1 раз в месяц	Медицинская сестра
	Оснащение медицинским оборудованием, лекарственными препаратами	СП 2.4.3648-20	постоянно	Заведующий Медицинская сестра
	Проведение профилактических осмотров детей		по плану	Медицинская сестра
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	июнь, июль, август	Медицинская сестра
	Проведение ограничительных мероприятий	Программа мероприятий	При решении Роспотребнадзора г. Анапа	Медицинская сестра
	Контроль за организацией работы по формированию здорового образа жизни с персоналом и детьми		по плану	Медицинская сестра, старший воспитатель
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья работников пищеблока	Количество работников с инфекционными, гнойничковыми заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медицинская сестра
	Обучение и аттестация работников пищеблока	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно	
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников (проведение санитарного минимума)	СанПиН 2.4.3648-20	При приеме на работу; 1 раз в 2 года, для персонала	

8. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в ДОУ в целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений:

Опасные факторы	Профилактические мероприятия	Периодичность
Инфекционные заболевания, педикулез	Медицинские осмотры детей, в том числе на педикулез, при поступлении в ДОУ с целью выявления больных. В случае обнаружения детей, пораженных педикулезом, их отправляют домой для санации. Прием детей ДОУ после санации допускается при наличии медицинской справки об отсутствии педикулеза. Результаты осмотра заносят специальный журнал.	Ежедневно
Состояние здоровья воспитанников	<ul style="list-style-type: none"> - Систематическое наблюдение за состоянием здоровья воспитанников; - Организация профилактических осмотров и профилактических прививок; - Распределение детей на медицинские группы для занятий физическим воспитанием; - Информирование руководителя учреждения, воспитателей, методистов по физическому воспитанию о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья; - Профилактическая работа с персоналом и детьми по формированию здорового образа жизни (организация «дня здоровья», игр, викторин и пр.) 	Постоянно
Распространение инфекционных заболеваний	- Сообщение в территориальные учреждения здравоохранения о случаях инфекционных заболеваний и паразитарных заболеваний среди воспитанников и персонала учреждения в течение двух часов после установления диагноза	Постоянно
Санитарное состояние территории ДОУ, территории всех помещений	<ul style="list-style-type: none"> - Контроль соблюдения графиков проведения санитарных дней; - Контроль эффективности средств, применяемых для уборки, мойки и дезинфекции; - Контроль основного действующего вещества моющих и дезинфицирующих средств; - Контроль организации и проведения профилактической и текущей дезинфекции, а также полнотой ее проведения 	Постоянно

<p>Организация питания воспитанников</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Контроль за работой пищеблока (мест приготовления пищи); - Контроль правильности хранения пищевых продуктов; Контроль качества и безопасности приготовленных пищевых продуктов (взятие суточных проб); - Контроль проведения витаминизации блюд, профилактического питания 	<p>Постоянно</p>
<p>Инвазирование контагиозных гельминтозами (энтеробиоза и гименолепидоза)</p>	<p>Организуют и проводят меры по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии;</p> <p>Выявление инвазированных контагиозных гельминтозами осуществляется одновременным однократным обследованием всех детей-воспитанников ДОУ;</p> <p>Всех выявленных инвазированных регистрируют в журнале для инфекционных заболеваний и проводят медикаментозную терапию;</p> <p>При выявлении 20% и более инвазированных острицами среди детей проводят оздоровление всех детей и обслуживающего персонала дошкольных образовательных организаций. Одновременно проводятся мероприятия по выявлению источников заражения острицами и их оздоровление в соответствии с санитарными правилами по профилактике энтеробиозов.</p> <p>При регистрации случаев заболеваний среди детей и персонала дошкольных образовательных организаций контагиозными гельминтозами профилактические мероприятия проводят как в период лечения детей, так и ближайшие 3 дня после его окончания:</p> <p>ежедневно 2 раза (утром и вечером) проводить влажную уборку помещений с применением мыльно-содового раствора;</p> <ul style="list-style-type: none"> - провести чистку (очистить с использованием пылесоса) или обработать камерной дезинфекцией (если невозможно облучить бактерицидными лампами в течение 30 минут на расстоянии до 25 см) ковры, дорожки, мягкие игрушки и убрать их до завершения заключительной дезинвазии; - в течение 3 дней, начиная с первого дня лечения, одеяла, матрацы и подушки обрабатывать пылесосом. Одеяла и постельное белье не допускается встряхивать в помещении; - в группах круглосуточного пребывания ежедневно менять или проглаживать горячим утюгом нательное, постельное белье и полотенца; - следить за соблюдением детьми и персоналом правил личной гигиены (ногти на руках детей и персонала должны быть коротко острижены). 	<p>Постоянно</p>

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Медицинская сестра
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Заведующий хозяйством
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	Ответственный по питанию
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медицинская сестра
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медицинская сестра
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медицинская сестра
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал визуального осмотра	По факту	Заведующий хозяйством, старший воспитатель

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

№п/п	Ситуация	Действия
1.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	<input type="checkbox"/> прекращение работы пищеблока; <input type="checkbox"/> сокращение рабочего дня; <input type="checkbox"/> организация подвоза воды для технических целей; <input type="checkbox"/> обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	<input type="checkbox"/> ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; <input type="checkbox"/> проветривание; <input type="checkbox"/> наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; <input type="checkbox"/> реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3.	Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	<input type="checkbox"/> введение карантина; <input type="checkbox"/> реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	<input type="checkbox"/> приостановление деятельности до ликвидации аварии; <input type="checkbox"/> вызов специализированных служб
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	<input type="checkbox"/> прекращение работы пищеблока; <input type="checkbox"/> сокращение рабочего дня; <input type="checkbox"/> 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	Низкий температурный режим (температура в помещениях ниже 19 С*)	<ul style="list-style-type: none"> • Закрытие ДОУ

11. 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 санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	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	Заведующий хозяйством
7	Формирование в учреждении инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации 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	По требованию ТОУправления Роспотребнадзора в г. Анапа	Заведующий

12. Контроль выполнения требований к санитарному содержанию помещений ДОУ

Контроль выполнения требований к санитарному содержанию помещений ДОУ осуществляется в соответствии с Приложениями № 1-24 к настоящей Программе производственного контроля, разработанных с учетом требований Методических рекомендаций к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233-21.

Программу разработала:

Заведующий хозяйством _____

Согласовано: _____

Приложение №1
к Программе производственного контроля за
соблюдением санитарно-эпидемиологических
(профилактических) требований при осуществлении
образовательной деятельности в МБДОУ д/с № 13 «Теремок»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ д/с № 13 «Теремок»
_____ Е.А. Гаврилова

Ассортиментный минимум

Наименование блюда	Количество блюд
1. Холодные блюда (бутерброд с маслом, джемом, сыром, яйцо вареное)	1
2. Первые блюда (щи, борщ, рассольник, молочные, картофельные)	1
3. Вторые блюда (мясные, молочные, овощные, рыбные, крупяные)	3
4. Напитки (компоты, чай, кисель, сок, какао, кофейный напиток)	4
5. Кондитерские изделия	1
6. Фрукты	1

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБОУ д/с № 13 «Теремок»
_____ Е.А. Гаврилова

Инструкция по мытью посуды, инвентаря и столовых приборов

Посуду, инвентарь и столовые приборы рекомендуется мыть в посудомоечных машинах с соблюдением температурных режимов.

Столовые приборы и кассеты для столовых приборов при обработке ручным способом рекомендуется подвергать мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде.

Мытье кухонной посуды и инвентаря рекомендуется производить в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

- механическая очистка от остатков пищи;
- мытье щетками в воде с температурой не ниже 45 °С с добавлением моющих средств;
- ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 °С; - просушивание на решетчатых полках, стеллажах.

В конце рабочего дня рекомендуется проводить дезинфекцию всей столовой и кухонной посуды и инвентаря дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

Рекомендуется щетки, салфетки для мытья посуды после окончания работы замачивать в горячей воде при температуре не ниже 45 °С, с добавлением моющих средств, дезинфицировать (или кипятить), промывать проточной водой, просушивать и хранить в специально выделенном месте.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ д/с № 13 «Теремок»
_____ Е.А. Гаврилова

Инструкция по мытью посуды на пищеблоке

- **Кухонную посуду** освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне следующем порядке:

- механическая очистка от остатков пищи;
- мытье щетками в воде с температурой не ниже 45 °С с добавлением моющих средств;
- ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 °С; - просушивание на решетчатых полках, стеллажах.

Чистую посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.

Ванны для обработки столовой и кухонной посуды, в производственных цехах по окончании работы промываются горячей водой (не ниже 45 °С) и дезинфицируются с использованием дезинфицирующих средств, в соответствии с инструкциями по их применению.

Рекомендуется щетки, салфетки для мытья посуды после окончания работы замачивать в горячей воде при температуре не ниже 45 °С, с добавлением моющих средств, дезинфицировать (или кипятить), промывать проточной водой, просушивать и хранить в специально выделенном месте.

Производственные столы рекомендуется мыть в конце работы с применением моющих и дезинфицирующих средств, при необходимости, с их ополаскиванием горячей водой, а также вытирать насухо.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ д/с № 13 «Теремок»
_____ Е.А. Гаврилова

Инструкция по организации питьевого режима

При организации питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды должно быть обеспечено соблюдение следующих требований:

1. Кипятить воду не менее 5 минут;
2. До раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в ёмкости, где она кипятилась;
3. Смену воды в ёмкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипячёной воды ёмкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике.

А так же допускается бутилированная вода, имеющая распорядительные документы.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ д/с № 13 «Теремок»
_____ Е.А. Гаврилова

Инструкция по обработке фруктов

Фрукты, включая citrusовые, перед употреблением тщательно моют под проточной водой.

Замочить фрукты в 3 % растворе соли (30 грамм на 1 литр воды) на 15-20 минут.

Необходимо смывать пыль, песок, а главное, ядохимикаты, остающиеся после обработки деревьев. Для очищения плодов используется мягкая щётка, которую стоит использовать для мытья с проточной водой.

Фрукты из магазина трут щёткой с жёсткой щетиной. Обдав фрукты кипятком, потерев щёткой, используйте соду. На кожуру нередко наносится воск, который несложно удалить, применив неароматизированное мыло. Ликвидировать часть вредных веществ с поверхности импортных плодов поможет опускание в холодную воду. Кожура таких яблок – неживая обёртка, её лучше срезать.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ д/с № 13 «Теремок»
_____ Е.А. Гаврилова

Инструкция по обработке овощей

При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

- Овощи сортируются, моются и очищаются.
- Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлага.
- При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.
- Не допускается предварительное замачивание овощей.
- Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.
- Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ д/с № 13 «Теремок»
_____ Е.А. Гаврилова

Инструкция
по применению дезинфицирующего средства «Клорсепт 25»
(таблетки) режимы дезинфекции при инфекциях вирусной этиологии
растворами средства

1. Общие сведения

1.1. Средство Клорсепт 25 содержит в качестве действующего вещества натриевую соль дихлоризоциануровой кислоты (Na-соль ДХЦК), Средство производится в форме таблеток массой 4000 мг, содержащих по 2500 мг Na-соли ДХЦК (1500 мг активного хлора).

Таблетки хорошо растворимы в воде. Водные растворы прозрачные, бесцветные. Срок годности таблеток 3 года, рабочие растворы сохраняют активность в течение двух суток.

1.2. Средство Клорсепт 25 обладает бактерицидным (в том числе туберкулоцидным), вирулицидным (в том числе в отношении вирусов гепатита В и ВИЧ) и фунгицидным (кандидозы и дерматомикозы) действием.

1.3 По параметрам острой токсичности средство Клорсепт 25 в соответствии с ГОСТ 12.1.007-76 относится к 3 классу умеренно опасных веществ при введении в желудок, к 4 классу мало опасных веществ при нанесении на кожу и к 3 классу умеренно опасных веществ по степени летучести, оказывает местно-раздражающее действие на кожу и слизистые оболочки глаз. Рабочие растворы с содержанием активного хлора 0,1% и выше при использовании способами орошения и протирания вызывают раздражение верхних дыхательных путей и слизистых оболочек глаз.

ПДК хлора в воздухе рабочей зоны - 1 мг/м³(пары), 2 класс опасности. ПДК хлора в атмосферном воздухе населенных мест максимально-разовая - 0,1 мг/м³; среднесуточная - 0,03 мг/м³ (2 класс опасности).

2. Приготовление рабочих растворов

Рабочие растворы Клорсепта готовят в эмалированной, стеклянной или пластмассовой посуде путем растворения определенного количества таблеток в воде в соответствии с таблицей 1.

Таблица 1 Приготовление рабочих растворов*

Наименование средства	Количество таблеток (шт) на 10 литров воды	Содержание активного хлора, %
Клорсепт 25 (таблетки)	1	0,015
	2	0,03
	4	0,06
	7	0,1
	10	0,15
	14	0,2
	20	0,3

* Примечание: для придания раствору моющих свойств к растворам Клорсепта можно добавить 0,5% моющего средства.

3. Применение средства Клорсепт 25

3.1. Растворы средства Клорсепт 25 используют для дезинфекции поверхностей в помещениях, санитарно-технического оборудования, посуды пищевой, посуды лабораторной и аптечной, белья, изделий медицинского назначения и предметов ухода за больными из стекла, пластмасс, резин, коррозионно-стойких металлов.

3.2. Поверхности в помещениях, предметы обстановки, санитарно-техническое оборудование протирают ветошью, смоченной дезинфицирующим раствором, из расчета 100мл/м² или орошают из расчета 300мл/м² - при однократной обработке и 500мл/м² -при двукратной обработке. По окончании дезинфекции в помещении проводят влажную уборку и затем проветривают его.

3.3. Столовую посуду освобождают от остатков пищи и погружают в дезинфицирующий раствор из расчета 4л на 1 комплект. По окончании дезинфекции посуду промывают водой.

3.4. Белье погружают в дезинфицирующий раствор из расчета 5л раствора на 1кг сухого белья с его последующей стиркой и полосканием. Средство не рекомендуется применять для обеззараживания цветных, шерстяных и шелковых тканей.

3.5. Изделия медицинского назначения погружают в дезинфицирующий раствор, тщательно заполняя каналы и полости. Разъемные изделия обрабатывают в разобранном виде. По окончании дезинфекции изделия промывают под проточной водой до исчезновения запаха хлора.

3.6. Предметы ухода за больными погружают полностью в

дезинфицирующий раствор или протирают ветошью, смоченной в растворе.

3.7. Режим дезинфекции различных объектов растворами средства Клорсепт 25 (таблетки) при инфекциях бактериальной и вирусной этиологии, дерматофитиях, кандидозах и особо опасных инфекциях представлены в таблице 2.

3.8. При проведении генеральных уборок руководствоваться режимами, изложенными в таблице 2.

Таблица 2

Режимы дезинфекции различных объектов растворами средства Клорсепт 25 при инфекциях бактериальной (кроме туберкулеза) и вирусной этиологии.

Объекты обеззараживания	Концентрация рабочих растворов (%)	Время обеззараживания (мин.)	Способ применения средства
Поверхности помещений (пол, стены, подоконники и пр.) жесткая мебель	0,015% (1 таблетка на 10 л. воды)	30 мин.	Протирание ветошью, смоченной в растворе средства, при норме расхода 100 мл на 1 кв.м., орошение с помощью аэрозольного распылителя. По истечении дезинфекционной выдержки остаток рабочего раствора при необходимости удаляют с поверхностей сухой ветошью.
Напольные ковровые покрытия	0,06% (4 таблетки на 10 л. воды)		Поверхности чистят щетками, смоченными в растворе средства. Допустимая норма расхода составляет 100 мл на 1 кв.м. Смывание рабочего раствора средства с обработанных поверхностей не требуется.
Посуда без остатков пищи	0,015% (1 таблетка на 10 л. воды)	15 мин.	Погружение в дезинфицирующий раствор из расчета 1,5 л на 1 комплект. По окончании дезинфекции посуду промывают проточной питьевой водой с помощью щетки от 50 до 180 секунд.
Посуда остатками пищи	0,1% (7 таблеток на 10 л. воды)	30 мин.	Погружение в дезинфицирующий раствор из расчета 1,5 л на 1 комплект. По окончании дезинфекции посуду промывают проточной питьевой водой с помощью щетки от 50 до 180 секунд.
Белье и одежда	0,015% (1 таблетка на 10 л. воды)	30 мин.	Замачивание из расчета 3л на 1 кг сухого белья. По окончании дезинфекции белье и одежду стирают, прополаскивают.

Санитарно-техническое оборудование (ванны, раковины, унитазы и др.)	0,06% (4 таблетки на 10 л. воды)	30 мин.	Обработка раствором с помощью щетки или ерша способом протирания.
Уборочный инвентарь	0,1% (7 таблеток на 10 л. воды)		Уборочный инвентарь замачивают в растворе средства или протирают ветошью, смоченной в растворе средства, по окончании дезинфекции прополаскивают и просушивают.
Игрушки, спортивный инвентарь.	0,015% (1 таблетка на 10 л. воды)	30 мин.	Погружение, протирание. После дезинфекции их промывают проточной водой в течение 50-180 секунд, крупные игрушки проветривают.
Обувь, резиновые и полипропиленовые коврики	0,1% (7 таблеток на 10 л. воды)	30 мин.	Внутреннюю поверхность обуви дважды протирают тампоном, обильно смоченным дезинфекционным раствором. После этого обработанную поверхность протирают ветошью, обильно смоченной водой, и высушивают. Резиновые, пропиленовые коврики полностью погружают в дезинфекционный раствор или протирают ветошью, смоченной в растворе дез.средства.

4. Меры предосторожности

4.1. К работе со средством Клорсепт 25 (таблетки) не допускаются лица с повышенной чувствительностью к хлорсодержащим средствам.

4.2. При приготовлении рабочих растворов Клорсепта 25 (таблетки) не требуется применения средств индивидуальной защиты.

4.3. Работа с растворами, содержащими 0,015 - 0,06% активного хлора способами протирания и погружения не требует защиты органов дыхания.

4.4. Работа с растворами, содержащими 0,1% и выше активного хлора, а также применение растворов любых концентраций способом орошения, должна проводиться с защитой органов дыхания универсальными респираторами типа РПГ-67 или РУ-60М с патроном марки В и в герметичных очках.

4.5. Все работы проводить с защитой кожи рук резиновыми перчатками.

5. Меры первой помощи при случайном отравлении

5.1. При несоблюдении мер предосторожности возможно острое отравление препаратом Клорсепт 25, которое проявляется в раздражении органов дыхания (першение в носу, горле, кашель, обильные

выделения из носа, учащенное дыхание) и слизистых оболочек глаз (слезотечение, жжение, резь и зуд в глазах), может наблюдаться головная боль.

5.2. При появлении первых признаков острого отравления пострадавшего вывести на свежий воздух или в хорошо проветриваемое помещение, обеспечить покой, согревание, прополоскать горло, рот, нос, дать теплое питье или молоко с пищевой содой (чайная ложка на стакан).

5.3. При попадании на кожу или в глаза обильно промыть водой.

5.6. При попадании средства в желудок необходимо выпить несколько стаканов воды и принять 10-20 измельченных таблеток активированного угля. 5.5. При необходимости обратиться к врачу.

6. Физико-химические и аналитические методы контроля качества дезинфицирующего средства Клорсепт 25

6.1. Клорсепт 25 - дезинфицирующее средство в виде таблеток на основе натриевой соли дихлоризоциануровой кислоты.

6.2. Таблетки Клорсепт 25 контролируются по следующим показателям качества: внешний вид, размеры (диаметр и толщина), средняя масса таблеток и массовая доля активного хлора в таблетке.

7. Транспортировка и хранение средства

7.1. Клорсепт 25 (таблетки). Средство выпускается в пластиковых банках весом 1,2 кг (300 таблеток), пластиковых ведрах по 3 кг и 5 кг.

7.2. Транспортировка средства допускается всеми видами транспорта с соблюдением правил перевозки грузов, предусмотренных этим видом транспорта и гарантирующих сохранность продукции и тары.

7.3. Средство хранят в плотно закрытых упаковках в хорошо вентилируемых сухих помещениях при температуре не менее минус 5° С и не более плюс 35° С в местах недоступных детям, отдельно от лекарственных средств.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ д/с № 13 «Теремок»
_____ Е.А. Гаврилова

Инструкция по проведению текущей уборки в санитарных узлах и санитарных комнатах

Текущая уборка проводится не менее двух раз в день влажным способом.

- Вынести мусор из помещений.
- Вымыть урны для мусора и обработать с применением дезинфицирующего средства "Клорсепт 25 " с концентрацией рабочего раствора 0,06% (4 таблетки на 10 л. воды).
- Очистить от налетов и ржавчины с применением чистящих средств санитарно-техническое оборудование, затем продезинфицировать его дезинфекционным раствором.
- Вымыть двери, стены, имеющуюся мебель с использованием дез. средств на 30 минут, затем обработанные поверхности вымыть чистой водой и вытереть чистой ветошью.
- Вымыть пол рабочим дезинфекционным раствором, по окончании экспозиции вымыть чистой водой.
- Произвести замену дезинфекционного раствора в емкостях для хранения ершей.
- Проветрить помещение (не менее 15 минут).
- Проздезинфицировать, прополоскать и просушить рабочий инвентарь. **Не допускается** подметание пола веником и вытирание пыли сухой ветошью.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ д/с №13 «Теремок»
_____ Е.А. Гаврилова

Инструкция по проведению генеральной уборки на пищеблоке

- Надеть специальную одежду: халат, головной убор, перчатки, маску (респиратор).
- Отодвинуть установленные в помещении мебель и оборудование для обеспечения свободного доступа к панелям (стенам) и плинтусам.
- Открыть форточку, фрамугу.
- Протереть поверхности мебели, стен на высоту их окраски (на высоту имеющейся плитки) моющими средствами (содой, мылом) для удаления механических и других загрязнений с целью эффективного воздействия на обрабатываемые поверхности дезинфекционного средства. Затем помещение (пол, стены), оборудование протереть ветошью, обильно смоченной одним из дезинфекционных растворов.
- Надеть чистую санитарную одежду (халат, перчатки, маску). Смыть дезинфекционный раствор чистой (стерильной) ветошью, смоченной водопроводной водой.
- Проветрить помещение в течение не менее 30 мин.
- Отметить дату проведения генеральной уборки, указать используемое дезинфекционное средство и его концентрацию (в процентах) в Журнале учета проведения генеральных уборок.
- Провести дезинфекцию использованного уборочного инвентаря и ветоши.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ д/с №13 «Теремок»
_____ Е.А. Гаврилова

Инструкция по обработке шкафа для хранения хлеба

– При уборке стеллажей крошки следует сметать с полок специальной щёткой, промаркированной «хлеб».

– Ежедневно протирают ветошью, смоченной 1% раствором уксусной кислоты.

Для этого должна находиться промаркированная тара **«раствор 1% уксусной кислоты»** и отведённая для этой цели ветошь.

– Для приготовления 1 литра 1% раствора столового уксуса требуется 111 мл. столового уксуса 9% развести водой до 1 литра.

В случаях обнаружения в процессе хранения признаков заболевания хлеба и хлебобулочных изделий картофельной болезнью рекомендуется изъять такие изделия из складских помещений, стеллажи (полки) промыть теплой водой с моющими средствами и обработать 3% раствором уксусной кислоты или иными, разрешенными для этих целей средствами.

Для предупреждения картофельной болезни стеллажи (полки) для хранения хлеба один раз в неделю обрабатываются 1% раствором уксусной кислоты или иными, разрешенными для этих целей средствами.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ д/с №13 «Теремок»
_____ Е.А. Гаврилова

Требования к проветриванию помещений

- Все помещения должны ежедневно проветриваться.
- Сквозное проветривание проводят не менее 10 минут через каждые 1,5 часа.
- Проветривание проводится в отсутствие детей и заканчивается за 30 минут до их прихода с прогулки или занятий.
- При проветривании допускается кратковременное снижение температуры воздуха в помещении, не более чем на 2-4 градуса С.
- В помещениях спален сквозное проветривание проводится до дневного сна.
- При проветривании во время сна фрамуги открываются с одной стороны и закрывают за 30 минут до подъема.
- В холодное время года фрамуги, форточки закрываются за 10 минут до начала дневного сна детей.
- В теплое время года дневной сон организуется при открытых окнах (избегая сквозняка).
- В теплое время года в присутствии детей допускается широкая односторонняя аэрация во всех помещениях.
- **Проветривание через туалетные комнаты не допускается.**

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ д/с №13 «Теремок»
_____ Е.А. Гаврилова

Требования

к санитарному содержанию групповых помещений

- Все помещения убираются влажным способом с применением моющего средства «Прогресс» 5мл. на 1 литр воды не менее 2 раз в день, с обязательной уборкой мест скопления пыли (полов у плинтусов и под мебелью, подоконников, радиаторов и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и другое).

- Влажную уборку в спальнях проводят после дневного сна, в групповых - после каждого приема пищи.

- Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц (последняя пятница каждого месяца) с применением моющего и дезинфекционного средства «Клорсепт 25» с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л. воды).

Матрацы, подушки проветриваются непосредственно в спальнях во время каждой генеральной уборки и в летний период на площадке хозяйственной зоны.

- Игрушки моются в специально выделенных, промаркированных емкостях с мылом или иным моющим средством ежедневно в конце дня, а в группах для детей раннего возраста - 2 раза в день.

- Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.

- Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают с мылом, просушивают и хранят в сухом виде в специально промаркированной посуде с крышкой.

- Стулья ежедневно моют горячей водой с мылом.

- Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой с двух сторон или выбивают на площадке хозяйственной зоны. Рекомендуется один раз в полгода ковры подвергать сухой химической чистке.

- Сидения на унитазах, ручки сливных бачков, ручки дверей ежедневно моются теплой водой с мылом или иным моющим средством.

- Санитарно-техническое оборудование (унитазы, ванны, раковины) чистят дважды в день ершами и щетками с использованием дезинфекционного средства «Клорсепт 25» с концентрацией рабочего раствора 0,06% (4 таблетки на 10 л. воды), нанесенным на поверхность. При необходимости потереть поверхность щеткой. Через 2-3 минуты тщательно смывается.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ д/с №13 «Теремок»
_____ Е.А. Гаврилова

Инструкция по обработке яиц

Обработку яиц перед использованием производят в специально отведенном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этого промаркированную ванну или емкости.

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

1. Обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды при температуре 40-50 С в течение 5-10 мин.
2. Обработка в 0,5 % растворе хлорамина при температуре 40-50 С в течение 5-10 мин.
3. Ополаскивание проточной водой с температурой 40 - 45 °С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Допускается использование других моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных для этих целей, в соответствии с инструкцией по применению.

Необработанные яйца в кассетах, коробках и другой таре в производственные цеха не заносятся и не хранятся. Яйца в коробках хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ д/с №13 «Теремок»
_____ Е.А. Гаврилова

Инструкция по уборке в групповых помещениях

Ежедневная уборка

Подоконники, радиаторы, мебель, полы у плинтусов и под мебелью, ручки дверей, шкафов, выключатели шкафы.	Не менее 2 раз в день влажным способом с применением моющего средства «Прогресс» 5мл. на 1 литр воды
Столы в групповых помещениях	Промываются горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают с мылом, просушивают и хранят в сухом виде в специально промаркированной посуде с крышкой
Стулья	Моют горячей водой с мылом
Пол в групповых	После каждого приема пищи
Пол в спальнях	Влажная уборка проводится после дневного Сна
Ковры	Пылесосят и чистят влажной щеткой с двух сторон или выбивают на площадке хозяйственной зоны. Рекомендуется один раз в полгода ковры подвергать сухой химической чистке.
Игрушки	Моются в специально выделенных, промаркированных емкостях с мылом или иным моющим средством ежедневно в конце дня, а в группах для детей раннего возраста - 2 раза в день

Сидения на унитазах, ручки сливных бачков, ручки дверей	Моются теплой водой с мылом или иным разрешенным моющим средством.
Санитарно-техническое оборудование (унитазы, ванны, раковины)	Чистят дважды в день ершами и щетками с использованием дезинфекционного средства "Клорсепт 25" с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л. воды).

Обработка ветоши для мытья посуды, столов

использованную ветошь собирают в ёмкость «Грязная ветошь», замачивают в растворе дезинфекционного средства "Клорсепт 25" 0,015% (1 таблетка на 10 л. воды), затем прополаскивают, просушивают и хранят в ёмкости «Чистая ветошь».

Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц (последняя пятница каждого месяца) с применением моющего и дезинфекционного средства "Клорсепт 25" с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л. воды).

Матрацы, подушки проветриваются непосредственно в спальнях во время каждой генеральной уборки и в летний период на площадке хозяйственной зоны.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ д/с №13 «Теремок»
_____ Е.А. Гаврилова

График уборок на пищеблоке

Ежедневная уборка

Полы, удаление пыли, паутины, протирание радиаторов, подоконников	Уборка влажным способом с применением моющего средства «Прогресс» (50 мл на 10 литров воды).
Рабочие столы	Моют горячей водой с моющим средством «Прогресс» 50 мл. на 10 литров воды
Производственные столы для сырой продукции	В конце рабочего дня моют с применением моющего и дезинфицирующего средства "Клорсепт 25" с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л. Воды
Специальная тара для пищевых отходов	В конце дня очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды (200 граммов на 10 литров воды), а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.
Шкаф для хранения хлеба	Сметать крошки хлеба специальной щеткой, полки протирать тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса (100 мл. на 1 литр воды)
Моечные ванны, раковины	Чистят дважды в день щетками с использованием дезинфекционного средства "Клорсепт 25" с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л. воды).

Еженедельная уборка
(с применением моющего средства «Прогресс» 50 мл на 10 литров воды или 2% мыльно-содового раствора (200г. на 10л. воды))

Понедельник	Мытье окон и батарей, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.
Вторник	Мытье стен в кухне и в овощном цехе
Среда	Мытье панелей и холодильников
Четверг	Мытье оборудования в кухне и в овощном цехе
Пятница	Мытье раковин и плинтусов в кухне и в овощном цехе

Генеральная уборка проводится **один раз в месяц** с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря с применением моющего и дезинфекционного средства "Клорсепт 25" с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л. воды)

Приложение №16
к Программе производственного контроля за
соблюдением санитарно-эпидемиологических
(профилактических) требований при осуществлении
образовательной деятельности в МБДОУ д/с № 13 «Теремок»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ д/с №13 «Теремок»
_____ Е.А. Гаврилова

Инструкция по обработке тары для пищевых отходов

Пищевые отходы собираются в промаркированные вёдра или специальную тару с крышками не более чем на 2/3 объёма.

Ежедневно в конце дня вёдра или специальная тара надо очищается и промывается 2% раствором кальцинированной соды (200г. соды на 10 литров воды), а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ д/с №13 «Теремок»
_____ Е.А. Гаврилова

График уборок в спортивном и музыкальном залах **Ежедневная уборка**

Подоконники, радиаторы, полы у плинтусов и под мебелью, ручки дверей, выключатели и др.	Не менее 2 раз в день влажным способом с применением моющего средства «Прогресс» 5мл. на 1 литр воды.
Полы	1 раз в день и после каждого занятия с последующим проветриванием помещения.
Спортивный инвентарь	Протирается влажной ветошью
Маты	Протираются с использованием мыльно-содового раствора
Ковровые покрытия	Очищаются с использованием пылесоса с двух сторон

Уборка 1 раз в неделю

Понедельник	Мытье панелей и зеркал
Вторник	Мытье окон и подоконников
Среда	Мытье батарей и решеток
Четверг	Мытье дверей и спортивного инвентаря
Пятница	Чистка и вынос паласов

Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц (**последняя пятница каждого месяца**) с применением моющего и дезинфекционного средства "Клорсепт 25" с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л. воды).

Приложение №18
к Программе производственного контроля за
соблюдением санитарно-эпидемиологических
(профилактических) требований при осуществлении
образовательной деятельности в МБДОУ д/с № 13 «Теремок»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ д/с №13 «Теремок»
_____ Е.А. Гаврилова

График уборки коридорных помещений, административных кабинетов и мест общего пользования

Ежедневная уборка

Подоконники, радиаторы, полы у плинтусов и под мебелью, ручки дверей, выключатели и др.	Не менее 2 раз в день влажным способом с применением моющих средств.
Полы	по мере загрязнения, но не менее раза в день
Понедельник	Мытье пандусов и перил
Вторник	Мытье панелей и дверей
Среда	Мытье окон и подоконников
Четверг	Мытье мебели
Пятница	Чистка раковин и унитаза

Вынос мусора проводится ежедневно

Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц (последняя пятница каждого месяца) с применением моющего и дезинфекционного средства "Клорсепт 25" с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л. воды).

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ д/с №13 «Теремок»
_____ Е.А. Гаврилова

График уборок в кладовой

Ежедневная уборка

Подоконники, радиаторы, полы у плинтусов и под мебелью, ручки дверей, выключатели и др.	Не менее 2 раз в день влажным способом с применением моющих средств.
Полы	по мере загрязнения, но не менее 1 раза в день

Уборка 1 раз в неделю

Понедельник	Мытье стеллажей и тары
Вторник	Мытье стен
Среда	Мытье панелей
Четверг	Мытье оборудования
Пятница	Мытье холодильников

Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц (последняя пятница каждого месяца) с применением моющего и дезинфекционного средства "Клорсепт 25" с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л. воды).

Приложение №20
к Программе производственного контроля за
соблюдением санитарно-эпидемиологических
(профилактических) требований при осуществлении
образовательной деятельности в МБДОУ д/с № 13 «Теремок»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ д/с №13 «Теремок»
_____ Е.А. Гаврилова

График уборок в медицинском кабинете

Понедельник	Мытье панелей и оборудования
Вторник	Мытье панелей, плинтусов и дверей
Среда	Мытье мебели и оборудования
Четверг	Мытье окон и батарей
Пятница	Чистка раковин

В медицинском кабинете *ежедневно* проводят влажную уборку с обтиранием оборудования, радиаторов отопления.

Генеральная уборка проводится один раз в месяц с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря с применением моющего и дезинфекционного средства "Клорсепт 25" с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л. воды).

Приложение № 21
к Программе производственного контроля за
соблюдением санитарно-эпидемиологических
(профилактических) требований при осуществлении
образовательной деятельности в МБДОУ д/с № 13 «Теремок»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ д/с №13 «Теремок»
_____ Е.А. Гаврилова

График смены постельного белья и полотенец

День недели	Группы
Четверг	Группа 1 Группа 2 Группа 3

Смена полотенец и постельного белья проводится по мере загрязнения, но не реже 1 раза в неделю.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 13 «Теремок»
муниципального образования город-курорт Анапа**

ПРИКАЗ

от «__» _____ 2021 г.

№ _____

О режиме работы облучателей бактерицидных

Руководствуясь Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений, с целью обеспечения охраны здоровья детей при осуществлении деятельности по их воспитанию, обучению, развитию и оздоровлению в МБДОУ д/с №13 «Теремок»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Фроловой Т.А., ответственному за выполнение вопросов по охране труда и технике безопасности, проводить инструктаж с работниками учреждения по охране труда при эксплуатации бактерицидных облучателей-рециркуляторов воздуха закрытого типа:

- с вновь принятыми работниками при трудоустройстве; - повторный – 1 раз в год.

2. Нур Л.В., производить контроль за режимом работы облучателей бактерицидных настенных рециркуляторных ОБНР 2*8-01 "КАМА", облучателя бактерицидного переносного ОБНП 2(2*15-01) "ГЕНЕРИС", облучателей бактерицидных "ОБН-35" УХЛ4.2 "Азов".

3. Исполнение настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий

Е.А. Гаврилова

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ д/с №13 «Теремок»
_____ Е.А. Гаврилова

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

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

Приложение №24
к Программе производственного контроля за
соблюдением санитарно-эпидемиологических
(профилактических) требований при осуществлении
образовательной деятельности в МБДОУ д/с № 13 «Теремок»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ д/с №13 «Теремок»
_____ Е.А. Гаврилова

Инструкция по обработке холодильников

Холодильники моют и обрабатывают 1% раствором кальцинированной соды (100г. кальцинированной соды на 10 л. воды), просушивают.

Ежедневно в конце дня проводится мытьё 1% раствором кальцинированной (100г. кальцинированной соды на 10 л. воды).

Один раз в месяц проводится разморозка холодильников и обработка 0,015% раствором "Клорсепт 25" (1таблетка на 10 л. воды) или другим дезинфицирующим средством согласно инструкции.