Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
«Новоисетский детский сад»»
_____ /Н. А. Андреева/
«16» 01 2020 г.

Нина Андреева

Подписан: Нина Андреева
DN: O="МКДОУ ""Новоисетский детский сад""", CN=Нина Андреева, E=novoisetskyds@mail.ru
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: место подписания
Дата: 2021.11.21 10:15:11+05'00'
Foxit PDF Reader Версия: 11.0.1

ИНСТРУКЦИЯ
« Санитарно-эпидемиологические нормы и правила в МКДОУ «Новоисетский детский сад»

1.Общие положения

1.1. Настоящая инструкция разработана на основе САНПИН 2.4.1.3049-13 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСТРОЙСТВУ, СОДЕРЖАНИЮ И ОРГАНИЗАЦИИ РЕЖИМА РАБОТЫ ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ"

1.2. Настоящая инструкция является обязательной для исполнения всеми сотрудниками ДОУ.

1.3. Инструкция включает 6 приложений.

2. Требования к санитарному содержанию помещений и дезинфекционные мероприятия.

УБОРКА ПОМЕЩЕНИЙ ДОУ

Все помещения 2 раза в день убирают влажным способом с применением моющих средств. Влажную уборку в спальнях проводят утром и после дневного сна, в групповых – после каждого приема пищи. Уборку помещений проводят при открытых фрамугах или окнах. Особо тщательно моют часто загрязняющиеся поверхности (ручки дверей, шкафов, подоконники, выключатели, жесткую мебель и др.) и места скопления пыли (полы плинтусов и под мебелью, радиаторы, арматуру осветительных приборов, вентиляционные решетки и др.) Воду для технических целей (уборка помещений группой, туалета и т. д.) следует брать только из специального крана. Отработанная вода сливается в унитаз с последующей его дезинфекцией одним из разрешенных препаратов.

ОБРАБОТКА КОВРОВ И КОВРОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой или выколачивают на специально отведенных для этого площадках, затем чистят влажной щеткой. Один раз в год их подвергают сухой химической чистке.

ОБРАБОТКА САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Санитарно-техническое оборудование подлежит обеззараживанию независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моют теплой водой с мылом ежедневно. Горшки моют после каждого пользования при помощи квачей и моющих средств. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день квачами или щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

ТРЕБОВАНИЯ К УБОРОЧНОМУ ИНВЕНТАРЮ

Уборочный инвентарь для туалета (тряпки, ведра, щетки) маркируют ярким цветом и хранят в туалетной комнате в специальном шкафу. Весь уборочный инвентарь после использования промывают горячей водой с моющими средствами и просушиваю. В групповом блоке должно быть не менее 3-х комплектов уборочного инвентаря. Уборочный инвентарь должен быть подписан (группа, раздевалка, туалет).

ГЕНЕРАЛЬНАЯ УБОРКА ПОМЕЩЕНИЙ

Генеральную уборку помещений и оборудования проводят один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств.

МЫТЬЕ ОКОН

Окна с наружи и изнутри моют по мере загрязнения, но не реже 2р. в год.

МЕРЫ ПО БОРЬБЕ С НАСЕКОМЫМИ, МЫШАМИ.

С целью предупреждения залета мух, комаров и других насекомых, следует засетчивать окна сеткой или синтетическими материалами с размером ячеек не более 2 – 2.2 мм. Для борьбы с мухами внутри помещения можно использовать механические методы (липкие ленты, мухоловки). Разрешенные химические средства по борьбе с мухами используют в установленном порядке. Проводить дезинсекцию и дератизацию следует проводить по мере необходимости.

ТРЕБОВАНИЯ К САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКЕ ИГРУШЕК

Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях. Приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) перед поступлением в групповые моют в течение 15 минут проточной водой (температура 37 градусов) с мылом и затем высушивают на воздухе. Во время мытья резиновых, пенополиуретановых, пенолатексных, пластизольных игрушек необходимо их тщательно отжимать. Игрушки моют ежедневно в конце дня, а в ясельных группах – 2 раза в день. Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается. Пенолатексные ворсованные игрушки обрабатываются согласно инструкции завода-изготовителя. В ДОУ не допускается организация проката и обмена игр, игрушек и др. инвентаря.

ОБРАБОТКА БЕЛЬЯ.

Смену постельного белья, полотенец 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: матрацы, 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 дезтнфекционной камере.

ТРЕБОВАНИЯ К ПРОВЕТРИВАНИЮ.

Все помещения дошкольной организации должны ежедневно проветриваться. Проветривание допускается трёх видов: сквозное, угловое, одностороннее. Сквозное проветривание проводят не менее 10 минут через каждые 1,5 часа. Проветривание через туалетные комнаты не допускается. В присутствии детей допускается широкая односторонняя аэрация всех помещений в теплое время года. Длительность проветривания зависит от температуры наружного воздуха, направления ветра, эффективности отопительной системы. Проветривание проводится в отсутствие детей и заканчивается за 30 минут до их прихода с прогулки. При проветривании допускается кратковременное снижение температуры воздуха в помещении, но не более чем на 2 - 4 С. В помещениях спален сквозное проветривание проводится до дневного сна. При проветривании во время сна фрамуги, форточки открываются с одной стороны и закрывают за 30 минут до

подъема. В теплое время года сон (дневной и ночной) организуется при открытых окнах (избегая сквозняка).

3. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в дошкольных образовательных организациях

В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений медицинские работники проводят: медицинские осмотры детей (в том числе на педикулез) при поступлении в дошкольные образовательные организации с целью выявления больных. В случае обнаружения детей, пораженных педикулезом, их отправляют домой для санации. Прием детей после санации допускается в дошкольные образовательные организации при наличии медицинской справки об отсутствии педикулеза; результаты осмотра заносят в специальный журнал; 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 часов 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 другие); 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; контроль за пищеблоком и питанием детей; ведение медицинской документации.

В целях профилактики контагиозных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) в дошкольных образовательных организациях организуются и проводятся меры по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии. Выявление

инвазированных контагиозных гельминтозами осуществляется одновременным однократным обследованием всех детей дошкольных образовательных организаций один раз в год. Всех выявленных инвазированных регистрируют в журнале для инфекционных заболеваний и проводят медикаментозную терапию. 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. 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. При этом необходимо:

- ежедневно 2 раза (утром и вечером) проводить влажную уборку помещений с применением мыльно-содового раствора;

- 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).

4. Требования к организации питания.

ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ВЫДАЧИ ПИТАНИЯ

Выдача готового питания с кухни осуществляется в строгом соответствии с графиком. Закладку продуктов в котел и регистрация в бракеражном журнале производится воспитателями на основании графика. Выдача готового питания производится только в том случае если младший воспитатель одет в соответствующую спецформу. Ежедневно перед выдачей питания следует оставлять суточную пробу готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные в

полном объеме, 1 блюдо и гарниры не менее 100 г с целью микробиологического исследования при неблагополучной эпидемиологической ситуации. Пробу отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную посуду) и сохраняют в течение 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для хранения кисломолочных продуктов при температуре + 2 - + 6 градусов. Контроль за неправильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинский работник. Для младших воспитателей в специальном месте должен быть оставлен образец нормы готового блюда.

Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы медицинским работником с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовых блюд. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню – раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

На стендах в зале выдачи питания должны выть вывешены:

- график закладки продуктов;

- график выдачи готового питания;

- рекомендуемые объемы порций;

- сроки реализации продуктов.

Пищевые продукты, поступающие в ДОУ, должны иметь санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным правилам. Качество продуктов проверяет кладовщик и медицинский работник (бракераж сырых продуктов), последний делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему в ДОУ пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре + 2 = + 6 градусов и в соответствии с требованиями действующих санитарных правил. Для контроля за температурой в холодильниках и холодильных камерах устанавливают термометры. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть строго разграничены, с обязательным устройством специальных полок, легко поддающихся мойке и обработке. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находится на горячей плите не более 2-3 часов. Кефир ряженку,

простоквашу, снежок и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей. Прокисшее молоко может быть использовано только для приготовления теста.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

Использовать остатки пищи от предыдущего приема и пищу приготовленную накануне; изготавливать простокваши-самокваса, творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом из непастеризованного молока, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы – глазуньи, кондитерских изделий с кремом, кремов, морсов, форшмаков из сельди, изделий во фритюре, студней, паштетов, заливных блюд (мясные и рыбные); использовании грибов, фляжного (бочкового) молока без кипячения, фляжного творога и сметаны, консервированного зеленого горошка без термической обработки, кровяных и ливерных колбас, яиц и мяса водоплавающих птиц, рыбы, мяса, не прошедшего ветеринарный контроль, консервированных продуктов домашнего приготовления в герметичной упаковке; консервов в банках с нарушением герметичности, бумажных, с ржавчиной, деформированных, без этикеток; крупу, муку, сухофрукты, загрязненные различными примесями и зараженные амбарными вредителями; овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили. продукты содержащие в своем составе пищевые добавки (синтетические ароматизаторы, красители) искусственного происхождения, в том числе безалькогольные газированные напитки, жевательную резинку, кондитерские изделия, чипсы, кулинарные жиры, копчености, майонез, перец, горчицу, хрен, уксус, острые соусы, натуральный кофе и др.

ПРАВИЛА

Обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей; в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

ТРЕБОВАНИЯ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

Молоко фляжное не пастеризованное перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2-3 минут. После кипячения его охлаждают и хранят закрытым крышкой. В случае невозможности использовать молоко тотчас же после получения, его хранят в холодильнике при температуре + 4 - + 6 градусов. Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками обжаривают не менее 5 минут с обеих сторон в нагретом до кипения жире, после чего их доводят до готовности в духовом или жарочном шкафу при температуре 250 – 280 градусов с 5 до 7 минут; Вторые блюда из вареного мяса (кур), а также измельченное мясо, добавляемое в первое блюдо, подвергают вторичной термической обработке – кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят в нем при температуре + 75 градусов до раздачи не более 1 часа; Омлеты готовят слоем 2.5-3 см в течение 8-10 минут при температуре жарочного шкафа 180-200 градусов; яйцо варят 10 минут после закипания воды; яйцо перед использованием в любые блюда предварительно обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил. Сосиски, вареные колбасы обязательно отваривают в течение 5 минут. Макаронные изделия, рис для приготовления гарниров варят в большом объеме воды (в отношении не менее 1:6), без последующей промывки. Твороженные запеканки изготавливают в жарочном шкафу при температуре 220-280 градусов в течение 20-30 минут, слой готового блюда должен иметь не более 3-4 см. При кулинарной обработке овощей для сохранения витаминов следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением ; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой ; свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи. Фрукты, включая цитрусовые, перед употреблением обязательно промывают. Для приготовления салатов из свежих овощей допускается использовать овощи урожая предыдущего года только до марта. Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в варочном цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне для приготовления блюд не допускается.

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. Младший воспитатель должен ежедневно каждые 3 часа приносить кипяченую воду для питья. Охлажденный кипяток хранится в эмалированном чайники с надписью «кипяток». В жаркий период младший воспитатель выносит питье и индивидуальные чашки на улицу. В помещении дети снабжаются водой по первому требованию.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой. Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя.

ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПОЛОСКАНИЯ РТА

После каждого приема пищи дети, начиная с младшего возраста, должны полоскать рот. Необходимо заранее, за несколько минут до окончания приема пищи подготовить мензурки с водой. Полоскание может сочетаться с закаливающим эффектом (охлажденная вода) и профилактическим эффектом (травяной настой).

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 2-й ванне горячей водой 70° Просушивается на полке. При карантине замачивать на 60 минут в 1% растворе хлорной извести. Столы в групповых помещениях промывают горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью. При карантине протирают 1% раствором хлорной извести Стулья, пеленальные столы, манежи и другое оборудование, а также подкладочные клеенки, клеенчатые нагрудники ежедневно протирают горячей водой с мылом.

ТРЕБОВАНИЯ К ХРАНЕНИЮ И УТИЛИЗАЦИИ ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ

Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собирают в промаркированные металлические ведра с крышками или педальные

бачки, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2\3 объема. Ежедневно в конце дня ведра и бачки независимо от наполнения очищают с помощью шлангов над канализационными трапами, промывают 2% раствором кальционированной соды, а затем ополаскивают горячей водой и промывают. Пищевые отходы удаляются ежедневно в вечернее время. С лицами, забирающими отходы, заключается договор и 1 раз в неделю оформляются акты передачи отходов.

ОБРАБОТКА ПОСУДЫ И ИНВЕНТАРЯ НА КУХНЕ

ОБРАБОТКА ВЕТОШИ

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов простирывают 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 кальционированной соды.

СТОЛОВАЯ ПОСУДА

Тщательно очищается от остатков пищи. Моется в 1-й ванне в горячей воде с моющими средствами при 40°-60° . Во 2-й ванне промыть горячей водой 70° проточной водой с помощью гибкого шланга Просушить на специальной решетке Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ ИНВЕНТАРЬ

После мытья (см. мытье посуды) прокаливается в духовом шкафу. Мясорубки после использования разбирают. Промывают, обдают кипятком. Тщательно просушивают.

РАЗДЕЛОЧНЫЕ ДОСКИ

Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь: Моют в 1-й ванне в горячей воде с моющими средствами при 40°-60° . Во 2-й ванне промыть горячей водой 70° проточной водой с помощью гибкого шланга Просушить на специальных металлических решетках.

ВАРОЧНЫЕ КОТЛЫ

Тщательно очищается от остатков пищи. Моется в 1-й ванне в горячей воде с моющими средствами при 40°-60° . Во 2-й ванне промыть горячей водой 70° проточной водой с помощью гибкого шланга Хранят на стеллажах на высоте не менее 0.5 м от пола

СТОЛОВАЯ И ЧАЙНАЯ ПОСУДА

Столовая и чайная посуда может быть изготовлена из фаянса (тарелки, блюдца, чашки) Столовые приборы (ложки, вилки, ножи) – из нержавеющей стали.