

|  |  |
| --- | --- |
| Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение«Комсомольская основная общеобразовательная школа»Согласовано родительским собранием № 1 от 30.08.2017г.  | УТВЕРЖДАЮДиректор МКОУ «Комсомольская основная общеобразовательная школа»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Г.В. Гавриловская Приказ МКОУ «Комсомольская ООШ»от «30» августа 2017 г. № 111-одПринято на заседанииПедагогического советаПротокол № 1от 30 августа2017 г. |

ИНСТРУКЦИЯ

« Санитарно-эпидемиологические нормы и правила в

Группе ДО МКОУ «Комсомольская ООШ»

1.Общие положения

Настоящая инструкция разработана на основе САНПИН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Настоящая инструкция является обязательной для исполнения всеми сотрудниками группы ДО

**Требования к санитарному содержанию помещений и дезинфекционные мероприятия.**

Уборка помещений:

* Все помещения 2 раза в день убирают влажным способом с применением моющих средств.
* Влажную уборку в спальнях проводят после ночного и 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 просушивают.
* 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.
* 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.
* 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).

Обработка мочалок и варежек для массажа

* Мочалки для мытья детей ( число мочалок соответствует количеству детей) после пользования
* замачивают в дезинфицирующем растворе в течение 15 минут, промывают проточной водой,
* просушивают и хранят в чистых матерчатых мешках.
* Варежки для массажа ( число мочалок соответствует количеству детей) обрабатывают 1 раз в неделю, замачивают в дезинфицирующем растворе в течение 15 минут, промывают проточной водой, просушивают и хранят в чистых матерчатых мешках.

Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые

медицинским персоналом в группе ДО

В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых, отравлений медицинский работник проводит:

* медицинские осмотры детей (в том числе на педикулез) при поступлении в группу 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 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).
* Для профилактики паразитозов проводят лабораторный контроль за качеством воды в ванне бассейна и
* одновременным отбором смывов с объектов внешней среды на паразитологические показатели.
* 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 у 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 непастеризованное 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 течении 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.
* 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.
* ОБРАБОТКА ПОСУДЫ И ИНВЕНТАРЯ НА КУХНЕ
* 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.
* 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.