

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ  
АДМИНИСТРАЦИИ ЗАТО АЛЕКСАНДРОВСК  
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 1 «Семицветик»»  
(МБДОУ «Детский сад № 1 «Семицветик»»)

**ПРИКАЗ**

31.05.2023

№ 181

г. Гаджиево

**О мерах по выполнению СанПиН, по обеспечению безопасности и в помещениях**

В целях повышения эффективности проведения контрольных мероприятий, выполнению СанПиН, предупреждения травматизма воспитанников на игровых площадках, находящихся на территории МБДОУ «Детский сад № 1 «Семицветик»», руководствуясь ГОСТ Р 52301-2004 «Национальный стандарт РФ. Оборудование детских игровых площадок. Безопасность при эксплуатации. Общие требования»,  
**п р и к а з ы в а ю:**

1. Детские стулья и столы промаркировать и отрегулировать согласно росту детей (таблица 6.2 VI «Гигиенические нормативы по устройству, содержанию и режиму работы организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» СанПиН 1.2.3685-21, п. 2.4.3. II «Общие требования» СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»).

Срок исполнения: постоянно.

Ответственные: воспитатели, младшие воспитатели групп.

2. Детскую мебель (кровати, столы, стулья) расставить согласно требованию СанПиН. (таблица 6.2 VI «Гигиенические нормативы по устройству, содержанию и режиму работы организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» СанПиН 1.2.3685-21, п. 3.1.5., п. 3.1.6. II «Общие требования» СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»).

Срок исполнения: постоянно.

Ответственные: воспитатели, младшие воспитатели групп.

3. Все помещения ДОУ ежедневно проветривать. В присутствии детей проветривание не производится. (п. 2.7.2. II «Общие требования» СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»).

Срок исполнения: постоянно.

Ответственные: младшие воспитатели групп.

4. Производство готовых блюд осуществлять в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отражённой в технологических картах, при условии соблюдения санитарно - эпидемиологических требований и гигиенических нормативов. (п. 2.3.3. II «Общие требования» СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»).

Срок исполнения: постоянно.

Ответственные: шеф-повар, повара.

5. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объёма в литрах и (или) миллилитрах. Не допускать использование деформированной посуды, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря, столовых приборов (вилки, ложки). (п. 2.4.6.2. II «Общие требования» СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»).

Срок исполнения: постоянно.

Ответственные: шеф-повар, повара, младшие воспитатели.

6. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркировать в зависимости от назначения и использовать в соответствии с маркировкой.

Срок исполнения: постоянно.

Ответственные: шеф-повар, повара, кухонные рабочие, младшие воспитатели.

7. Зашторивание окон в спальнях проводить во время дневного сна, в остальное время шторы держать раздвинутыми в целях обеспечения искусственного освещения. (п. 2.8.4. II «Общие требования» СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»).

Срок исполнения: постоянно.

Ответственные: младшие воспитатели.

8. Ежедневно проводить влажную уборку всех помещений с применением моющих средств. Влажную уборку в спальнях проводить после дневного сна, в спортивных залах и групповых помещениях - не реже 2-х раз в день. Спортивный инвентарь и маты в спортивном зале ежедневно протирать с использованием мыльно-содового раствора. Ковровые покрытия ежедневно очищать с использованием пылесоса. Ковровое покрытие не реже одного раза в месяц подвергать влажной обработке. После каждого занятия спортивный и музыкальный залы проветривать в течение не менее 10 минут. (п. 2.11.2. II «Общие требования» СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»).

Срок исполнения: постоянно.

Ответственные: младшие воспитатели, уборщики служебных помещений.

9. Столы в групповых помещениях и стулья промывать горячей водой с моющим средством до и после каждого приема пищи. Клеёнчатые нагрудники после использования мыть горячей водой с мылом или иным моющим средством; нагрудники из ткани – стирают. (п. 2.11.2. II «Общие требования» СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»).

Срок исполнения: постоянно.

Ответственные: младшие воспитатели.

10. Игрушки мыть в специально выделенных, промаркированных емкостях. Приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) перед использованием детьми мыть проточной водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей. Пенолатексные, ворсованные игрушки и мягконабивные игрушки обрабатывать согласно инструкции производителя. Игрушки, которые не подлежат влажной обработке (мытью, стирке), использовать только в качестве демонстрационного материала. Игрушки мыть ежедневно в конце дня, а в группах для детей младенческого и раннего возраста - 2 раза в день. Кукольную одежду стирать по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживать. (п. 2.11.2. II «Общие требования» СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»).

Срок исполнения: постоянно.

Ответственные: воспитатели.

11. Уборочный инвентарь промаркировать в зависимости от назначения помещений и видов работ. Инвентарь для уборки туалетов должен иметь иную маркировку и хранить отдельно от другого инвентаря. По окончании уборки весь инвентарь промывать с использованием моющих средств, ополаскивать проточной водой и просушивать. Инвентарь для туалетов после использования обрабатывать дезинфекционными средствами в соответствии с инструкцией по их применению. (п. 2.11.3. II «Общие требования» СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»).

Срок исполнения: постоянно.

Ответственные: младшие воспитатели, уборщики служебных помещений.

12. Санитарно-техническое оборудование обеззараживать ежедневно. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей мыть ежедневно тёплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека. Горшки мыть после каждого использования при помощи щёток и моющих средств. Ванны, раковины, унитазы чистить дважды в день или по мере загрязнения щётками с

использованием моющих и дезинфицирующих средств. (п. 2.11.4. II «Общие требования» СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»).

Срок исполнения: постоянно.

Ответственные: младшие воспитатели, уборщики служебных помещений.

13. Смена постельного белья и полотенец производить по мере загрязнения, но не реже 1-го раза в 7 дней. Грязное белье складывать в мешки и доставлять в прачечную. Чистое белье хранить в отдельном помещении, в гладильной или в специальном месте в закрытых стеллажах или шкафах. Выдача чистого белья производить так, чтобы было исключено его пересечение с грязным бельём. (п. 2.11.5. II «Общие требования» СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»).

Срок исполнения: постоянно.

Ответственные: младшие воспитатели, кастелянша, рабочие по стирке и ремонту спецодежды.

14. Во всех видах помещений не реже одного раза в месяц проводить генеральную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. (п. 2.11.5. II «Общие требования» СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»).

Срок исполнения: постоянно.

Ответственные: младшие воспитатели, уборщики служебных помещений, кухонные рабочие.

15. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках отбирать суточную пробу от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществлять в специально выделенные обеззараженные и промаркированные ёмкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирать в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставлять поштучно, целиком (в объёме одной порции). Суточные пробы хранить не менее 48 часов в специально отведённом холодильнике при температуре от +2 °С до +6°С. (п. 8.1.10. VIII «Особенности организации общественного питания детей» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»).

Срок исполнения: постоянно.

Ответственные: шеф-повар, повара.

16. При организации питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, соблюдать следующие требования: кипятить воду нужно не менее 5 минут; до раздачи детям кипяченую воду охладить до комнатной

температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась; смену воды в емкости для её раздачи проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость полностью освобождать от остатков воды, промывать в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскивать. Время смены кипяченой воды отмечать в графике, ведение которого осуществлять в произвольной форме.

Срок исполнения: постоянно.

Ответственные: шеф-повар, повара, младшие воспитатели.

17. Во избежание несчастных случаев с воспитанниками все дезинфицирующие средства, моющие средства, ветошь, уборочный инвентарь хранить в хозяйственных шкафах, установленных в туалетных комнатах в закрытом на замок состоянии.

Срок исполнения: постоянно.

Ответственные: младшие воспитатели групп.

18. Во избежание попадания посторонних предметов и частиц (волос, щетинок, кусочков лака, булавок) в пищу, что может послужить фактором передачи инфекции, химического загрязнения и механической опасности снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, не застегивать спецодежду булавками, убрать посторонние предметы из карманов. (пособие по санитарной безопасности для организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи).

Срок исполнения: постоянно.

Ответственные: младшие воспитатели групп, работники пищеблока.

19. Так как туалетные комнаты - зона повышенного биологического загрязнения, при их посещении туалета снимать свою рабочую одежду или надевайте сверху халат. (пособие по санитарной безопасности для организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи).

Срок исполнения: постоянно.

Ответственные: младшие воспитатели групп, работники пищеблока.

20. За ненадлежащее исполнение данного приказа ответственные лица несут персональную ответственность.

21. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

И.о. заведующего

Ю.В. Виноградова



