

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Центр развития ребенка – детский сад № 15 «Парус»
города Новоалтайска Алтайского края

СОГЛАСОВАНО

общим собранием

трудового коллектива

МБДОУ ЦРР – детского сада № 15

протокол № 8 от 25.12.2023

УТВЕРЖДАЮ



детским садом № 15

С. Железникова

20 23 г.

ИНСТРУКЦИЯ

«Санитарно-эпидемиологические нормы и правила»
в МБДОУ ЦРР – детском саду № 15

Настоящая инструкция является обязательной для исполнения всеми сотрудниками МБДОУ ЦРР – детским садом № 15.

1. ТРЕБОВАНИЯ К САНИТАРНОМУ СОДЕРЖАНИЮ ПОМЕЩЕНИЙ
И ДЕЗИНФЕКЦИОННЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ

УБОРКА ПОМЕЩЕНИЙ ДОУ

Все помещения 2 раза в день убирают влажным способом с применением моющих средств.

Уборку помещений проводят при открытых 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.

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 снаружи и изнутри моют по мере загрязнения, но не реже 2 раз 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.

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 другого инвентаря.

ОБРАБОТКА БЕЛЬЯ

Смену постельного белья, полотенца 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 дезинфекционной камере.

2. ОСНОВНЫЕ ГИГИЕНИЧЕСКИЕ И ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ

В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений проводится:

– 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 после санации допускается в ДОУ 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;
- работа 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 ДООУ 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;
- работа по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекции, а также контроль за полнотой ее проведения;
- работа 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 ДООУ организуются и проводятся меры по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии.

Выявление инвазированных контагиозных гельминтозами осуществляется одновременным однократным обследованием всех детей ДООУ 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 персонала ДООУ. 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 ДООУ 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, матрасы и подушки обрабатывать пылесосом. Одеяла и постельное белье не допускается встряхивать в помещении;
- следить за соблюдением детьми и персоналом правил личной гигиены.

3. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.

ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ВЫДАЧИ ПИТАНИЯ

Выдача готового питания с пищеблока осуществляется в строгом соответствии с графиком.

Выдача готового питания производится только в том случае, если младший воспитатель одет в соответствующую спецодежду.

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 неблагоприятной 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 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 блюда допускают выдачу только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

На стендах в помещении выдачи питания должны быть вывешены:

- график закладки продуктов;

- график выдачи готового питания;
- рекомендуемые объемы порций;
- сроки реализации продуктов.

Пищевые продукты, поступающие в ДОО, должны иметь санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным правилам. Качество продуктов проверяет заведующий складом и помощник заведующего по организации питания (бракераж сырых продуктов), последний делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему в ДОО 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 находиться 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.

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.
- использовать продукты, содержащие в своем составе пищевые добавки (синтетические ароматизаторы, красители) искусственного происхождения, в том числе безалкогольные 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

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками доводят до готовности в духовом или жарочном шкафу при температуре 250 – 280 градусов до 20 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 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

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 чайнике 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 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, КЛЕЕНОК

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 температуре 50°-60°.

Далее промывается в 2-й ванне горячей водой при температуре 70°.

Просушивается на полке.

При карантине замачивать на 60 минут в 1% растворе «ДЕО-ХЛОР».

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

При карантине протирают 1% раствором «ДЕО-ХЛОР».

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 протирают в конце смены с моющими средствами, прополаскивают, сушат и хранят в специальной промаркированной посуде с крышкой.

При карантине мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов обрабатывают в дезинфицирующем растворе или кипятят с добавлением кальцинированной соды.

ОБРАБОТКА ПОСУДЫ И ИНВЕНТАРЯ

Столовая посуда:

Тщательно очищается от остатков пищи.

Моется в 1-й ванне в горячей воде с моющими средствами при температуре 40°-60° .

Во 2-й ванне промыть горячей водой при температуре 70° проточной водой с помощью гибкого шланга.

Просушивается на специальной решетке.

Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

Металлический инвентарь:

После мытья 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 температуре 40°-60°.

Во 2-й ванне промыть горячей водой при температуре 70° проточной водой с помощью гибкого шланга

Просушивается на специальных металлических решетках.

Варочные котлы:

Тщательно очищается от остатков пищи.

Моется в 1-й ванне в горячей воде с моющими средствами при температуре 40°-60° .

Во 2-й ванне промыть горячей водой при температуре 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 кальцинированной 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.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИХ СРЕДСТВ

Приготовление рабочих растворов из дезинфицирующих средств «ДЕО-ХЛОР», «Хлормикс», «Пюржавель», «Жавелин» при вирусной инфекции:

№ п/п	Что обрабатывается	%	Кол-во таблеток на 10 л. воды	Время обработки
1	Посуда без остатков	0,015%	1 таблетка	15 мин. погружение
2	Поверхности	0,015%	1 табл. + 50 гр моющ. ср-ва	60 мин. протираия
3	Уборочный инвентарь (ветошь)	0,1%	7 таблеток	120 мин. замачивания
4	Игрушки	0,06%	4 таблетки	15 мин. погружения или протираия
5	Санитарно-техническое оборудование	0,1%	7 таблеток	60 мин. двукратное протираие
6	Уборочный инвентарь	0,1%	7 таблеток	120 мин. замачивания

Приготовление рабочих растворов из дезинфицирующих средств «ДЕО-ХЛОР», «Хлормикс», «Пюржавель», «Жавелин» при бактериальной инфекции:

№ п/п	Что обрабатывается	%	Кол-во таблеток на 10 л. воды	Время обработки
1	Посуда без остатков	0,015%	1 таблетка	15 мин. погружение

2	Поверхности	0,015%	1 табл.+ 50 гр моющ.ср-ва	60 мин. протираия
3	Уборочный инвентарь (ветошь)	0,2%	14 таблеток	60 мин. замачивания
4	Игрушки	0,03%	2 таблетки	60 мин. погружения или протираия
5	Санитарно-техническое оборуд.	0,06%	4 таблетка	60 мин. двукратное протираие
6	Уборочный инвентарь	0,2%	14 таблеток	60 мин. замачивания