**ИНСТРУКЦИЯ**

**«Санитарно-эпидемиологические нормы и правила**

**в МКДОУ «Детский сад № 14 «Солнышко»**

**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 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.

**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).

Для профилактики паразитозов проводят лабораторный контроль за качеством воды в ванне бассейна и одновременным отбором смывов с объектов внешней среды на паразитологические показатели.

**3. 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.