

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 48 г. Челябинска»
454076, Челябинская область, г. Челябинск, ул. Маршала Чуйкова, д. 25 «Б»
Сайт: <http://dc48.pf>, e-mail: detskiy_sad.48@mail.ru
тел. (351) 225-36-47



**Инструкции по содержанию и санитарной
обработке пищеблока, групповых помещений,
санитарных узлов для детей и сотрудников,
коридоров, кабинетов, медицинского блока и
помещений прачечной в соответствии с
требованиями СанПиН п. 2.3 СП 3.1/2.4.3598-
20, с п.п. 2.18, 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20**

В МАДОУ «ДС №48 г. Челябинска» проводить противоэпидемические мероприятия, включающие:

уборку всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств и очисткой вентиляционных решеток (далее - генеральная уборка) непосредственно перед началом функционирования МАДОУ;

обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в МАДОУ, помещения для приема пищи, санитарные узлы и туалетные комнаты;

ежедневную влажную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей;

генеральную уборку не реже одного раза в неделю;

обеспечение постоянного наличия в санитарных узлах для детей и сотрудников мыла, а также кожных антисептиков для обработки рук;

регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещений согласно СанПиН, проветривание в детском саду должно проводиться не реже, чем раз в 3 часа. При наружной температуре ниже нуля основное помещение группы допускается проветривать только утром и вечером в течение 15 – 20 минут (перед приходом детей и во время тихого часа либо занятий в спортзале). Если наружная температура колеблется в пределах от нуля до +5 градусов, допускается многократное проветривание, но детей в это время в комнате быть не должно;

организацию работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией по их применению;

мытьё посуды и столовых приборов осуществляется ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

Дезинфекция растворами «Део-Хлор» при бактериальной инфекции

Объект обеззараживания	Концентрация раствора	Количество таблеток на 10л	Время обеззараживания, мин	Способ обеззараживания
Поверхности в помещениях (пол, стены и др.), предметы обстановки	0,015%	1	30	Протирание
Санитарно-техническое оборудование	0,06%	4	45	Протирание
Посуда без остатков пищи	0,015%	1	15	Погружение
Уборочный материал	0,2%	14	60	Замачивание

Примечание: обеззараживание может проводиться с добавлением 0.5% моющего средства (50 граммов моющего средства на 10 литров воды)

Дезинфекция растворами «Део-Хлор» при вирусной инфекции

Объект обеззараживания	Концентрация раствора	Количество таблеток на 10л	Время обеззараживания, мин	Способ обеззараживания
Поверхности в помещениях (пол, стены и др.), предметы обстановки	0,015%	1	45	Протирание
Санитарно-техническое оборудование (квачи)	0,03%	2	120	Протирание
Посуда без остатков пищи	0,015%	1	45	Погружение
Уборочный материал	0,2%	14	30	Замачивание

Примечание: обеззараживание может проводиться с добавлением 0.5% моющего средства (50граммов моющего средства на 10 литров воды)

В помещениях пищеблока ежедневно проводить уборку с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей:

- мытье полов;
- удаление пыли и паутины;
- протирание радиаторов;
- подоконников;
- дверей;
- дверных ручек.

Еженедельно с применением дезинфицирующих, моющих средств проводить мытье:

- стен;
- осветительной арматуры;
- очистка стекол от пыли и копоти.

Один раз в неделю проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря в соответствии с требованиями СанПиН п. 2.3 СП 3.1/2.4.3598-20

**График
генеральной уборки на пищеблоке**

<i>День недели</i>	<i>Цех</i>	<i>Алгоритм работы</i>	<i>Ответственный</i>
<i>Понедельник</i>	Сырой продукции	Чистка решеток для ножей, стол сырой продукции. Чистка ванны и раковин с применением дез. средств.	Подсобный рабочий по пищеблоку
<i>Вторник</i>	Готовой продукции	Влажная уборка поверхностей, мытье стен и панелей с применением моющих и дез. средств.	
<i>Среда</i>	Раздача	Мытье раздаточного стола и плитусов.	
<i>Четверг</i>	Продуктовый склад	Мытье стен и стеллажей. Прокалить бак для хлеба. Мытье товарных весов.	
<i>Пятница</i>	Мойка	Мытье и чистка ванны для мытья посуды, плитусов, стеллажей для сушки кухонной посуды.	

Влажная уборка всех помещений пищеблока проводится по мере загрязнения и ежедневно в конце каждого рабочего дня

График кипячения воды в каждой возрастной группе

07.00 – 07.10

09.00 – 09.10

11.00 – 11.10

13.00 – 13.10

15.00 – 15.10

17.00 – 17.10

Пищевые отходы на пищеблоке собирать:

- в промаркированные ведра или специальную тару с крышками;
- очистку проводить по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема.

Ежедневно в конце дня ведра или специальную тару независимо от наполнения:

- очищать с помощью шлангов над канализационными трапами;
- промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивать горячей водой и просушивается.

Обработку яиц проводить в специально отведенном месте мясо - рыбного цеха, использовать для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости.

Яйца полностью погружают в раствор в следующем порядке:

- I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды;
- II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;
- III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру **+60...+65 °С**; **холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С.**

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите **не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.**

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда).

Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда - в полном объеме;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С.

Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

Правила обработки листовых овощей и зелени, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки.

Следует тщательно промыть проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

Правила мытья кухонной посуды

Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима:

- в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств;
- во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.

Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое)

- в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С)
- во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках.

Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

График генеральной уборки групповых помещений

Вид уборки	Период проведения	День недели	Объекты обработки
Генеральная уборка	1 раз в неделю с применением моющих и дезинфицирующих средств	Понедельник	Спальня
		Вторник	Раздевалка
		Среда	Групповая
		Четверг	Санитарный узел
		Пятница	Буфет

- влажная уборка помещений производится с использованием моющих и дезинфицирующих средств;
- обработка всех контактных поверхностей (ручки дверей, перила, выключатели и т.п.) производится с использованием дезинфицирующих средств;
- санитарные узлы и туалетные комнаты обеспечены постоянным наличием мыла, и кожных антисептиков для обработки рук.

Порядок проведения уборки (дезинфекции) помещений в дошкольном учреждении

Коридоры, групповые и служебные помещения		
Вне эпидемической ситуации	Неблагоприятная эпидемиологическая ситуация	
Ежедневная влажная уборка с моющими средствами после каждого занятия	Ежедневная влажная уборка с дезинфицирующими средствами каждые два часа	
Генеральная уборка персоналом 1 раз в неделю во всех видах помещений детского сада (график)	Ежедневное обеззараживание всех помещений, где находились дети из групп по графику, дезинфекция – по режиму соответствующей инфекции (бактерии, вирусы)	
Уборочный инвентарь для уборки помещений должен быть промаркирован и закреплен за определенными помещениями	При капельных инфекциях (ОРВИ, Грипп, вирусные пневмонии) - проветривание групп, помещений каждые 2 часа; - тщательное удаление пыли в помещениях; - обеззараживание посуды с замачиванием в «Део-Хлор»	При кишечных инфекциях - обеззараживание посуды, игрушек, поверхностей обеденных столов, туалетов. С применением раствора «Део-Хлор»
	По окончании уборки инвентарь промывают, ополаскивают и просушивают. Хранят уборочный инвентарь в отведенном для этих целей месте	

1. Уборку групповых и вспомогательных помещений проводят после окончания занятий, в отсутствие детей, при открытых окнах или фрамугах: моют полы, протирают места скопления пыли (подоконники, радиаторы и т.д.).
2. Для проведения уборки и дезинфекции в детском саду используются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в детских учреждениях, соблюдая инструкции по их применению.
3. Дезинфицирующие растворы для мытья полов готовят перед непосредственным применением в туалетных комнатах в отсутствие детей. Дезинфицирующие и моющие средства хранятся в упаковке производителя, в местах недоступных для детей (хозяйственные шкафы на замке).
4. Генеральная уборка персоналом проводится с применением разрешенных моющих дезинфицирующих средств.
5. Вытяжные вентиляционные решетки ежедневно очищаются от пыли.
6. С целью предупреждения распространения инфекции при неблагоприятной эпидемиологической ситуации в МАДОУ проводят дополнительные противоэпидемиологические мероприятия, по предписаниям органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

График уборки служебных помещений, холлов, санитарных узлов и лестниц

08:00 – 09.20

1 этаж

2 этаж

Лестницы

13:00 – 16:00

1 этаж

2 этаж

Лестницы

- влажная уборка помещений производится с использованием моющих и дезинфицирующих средств;
- обработка всех контактных поверхностей (ручки дверей, перила, выключатели и т.п.) производится с использованием дезинфицирующих средств;
- санитарные узлы и туалетные комнаты обеспечены постоянным наличием мыла, и кожных антисептиков для обработки рук;
- проветривание и обеззараживание воздуха с использованием оборудования рециркуляторами бактерицидными «МЕГИДЕЗ» (РБОВ 908 - «МСК»).