

Администрация муниципального образования городского округа «Воркута»  
**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение**  
**«Детский сад № 26 «Маячок» г. Воркуты**  
**(МБДОУ «Детский сад № 26» г. Воркуты)**

«Челядьёс 26 №-а видзанин «Маячок» школадз велёдан муниципальной съёмкуд учреждение Воркута к.

-----  
ул. Ленина, д.62«Б» г. Воркута, 169908, Тел.: (82151)6-07-30, e-mail: ds\_26\_vork@edu.rkomi.ru ОГРН 1021100810345, ИНН 1103022664

**ПРИКАЗ**

31.05.2023

№ 141/01-20

**О мерах по предупреждению распространения кишечных инфекций  
среди воспитанников МБДОУ «Детский сад № 26» г. Воркуты**

Руководствуясь Федеральным Законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарных правил СП 3.1./2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19), Постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», в целях предупреждения возникновения и распространения случаев заболевания острыми кишечными инфекциями и недопущения пищевых отравлений среди воспитанников МБДОУ «Детский сад № 26» г. Воркуты (далее МБДОУ), а также повышения ответственности работников МБДОУ за работу по предупреждению распространения острых кишечных инфекций,

**П Р И К А З Ы В А Ю:**

1. Всем работникам ОУ неукоснительно соблюдать:

1.1. Меры направленные на предупреждение возникновения и распространения случаев заболевания острыми кишечными инфекциями и недопущения пищевых отравлений среди воспитанников МБДОУ;

1.2. Требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания».

1.3. Проведение комплекса организационных профилактических, санитарно-эпидемиологических мероприятий, направленных на предупреждение возникновения и распространения случаев заболевания острыми кишечными инфекциями и недопущения пищевых отравлений среди воспитанников МБДОУ.

1.4. При подозрении и выявлении острого кишечного заболевания в течении 2-х часов информировать администрацию МБДОУ и родителей (законных представителей).

2. Медицинской сестре ГБУЗ РК ВДБ «ДП №1 (по согласованию) Попечниц А. Е.:

2.1. Продолжать проводить ежедневный мониторинг заболеваемости и причин отсутствия воспитанников МБДОУ.

2.2. Продолжать проводить периодические осмотры воспитанников с целью выявления инфекционных заболеваний (в том числе на педикулез) при поступлении в МБДОУ, а также в случаях установленных законодательством в сфере охраны здоровья.

2.3. Принимать меры по изоляции выявленного ребенка или работника с признаками острого кишечного заболевания.

2.4. Совместно с заведующим хозяйством Кобец Т. Ю. продолжать принимать участие:

- в проведении регулярных инструктажей учебно-вспомогательного и обслуживающего персонала с проверкой знаний;

- в контроле за качественной организацией питьевого режима воспитанников;

- в контроле за санитарным и температурным режимом помещений для приготовления пищи и ее хранения, состояния и исправности холодильного и технологического оборудования;

- в контроле за качеством уборки групповых, функциональных, санитарных помещений с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

2.5. Усилить контроль за:

- соблюдением правил личной гигиены воспитанников и работников Учреждения;

- за организацией работы пищеблока, учебно-вспомогательного персонала, участвующего в приготовлении и раздаче пищи, за использованием в холодном цехе пищеблока бактерицидных установок для обеззараживания воздуха;

- за качеством и периодичностью мытья игрушек с использованием моющих и дезинфицирующих средств (в группах для детей раннего возраста - не менее 2-х раз в день, в дошкольных группах – ежедневно в конце дня).

2.6. Продолжать принимать участие в гигиеническом воспитании воспитанников, работников и родителей (законных представителей) путем представления подробной информации об острой кишечной инфекции, основных симптомах заболевания и мерах профилактики.

2.7. Продолжать осуществлять ведение гигиенического журнала сотрудников в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания» (Приложение № 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.8. Продолжать осуществлять ежедневный осмотр работников, занятых приготовлением продуктов питания в Учреждении на наличие гнойничковых заболеваний и признаков инфекционных заболеваний.

3. Заведующему хозяйством Кобец Т. Ю.:

3.1. Продолжать осуществлять контроль за наличием необходимого запаса дезинфицирующих средств для организации санитарно-эпидемиологических мероприятий, а также средств индивидуальной защиты, необходимых для работы с дезинфицирующими средствами.

3.2. Размещать необходимый инструктивный материал с предварительным письменным ознакомлением в местах приготовления дезинфицирующих растворов.

3.3. Усилить контроль за:

- состоянием подвальных помещений, недопущение распространение в них плесени, грибка и скопления мусора;

- исправностью сантехнического оборудования и водных коммуникаций. В случае выявления неисправностей незамедлительно принимать меры по их устранению;

- недопущением проведения ремонтных работ в Учреждении в присутствии детей;
- недопущением использования на территории Учреждения контейнеров без закрывающихся крышек;
- своевременным вывозом мусора из контейнеров с территории Учреждения;
- состоянием подвального помещения, недопущением распространения в нем плесени, грибка и скопления мусора;
- наличием и исправностью водонагревательных устройств при отсутствии горячего централизованного водоснабжения.
- осуществление контроля за состоянием подвальных помещений, недопущение распространения в них плесени, грибка и скопления мусора.

3.4. Продолжать обеспечивать своевременное проведение санитарных мер, направленных на уничтожение грызунов и насекомых.

3.5. Совместно с медицинской сестрой продолжать:

- проводить регулярные инструктажи для учебно-вспомогательного и обслуживающего персонала с проверкой знаний.
- проведение контроля санитарного и температурного режима помещений для приготовления пищи и ее хранения, состояния и исправности холодильного и технологического оборудования;
- принимать участие в контроле за качеством уборки групповых, функциональных, санитарных помещений с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

4. Заведующему хозяйством Кобец Т. Ю., кладовщику Есиной Т. А.:

4.1. Осуществлять контроль санитарного и температурного режима помещений для приготовления пищи и ее хранения, состояния и исправности холодильного и технологического оборудования

4.2. Осуществлять контроль за использованием в холодном цехе бактерицидных установок для обеззараживания воздуха, а при его отсутствии, установку приборов для обеззараживания в зоне приготовления холодных блюд и в помещении для обработки яиц.

4.3. Обеспечивать санитарный и температурный режим помещений для приготовления пищи и ее хранения.

4.4. Обеспечение контроля за наличием и исправностью водонагревательных устройств, при отсутствии горячего централизованного водоснабжения.

4.5. Не допускать прием пищевых продуктов и продовольственного сырья без сопроводительных документов (товарно - транспортная накладная, сертификат соответствия).

4.6. Не допускать совместное хранение овощей (фруктов) нового и старого урожая.

5. Поварам строго соблюдать:

- сроки реализации продуктов питания;
- правила хранения на пищеблоке плодоовощной продукции, обработкой яиц;
- запрет на изготовление эпидемиологически опасных блюд с применением яиц;
- правила разделки, соблюдение режима тепловой обработки и технологии приготовления мясных и рыбных блюд;
- соблюдение товарного соседства;
- проведение тщательной обработки овощей, предназначенных для приготовления салатов или выдачи их в сыром виде, мытье в проточной водопроводной воде с последующим ошпариванием кипятком, запрещение хранения очищенных овощей в холодной воде, особенно в холодильниках, мытье фруктов, в т.ч. цитрусовых;

- обеспечение поточности технологических процессов и отдельных зон для сырья и готовых продуктов при производстве пищи;
- правила санитарного состояния пищеблока.
- ежедневное оставление суточных проб готовой продукции в полном объеме, в стерильной стеклянной посуде с крышкой и сохранять в течение 48 часов в холодильнике при температуре + 2...+6°C.
- не допускать пищевые продукты с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

6. Воспитателям групп:

6.1. Проводить информационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) о ежедневном меню воспитанников в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания» (Приложение № 8,9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20), рекомендациях по организации здорового питания, профилактике кишечных заболеваний и пищевых отравлений.

6.2. Не допускать хранения в индивидуальных шкафчиках воспитанников продуктов питания.

7. Младшим воспитателям:

7.1. Обеспечивать качественную уборку групповых помещений с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

7.2. Осуществлять соблюдение питьевого режима.

8. Уборщикам служебных помещений обеспечивать качественную уборку коридоров, туалетных комнат, функциональных помещений с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

9. Подсобному рабочему обеспечивать качественную уборку помещений пищеблока с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

10. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

И. о. заведующего

Е. М. Мироненкова

