

Частный детский центр «Baby Boom» г. Кызыла



Утверждаю:

Заведующий ЧДЦ «Baby Boom» г. Кызыла

А.Р. Салчак

« 15 » *Июль* 20 *18* г.

Инструкция

«Санитарно-Эпидемиологические нормы и правила в ЧДЦ «Baby Boom» г. Кызыла»

1. Общие положения

- 1.1. Настоящая инструкция разработана на основе САНПИН
- 1.2. Настоящая инструкция является обязательной для исполнения всеми сотрудниками ЧДЦ.
- 1.3. Инструкция включает 6 приложений.

2. Требования к санитарному содержанию помещений и дезинфекционные мероприятия

Уборка помещений ЧДЦ:

- Все помещения 1 раз в день убираются влажным способом с применением специальных средств и хозяйственным мылом
- Особо тщательно моют часто загрязняющиеся поверхности (ручки дверей, шкафов, Подоконники, выключатели, столы, стулья и др.) и места скопления пыли (полы, полы плинтусов, под мебелью, радиаторы, арматуры, осветительных приборов и др.) моют теплой водой с мылом ежедневно.
- Воду для уборки помещений следует брать только из специального бидона. Обработанная вода сливается в унитаз с последующей его дезинфекцией.

Обработка ковров и ковровых изделий:

- Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой со средством Vanish. Один раз в год их отправляют на химчистку.

Генеральная уборка помещений:

- Генеральную уборку помещений и оборудования проводят один раз в неделю с применением моющих и дезинфицирующих средств.
- Окна с наружи и изнутри моют 1 раз в неделю.

Требования к санитарной обработке игрушек:

- Игрушки моют в специально выделенных емкостях.
- Игрушки моют еженедельно. Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием хозяйственного мыла.
- В ЧДЦ не допускается приносить игрушки из дома.

Обработка белья:

- Все белье маркируют.
- Смену постельного белья, полотенца производят 1 раз в неделю.
- Чистое белье хранят в шкафах.
- Белье после употребления складывают в специальное ведро с крышкой или же в мешок.
- Постельные принадлежности: матрасы, подушки, спальные мешки, одеяла следует проветривать в спальнях при открытых окнах во время генеральной уборки, периодически выносить на воздух (просушивать, выбивать).

3. 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.
- 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.

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, матрасы 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).

4. Требования к организации 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 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 медицинским работником с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовых блюд. Вес порционных

блюдо должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню - раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

На стендах в зале выдачи питания должны быть 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 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.

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 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

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 чайнике с надписью «кипяток».

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.