



РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ « КУЛИНСКИЙ РАЙОН »  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КАЯЛИНСКАЯ СОШ – сад имени БАДАВИ РАМАЗАНОВА»  
ИНН 0518002198 ОГРН 1160521050018  
368390 РД, с. Кая E-mail: [kayasosh-sad@mail.ru](mailto:kayasosh-sad@mail.ru) Тел.: 8(928) 0587902

« 16 » январь 2020 г.

№ 12

**Приказ**

**О проведении генеральной и ежедневной уборок  
в помещениях детского сада и школы**

В целях обеспечения санитарно-гигиенического режима в детском саду и школе и в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 СанПиН 2.4.2.2821-10,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Проводить генеральные уборки всех помещений, оборудования и инвентаря детского сада и школы с применением дезинфицирующих и моющих средств по утвержденному графику

2. Утвердить:

2.1. Графики проведения генеральных уборок всех помещений, оборудования и инвентаря детского сада и школы на 2020 год (приложение 1)

2.2. Ответственных за проведение генеральных и ежедневных уборок помещений, оборудования и инвентаря детского сада и школы на 2020 год (-приложение 2)

2.3.Инструкцию санитарного содержания помещений детского сада и школы ( приложение 3)

3.Результаты проведения генеральных уборок отражать в журнале проведения генеральных уборок в детском саду и школе.

4. Контроль своевременности и качества проведения генеральных уборок возложить:

в детском саду на заместителя директора по дошкольному образованию Каллаеву И.Ш.

в школе на завхоза Магомедова А.Г.

5.Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МКОУ

«Каялинская СОШ-сад им. Б. Рамазанова»: **А.Г. Маммакуева**



С приказом ознакомлены:

*И.Ш. Каллаева*

- Каллаева И.Ш.
- К-магомедова С.Ю.
- Ибрагимова М.К.
- Абдурахманова К.З.
- Магомедов А.Г.
- Магомедова П.И.
- Маммакурбанова А.М.
- Амирова З.И.
- Исаева Х.И.
- Оразов А.Н.
- Исаев И.Р.
- Ганапиев М.М.

*А.Г. Магомедов*

*П.И. Магомедова*

*А.М. Маммакурбанова*

*З.И. Амирова*

*Х.И. Исаева*

*А.Н. Оразов*

*И.Р. Исаев*

*М.М. Ганапиев*

## ШКОЛА

1. Территория школы должна содержаться в чистоте. Уборку территории проводят ежедневно до выхода обучающихся на площадки. В жаркую, сухую погоду поверхности площадок и травяной покров рекомендуется поливать за 20 минут до начала прогулки и спортивных занятий. Зимой площадки и пешеходные дорожки отчищать от снега и льда.

Мусор собирают в мусоросборники, которые должны плотно закрываться крышками, и при заполнении 2/3 их объема вывозят на полигоны твердых бытовых отходов в соответствии с договором на вывоз бытовых отходов. После освобождения контейнеры (мусоросборники) должны быть очищены и обработаны дезинфекционными (дезинсекционными) средствами, разрешенными в установленном порядке. Не допускается сжигание мусора на территории общеобразовательного учреждения, в том числе в мусоросборниках.

2. Ежегодно (весной) проводят декоративную обрезку кустарника, вырубку молодой поросли, сухих и низких веток. При наличии непосредственно перед окнами учебных помещений высоких деревьев, закрывающих светопроемы и уменьшающих значения показателей естественной освещенности ниже нормируемых, проводят мероприятия по их вырубке или обрезке ветвей.

3. Все помещения школы подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств.

Туалеты, столовые, рекреации подлежат влажной уборке после каждой перемены.

Уборку учебных и вспомогательных помещений проводят после окончания уроков, в отсутствие обучающихся, при открытых окнах или фрамугах.

Для проведения уборки и дезинфекции в школе используют моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные в установленном порядке к применению в детских учреждениях, соблюдая инструкции по их применению.

Дезинфицирующие растворы для мытья полов готовят перед непосредственным применением в туалетных комнатах в отсутствие обучающихся.

4. Дезинфицирующие и моющие средства хранят в упаковке производителя, в соответствии с инструкцией и в местах, недоступных для обучающихся.

5. С целью предупреждения распространения инфекции при неблагоприятной эпидемиологической ситуации в школе проводят дополнительные противоэпидемические мероприятия по предписаниям органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

6. Не реже одного раза в месяц во всех видах помещений школы проводится генеральная уборка.

Генеральная уборка техническим персоналом (без привлечения труда обучающихся) проводится с применением разрешенных моющих и дезинфицирующих средств.

Вытяжные вентиляционные решетки ежемесячно очищают от пыли.

7. В туалетных помещениях мыло, туалетная бумага и полотенца должны быть в наличии постоянно.

8. Ежедневную уборку туалетов проводят с использованием дезинфицирующих средств независимо от эпидемиологической ситуации. Санитарно-техническое оборудование подлежит ежедневному обеззараживанию. Ручки сливных бачков и ручки дверей моют теплой водой с мылом. Раковины, унитазы, сиденья на унитазы чистят ершами или щетками, чистящими и дезинфицирующими средствами, разрешенными в установленном порядке.

9. В медицинском кабинете помимо обеззараживания помещения и предметов обстановки необходимо дезинфицировать медицинские инструменты в соответствии с указаниями по дезинфекции, предстерилизационной очистке и стерилизации изделий медицинского назначения.

Предпочтение следует отдавать стерильным медицинским изделиям одноразового применения.

10. При образовании медицинских отходов, которые по степени эпидемиологической опасности относятся к потенциально опасным отходам, их обезвреживают и удаляют в соответствии с правилами сбора, хранения, переработки, обезвреживания и удаления всех видов отходов лечебно-профилактических учреждений.

11. Уборочный инвентарь для уборки помещений должен быть промаркирован и закреплен за определенными помещениями.

Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов (ведра, тазы, швабры, ветошь) должен иметь сигнальную маркировку (красного цвета), использоваться по назначению и храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.

12. По окончании уборки весь уборочный инвентарь промывают с использованием моющих средств, ополаскивают проточной водой и просушивают. Хранят уборочный инвентарь в отведенном для этих целей месте.

13. Санитарное состояние помещений пищеблока следует поддерживать с учетом санитарно-эпидемических требований к организации питания обучающихся в школе.

14. Спортивный инвентарь подлежит ежедневной обработке моющими средствами.

Спортивный инвентарь, размещенный в зале, протирают увлажненной ветошью, металлические части - сухой ветошью в конце каждой учебной смены. После каждого занятия спортзал проветривают не менее 10 минут. Спортивный ковер очищают ежедневно с использованием пылесоса, не менее 3 раз в месяц проводят его влажную чистку с

- рекомендуемые объемы порций;

- сроки реализации продуктов.

• Пищевые продукты, поступающие в ДООУ, должны иметь санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным правилам. Качество продуктов проверяет завхоз (бракераж сырых продуктов), последний делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему в ДООУ 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 простоквашу-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,

использованием моющего пылесоса. Спортивные маты ежедневно протирают мыльно- содовым раствором.

15. При появлении в учреждении синантропных насекомых и грызунов на территории школы и во всех помещениях необходимо проводить дезинсекцию и дератизацию силами специализированных организаций в соответствии с нормативно-методическими документами.

С целью предупреждения выплода мух и уничтожения их на фазе развития один раз в 5 - 10 дней надворные туалеты обрабатывают разрешенными дезинфицирующими средствами в соответствии с нормативно-методическими документами по борьбе с мухами.

### **Мытье окон**

- Окна с наружи и изнутри моют по мере загрязнения, но не реже 2р.в год.

### **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 воспитателем на основании графика.
- Выдача готового питания производится только в том случае если помощник воспитателя 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.
- 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 быть вывешены :
  - график закладки продуктов;
  - график выдачи готового питания ;

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 отдельного 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 течение 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.
- Макароны 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.

- 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 стирают 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 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
- 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
- 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



- 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, блюда, 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, промывают 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивают горячей водой и промывают.
- Пищевые отходы удаляются ежедневно в вечернее время.

«Утверждаю»  
Директор МКОУ школы-сад  
Гаммакуева А.Г.  
Приказ № 16  
от « 16 » января 2020 г.

**Инструкция**  
**« Санитарно-эпидемиологические нормы и правила в МКОУ**  
**«Каялинская СОШ-сад им.Б.Рамазанова»**

1. Общие положения

1.1. Настоящая инструкция разработана в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 СанПиН 2.4.2.2821-10,

1.2. Настоящая инструкция является обязательной для исполнения всеми сотрудниками детского сада и школы.

**ДЕТСКИЙ САД**

**Уборка помещений**

- Все помещения 2 раза в день убирают влажным способом с применением моющих средств.
- Влажную уборку в спальнях проводят после ночного и 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 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 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**

- 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 ворсовые игрушки обрабатываются согласно инструкции завода-изготовителя.
- В ДОО не допускается организация проката и обмена игр , игрушек и др. инвентаря.

### **Обработка белья**

- Смену постельного белья, полотенца производят по мере загрязнения, но не реже двух раз 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 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.
  - Постельные принадлежности : матрасы, 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, 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 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 воспитателем на основании графика.
- Выдача готового питания производится только в том случае если помощник воспитателя 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.
- 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 быть вывешены :
    - график закладки продуктов;
    - график выдачи готового питания ;
    - рекомендуемые объемы порций;
    - сроки реализации продуктов.
  - Пищевые продукты, поступающие в ДООУ , должны иметь санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным правилам. Качество продуктов проверяет завхоз ( бракераж сырых продуктов), последний делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему в ДООУ 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 отдельного 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.
- Макароны изделия , рис для приготовления гарниров варят в большом объеме воды ( в отношении не менее 1:6), без последующей промывки.



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 отдельного 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.
- Макароны 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.
- Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.
- Помощник воспитателя должен ежедневно каждые 3 часа приносить кипяченую воду для питья.
- Охлажденный кипяток хранится в эмалированном чайнике с надписью «кипяток».
- В жаркий период воспитатель выносит питье и индивидуальные чашки на улицу.
- В помещении дети снабжаются водой по первому требованию.

### **Требования к посуде**

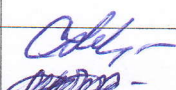
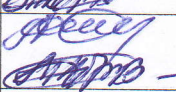
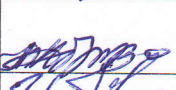
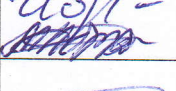
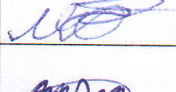
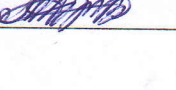
- Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы
- Количество одновременно используемой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей на группе.
- Для персонала следует иметь отдельную посуду.
- Посуду хранят в буфете.
- Не допускать использовать посуду с отбитыми краями , 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.

«Утверждаю»  
Директор МКОУ школы-сад  
Гаммакуева А.Г.  
Приказ № 16  
от « 16 » января 2020 г.

**Ответственные  
за проведение генеральных и ежедневных уборок помещений,  
оборудования и инвентаря детского сада на 2020 год**

№	Помещения	Ответственные во время генеральной уборки	Ответственные ежедневных уборок	Подпись
1	Корпус 1	Исаева Х.И. Магомедов А.Г.	Исаева Х.И. Магомедов А.Г.	
2	Корпус 2	Маммакурбанова А.М. Магомедов А.Г.	Маммакурбанова А.М. Магомедов А.Г.	
3	Корпус 3	Оразов А.Н. Магомедов А.Г.	Оразов А.Н. Магомедов А.Г.	
4	Туалеты, двор	Магомедова П.И. Магомедов А.Г.	Магомедова П.И. Магомедов А.Г.	
5	Сторожевая	Исаев И.Р. Ганапиев М.М.	Исаев И.Р. Ганапиев М.М.	
6	Кухня-столовая	Амирова З.И. Магомедов А.Г.	Амирова З.И. Магомедов А.Г.	

«Утверждаю»  
 Директор МКОУ школы-сад  
 Гаммакуева А.Г.  
 Приказ № 16  
 от « 16 » января 2020 г.

**Ответственные  
 за проведение генеральных и ежедневных уборок помещений,  
 оборудования и инвентаря детского сада на 2020 год**

№	Помещения	Ответственные во время генеральной уборки	Ответственные ежедневных уборок	Подпись
1	Игровая	К-магомедова С.Ю. Ибрагимова М.К.	Ибрагимова М.К.	<i>Ибрагимова М.К.</i>
2	Спальня	Ибрагимова М.К.	Ибрагимова М.К.	<i>Ибрагимова М.К.</i>
3	Спортивный зал	К-магомедова С.Ю.	К-магомедова С.Ю.	<i>К-магомедова С.Ю.</i>
4	Методический кабинет	Каллаева И.Ш.	Каллаева И.Ш.	<i>Каллаева И.Ш.</i>
5	Медицинский кабинет	Каллаева И.Ш.	Каллаева И.Ш.	<i>Каллаева И.Ш.</i>
6	Кухня	Абдурахманова К.З.	Абдурахманова К.З.	
7	Столовая	Ибрагимова М.К.	Ибрагимова М.К.	<i>Ибрагимова М.К.</i>
8	Склад	Абдурахманов А.Г. Ибрагимова М.К.	Ибрагимова М.К.	<i>Ибрагимова М.К.</i>
9	Туалет	Ибрагимова М.К.	Ибрагимова М.К.	<i>Ибрагимова М.К.</i>
10	Коридор	Ибрагимова М.К.	Ибрагимова М.К.	<i>Ибрагимова М.К.</i>
11	Смена белья	Каллаева И.Ш.	Каллаева И.Ш.	<i>Каллаева И.Ш.</i>
12	Склад для топлива	Ахмедов А.М.	Ахмедов А.М.	<i>Ахмедов А.М.</i>

«Утверждаю»  
Директор МКОУ школы-сад  
Гаммакуева А.Г.  
Приказ № 16  
от « 16 » января 2020 г.

**График  
проведения генеральных уборок в школе**

Вид уборки	Период проведения	Дни недели	Объекты обработки
Генеральная уборка	1 раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств	Последняя суббота месяца	Классные помещения (кабинеты) Коридоры Туалеты Кухня-столовая Двор Сторожевая

«Утверждаю»  
Директор МКОУ школы-сад  
Гаммакуева А.Г.  
Приказ № 16  
от « 16 » января 2020 г.

**График  
проведения генеральных уборок в детском саду**

Вид уборки	Период проведения	Дни недели	Объекты обработки
Генеральная уборка	1 раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств	1-й понедельник	Спальня Пищеблок Мед. кабинет
		2-й понедельник	Игровая Помещение склада
		3-й понедельник	Столовая , кухня Спортзал
		4-й понедельник	Туалет Коридор Двор

- 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 в 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 кальцинированной 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
- 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
- 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
- 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, промывают 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивают горячей водой и промывают.
- Пищевые отходы удаляются ежедневно в вечернее время.