

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Красносопкинский детский сад «Аленка» Назаровский район,  
п. Красная Сопка, ул. Молодежная 1-а, телефон 95-2-99  
ОГРН-1022401591178, ИНН-2456006972, КПП-245601001

## ПРИКАЗ

от 22.08.2022 года

№ 36/2

«О проведении дополнительных санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МБДОУ «Красносопкинский д.с «Аленка»

На основании приказа управления образования администрации Назаровского района № 77 от 22.08.2022г. «О проведении дополнительных санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в образовательных организациях», с целью обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия в общеобразовательных организациях к новому 2022-2023 учебному году, на основании предписания о проведении дополнительных санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, руководствуясь ст.28,34,35,36 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Уставом ДОУ,  
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Заведующему хозяйством Гавриловой А.А:
  - 1.1 Осуществлять в соответствии с п. 2.3 СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы ДОУ в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
  - 1.2 Обеспечить условия для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе, в помещениях для приема пищи, санитарных узлах и туалетных комнатах;
  - 1.3 Обеспечить постоянного наличия в санитарных узлах для детей и сотрудников мыла, а также кожных антисептиков для обработки рук;
  - 1.4 Обеспечить отделку помещений без дефектов, повреждений допускающую влажную обработку и дезинфекцию в соответствии с п. 2.5.2., п.2.5.3. СП 2.4.3648-20, П.2.16 СанПин 2.3./2.4.3590-20;
  - 1.5 По возможности обеспечить ДОУ мебелью без дефектов и повреждений, позволяющей проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств в соответствии с п.2.4.6.3. п.2.4.6.9 СП 2.4.3648-20;
  - 1.6 Организовать в здании ДОУ системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения;
  - 1.7 Обеспечить холодной и горячей водой производственные помещения пищеблока, помещения, в которых оказывается медицинская помощь, комнаты гигиены, умывальные, комнаты гигиены для девушек, умывальные перед обеденным залом, помещения для стирки белья,

- помещения для приготовления дезинфицирующих растворов в соответствии с п.2.6.5. СП 2.4.3648-20;
- 1.8 Оборудовать технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции в соответствии с п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, п.2.9. СанПин 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
  2. Младшим воспитателям и уборщице служебных помещений Клиповой Т.А.:
    - 2.1 Осуществлять уборку всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств (далее - генеральная уборка) непосредственно перед началом функционирования ДОУ;
    - 2.2 Проводить ежедневно влажную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей;
    - 2.3 Генеральную уборку проводить не реже одного раза в неделю;
    - 2.4 Регулярно проводить обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещений в соответствии с графиком учебного, тренировочного, иных организационных процессов и режимов работы;
    - 2.5 Соблюдать требования к содержанию, уборке и мытью помещений и инвентаря в соответствии п.2.12 СП 2.4.3648-20;
  3. Младшим воспитателя всех групп;
    - 3.1 Мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;
    - 3.2 Организовать питьевой режим посредством стационарных питьевых фонтанчиков и (или) выдачи детям воды, расфасованной в емкости (бутилированной) промышленного производства, в том числе через установки с дозированным розливом воды, или организуется посредством выдачи кипяченой питьевой воды. Использовать раздельное технологическое и холодильное оборудование производственные столы, разделочный инвентарь, кухонную посуду. Мытье столовой посуды проводить отдельно от кухонной посуды в соответствии с п.3.2. СанПин 2.3./2.4.3590-20.
  4. Поварам Евсеенко Е.Н., Табачников О.В. и кух. рабочему Попковой Н.А.;
    - 4.1 Мытье посуды и столовых приборов осуществлять в посудомоечных машинах при максимальных температурных режимах. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствам в соответствии с инструкциями по их применению;
    - 4.2 Использовать бактерицидное оборудование для обеззараживание воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, цехах и (или) участках пропорционирования блюд в соответствии с инструкцией по эксплуатации в соответствии с п.2.14. СанПин 2.3./2.4.3590-20.

5. Всем сотрудникам ДОУ;

5.1 Осуществлять производственный контроль, за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в соответствии с п.1.8. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее СП 2.4.3648-20).

6. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

7. Приказ вступает в силу со дня его подписания.

Врио заведующего МБДОУ  
«Красносопкинский  
детский сад «Аленка»



Федорцова А.И.