

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение**  
**«Детский сад «Мурзилка» с. Верхнекурбанное»**  
**Симферопольского района Республики Крым**  
297524, Республика Крым, Симферопольский р-н, с. Верхнекурбанное, ул. Подгорная, д.1  
тел. 33-72-81, E-mail: ira.loseva.1965@mail.ru, ОКПО 00826316

---

Приказ

01.09.2021 г

№ 246-О

*О назначении ответственных лиц за выполнение мероприятий по соблюдению  
санэпидрежима в ДООУ в 2021 – 2022 учебном году*

В целях обеспечения строгого контроля за соблюдением санэпидрежима в ДООУ, организацией питания, режима дня, физического воспитания, охраной жизни и здоровья воспитанников в 2021- 2022 учебном году

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Всем сотрудникам строго выполнять санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы, согласно постановления Главного государственного санитарного врача РФ 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 населения"», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ 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"».

Срок выполнения: постоянно.

2. Осуществлять контроль за организацией питания в группах, строгим соблюдением режима дня, инструкций по охране жизни и здоровья детей.

Ответственные: воспитатели

Срок выполнения: постоянно.

3. Своевременно проводить текущие и генеральные уборки, смену постельного белья, производить обработку оборудования дезинфицирующими средствами, выполнять инструкции по охране жизни и здоровья детей.

Ответственные: помощники воспитателя

Срок выполнения: постоянно.

4. Машинисту по стирке и ремонту белья своевременно осуществлять стирку и ремонт постельного белья, полотенец, спецодежды.

Ответственный: Логвиненко Н.Н.

Срок выполнения: постоянно.

5. Медицинской сестре ежедневно контролировать соблюдение следующих условий:

5.1. Надлежащие санитарное состояние помещений, оборудования, участков, прилегающей территории.

5.2. Состояние здоровья воспитанников и сотрудников.

5.3. Соблюдение питьевого режима, гигиенических процедур, соответствия одежды воспитанников температуре воздуха.

- 5.4. Регулярное (1 раз в месяц) проведение инструктажей по выполнению норм санитарного состояния помещений и участка ДОО, санитарно-противоэпидемиологических мероприятий, направленных на предупреждение распространения инфекционных заболеваний.
  - 5.5. Своевременное оформление медицинской документации.
  - 5.6. Ежедневное обследование территории ДОО на наличие травмоопасных и посторонних предметов, целостности ограждений, замков, окон.
  - 5.7. Соблюдение сотрудниками ДОО личной гигиены.
  - 5.8. Своевременное прохождение сотрудниками ДОО медицинского осмотра.
  - 5.9. Соблюдение правил приема детей в ДОО.
  - 5.10. Анализ посещаемости, заболеваемости, выполнения натуральных норм питания.
  - 5.11. Участие в проведении занятий по физическому воспитанию.
  - 5.12. Проведение прогулки.
  - 5.13. Проведение закаливающих мероприятий.
  - 5.14. Организация полноценного, разнообразного меню, наличие картотеки блюд, при необходимости оперативная корректировка меню.
  - 5.15. Соблюдение технологии приготовления блюд, закладки продуктов, выхода блюд, внешнего вида и вкусовых качеств пищи, оформление соответствующей документации.
  - 5.16. Соблюдение правил хранения и сроков реализации продуктов.
  - 5.17. Выполнение среднесуточных норм продуктов на одного ребенка, при необходимости корректировка питания, информирование родителей об ассортименте питания ребенка.
  - 5.18. Снятие суточной пробы, ее отбор и хранение.
  - 5.19. Наличие дезинфицирующих средств, правильность их хранения.
  - 5.20. Соблюдение графика смены постельного белья и режима стирки.
6. Кладовщику ежедневно контролировать соблюдение следующих условий:
- 6.1. Строго следить за наличием санитарно-эпидемиологического заключения, сертификатов на продукты, поступающие в ДОО.
  - 6.2. Не допускать к приему в ДОО пищевых продуктов без сопроводительных документов, в несоответствующей, без маркировки, вскрытой таре или упаковке, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.
  - 6.3. Контролировать транспортировку пищевых продуктов, условия и сроки хранения.
  - 6.4.. Контролировать качество, ассортимент продукции и вести отчетную документацию.
  - 6.5. Соблюдать температурный режим при хранении скоропортящихся продуктов и товарное соседство в холодильном оборудовании, вести журналы измерений температуры в холодильном оборудовании и влажности в складских помещениях.
- Ответственный: Новик Т.В.  
Срок выполнения: постоянно.
7. Заведующему хозяйством ежедневно контролировать соблюдение следующих условий:
- 7.1. Обеспечивать своевременный вывоз мусора.
  - 7.2. Контролировать наличие и исправность оборудования пищеблока, систем водо-, электроснабжения и канализования.
  - 7.3. Следить за выполнением противопожарного и антитеррористического режимов.
- Ответственный: Новик Т.В.  
Срок выполнения: постоянно.
8. Старшему воспитателю Акимочкиной Ю.А. регулярно контролировать выполнение следующих условий:

8.1. Работу воспитателей по организации учебно-воспитательного процесса, питания в группе, режима дня, выполнению инструкций по охране жизни и здоровья детей.

8.2. Проведение оздоровительных мероприятий.

Ответственный: Акимочкина Ю.А.

Срок: постоянно.

9. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ

А.В.Кругликова