

РАССМОТРЕНО
на педагогическом Совете
Протокол № 1 от 29.08.2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор школы

_____ Т.В. Матвеева
Приказ № 427 от 30.08.2023 г.

ИНСТРУКЦИЯ
Санитарно-эпидемиологические нормы и правила
в дошкольной группе полного пребывания

1. Общие положения

1.1. Настоящая инструкция разработана для дошкольной группы полного пребывания далее – ДОО) в соответствии с 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), СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания».

1.2. Настоящая инструкция является обязательной для исполнения всеми сотрудниками ДОО.

1.3. Инструкция включает 5 приложений.

2. Требования к санитарному содержанию помещений
и дезинфекционные мероприятия.

УБОРКА ПОМЕЩЕНИЙ ДОО

- Все помещения 2 раза в день убирают влажным способом с применением моющих средств.
- Влажную уборку в спальнях проводят после 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.)
- 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, приемная, туалет).

ГЕНЕРАЛЬНАЯ УБОРКА ПОМЕЩЕНИЙ

- Генеральную уборку помещений и оборудования проводят один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств.
- В период распространения инфекционных заболеваний генеральная уборка проводится не реже одного раза в неделю, не ранее чем через 30 минут после проведения дезинфекционных мероприятий с использованием обычных чистящих, моющих средств.

МЫТЬЕ ОКОН

- Окна с наружи и изнутри моют по мере загрязнения, но не реже 2 раз 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 ИГРУШЕК

- 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 одного раза 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 ног, и две смены матрасников.
- 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 стирочную.
- Матерчатые мешки сдают в стирку, клеенчатые и пластиковые – обрабатывают горячей водой с мыльным или содовым раствором.
- 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 просушки на солнце.

2. Основные гигиенические и противоэпидемиологические мероприятия, проводимые медицинскими работниками, в ДОО

В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений 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 ДОО 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 администрации 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 ДОО 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).

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

3.1. ВЫДАЧИ ПИТАНИЯ

- Выдача готового питания с кухни осуществляется в строгом соответствии с графиком.
- Закладку продуктов в котел и регистрация в бракеражном журнале производится поваром 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 блюд 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.

3.2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

- На стендах в пищеблоке выдачи питания должны быть вывешены:
 - график закладки продуктов;
 - график выдачи готового питания;
 - рекомендуемые объемы порций;
 - сроки реализации продуктов.

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

3.3. 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, майонез, перец, горчицу, хрен, уксус, острые соусы, натуральный кофе и др.

3.4. 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.

3.5. 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.

3.6. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТЬЕВОГО РЕЖИМА

- В ДОО 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».
- В жаркий период младший воспитатель выносит питье и индивидуальные чашки на улицу.
- В помещении дети снабжаются водой по первому требованию.
- При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой.
- Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя.

3.7. ОРГАНИЗАЦИЯ ПОЛОСКАНИЯ РТА

- После каждого приема пищи дети, начиная с младшего возраста должны полоскать рот.
- Необходимо заранее, за несколько минут до окончания приема пищи подготовить мензурки с водой.
- Полоскание может сочетаться с закаливающим эффектом (охлажденная вода) и профилактическим эффектом (травяной настой).

3.8. 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.

3.9. ОБРАБОТКА ПОСУДЫ, СТОЛОВ, СТУЛЬЕВ, КЛЕЁНОК

- Посуду и столовые приборы моют в 2-х или 3-х гнездовых ваннах, установленных в каждом групповом помещении.
- 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 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.

3.10. 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.

3.11. 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 с помощью гибкого шланга
- 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 с помощью гибкого шланга
- 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 с помощью гибкого шланга
- 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.

3.12. ХРАНЕНИЕ И УТИЛИЗАЦИЯ 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 над канализационными трапами, промывают 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивают горячей водой и промывают.
- Пищевые отходы удаляются ежедневно в вечернее время. С лицами, забирающими отходы заключается договор и 1 раз в неделю оформляются акты передачи отходов.

Приложение № 1

Способ приготовления дезинфицирующих средств.

Приготовление рабочих растворов из дезинфицирующих средств при вирусной инфекции

№	Что обрабатывается	%	К-во таблеток на 10 л. воды	Время обрабатывания
1	Посуда без остатков	0,015%	1 таблетка	15 минут погружение
2	Поверхности	0,015%	1 табл. + 50 гр моющ. ср-ва	60 минут протираия
3	Уборочный инвентарь (ветошь)	0,1%	7 таблеток	120 минут замачивания
4	Игрушки	0,06%	4 таблетки	15 м. погружения или протираия
5	Санитарно-техническое оборуд.	0,1%	7 таблеток	60 минут двукратное протираие
6	Уборочный инвентарь	0,1%	7 таблеток	120 минут замачивания

Приготовление рабочих растворов из дезинфицирующих средств Клор-хлор при бактериальной инфекции

№	Что обрабатывается	%	К-во таблеток на 10 л. воды	Время обрабатывания
1	Посуда без остатков	0,015%	1 таблетка	15 минут погружение
2	Поверхности	0,015%	1 табл.+ 50 гр моющ.ср-ва	60 минут протирания
3	Уборочный инвентарь (ветошь)	0,2%	14 таблеток	60 минут замачивания
4	Игрушки	0,03%	2 таблетки	0 м. погружения или протирания
5	Санитарно-техническое оборуд.	0,06%	4 таблетка	60 минут двукратное протирание
6	Уборочный инвентарь	0,2%	14 таблеток	60 минут замачивания

Приложение № 2

ГРАФИК ПРОВЕТРИВАНИЯ

Пояснительная записка:

- время, указанное в графике обязательно для проведения проветривания;
- все помещения ежедневно и неоднократно проветриваются в отсутствие детей;
- сквозное проветривание проводят не менее 10 минут через каждые 1,5 часа;
- в помещениях групповых и спальнях следует обеспечить естественное сквозное или угловое проветривание;
- длительность проветривания зависит от t наружного воздуха, направления ветра, эффективности отопительной системы;
- проветривание проводят в отсутствие детей и заканчивают за 30 мин. до их прихода с прогулки или занятий;
- при проветривании допускается кратковременное снижение температуры воздуха в помещении, но не более чем на 2-4⁰С;
- в холодное время фрамуги, форточки открываются с одной стороны и закрываются за 10 минут до отхода детей ко сну;
- **в туалете сквозное проветривание не допустимо!** Проводится только одностороннее проветривание, при этом виде проветривания двери, ведущие из туалета, закрывают.

ГРУППОВЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

Режимные моменты	Время проветривания в группе	Время проветривания в спальней	Время проветривания в приемной	Время проветривания в туалете
Первая половина дня	07.20-07.30 (одностороннее)	07.20-07.30 (одностороннее)	07.20-07.30 (одностороннее)	07.20-07.30 (одностороннее)
	08.15-08.20 (одностороннее)	--	--	08.15-08.20 (одностороннее)
Во время утренней прогулки	11.00 – 11.30 (сквозное / угловое)			11.00 – 11.30 (одностороннее)
В сон час	13.30 – 14.00 (сквозное/угловое через приемную)	--	13.30 – 14.00 (сквозное/ угловое через групповую)	13.30 – 14.00 (одностороннее)
Во время вечерней прогулки	16.45-17.00 (сквозное/ угловое)		16.45-17.00 (одностороннее)	16.45-17.00 (одностороннее)

АКТОВЫЙ ЗАЛ (одностороннее проветривание)

<i>Период времени</i>	<i>Время проветривания</i>
Ежедневно перед зарядкой, после зарядки	07.40 – 07.50 08.30 - 08.50
Вторник - пятница	после каждого занятия

КАБИНЕТ УЧИТЕЛЯ-ЛОГОПЕДА, СЕНСОРНАЯ КОМНАТА (одностороннее проветривание)

<i>Период времени</i>	<i>Время проветривания</i>
Ежедневно	после каждого занятия 15.00 – 15.10 16.00 – 16.10 16.30 - 16.40

Приложение № 3

ГРАФИК СМЕНЫ ПОЛОТЕНЦЕВ и ПОСТЕЛЬНОГО БЕЛЬЯ

<i>Группы</i>	<i>Понедельник</i>	<i>Вторник</i>	<i>Среда</i>	<i>Четверг</i>	<i>Пятница</i>
группа «Зайчики»	смена полотенец	смена полотенец	смена полотенец	смена полотенец	-- смена полотенец -- смена постельного белья

Приложение № 4

ГРАФИК ПРОВЕДЕНИЯ БАКТЕРИЦИДНОГО ОБЛУЧЕНИЯ

Групповые помещения

Время	Помещения		
	Групповая комната	Спальня	Приемная
07.-00 – 08.30			✓
09.00 -11.00	✓		
11.00-12.00		✓	
12.00-13.00	✓		✓
15.00-15.30		✓	
15.30-16.45	✓		
16.45-17.30			✓

Музыкально-спортивный зал, сенсорная комната

Время	Помещения	
	Музыкально-спортивный зал	Сенсорная комната
08.-00 – 08.30 ежедневно	✓	✓
09.00-10.30 среда, пятница	✓	✓
15.30-16.30 четверг	✓	✓

ГРАФИК ГЕНЕРАЛЬНЫХ УБОРОК ПОМЕЩЕНИЙ ДОО

- Влажные уборка помещений проводится 2 раза в день.

*В период распространения инфекции 2 раза в день с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия. Дезинфекция дверных ручек, выключателей, поручней, перил, контактных поверхностей (столов, стульев, оргтехники), мест общего пользования, во всех помещениях с кратностью обработки 2 часа.

- Генеральная уборка проводится 1 раз в месяц.

* В период распространения инфекции не реже одного раза в неделю

Помещения	Время			
	Группа	Спальня	Туалет	Приемная
Группа «Зайчики» 1 этаж	понедельник	вторник	среда	четверг
Группа 2 этаж	понедельник	вторник	среда	четверг
Музыкально-спортивный зал	среда			
Холл, коридоры, лестница	четверг			
Медицинский кабинет	пятница			
Методический кабинет	вторник			
Сенсорная комната	вторник			
Общий сан. узел	ежедневно			
Кухня	понедельник		горячий цех	
	вторник		холодный цех	
	среда		склад №1, склад № 2	
Прачечная	пятница		гладильная	
	пятница		постирочная	