

## КОМПЛЕКСНЫЙ ПЛАН

санитарно-противоэпидемических мероприятий (профилактических) мероприятий по профилактике инфекционных заболеваний и острых кишечных инфекций (ОКИ) в МБДОУ детский сад № 508

на 2023-2024 гг.

№ п/п	Содержание мероприятия	Ответственный за выполнение	Срок выполнения	Примечание
<b>1.</b>	<b>Организационно-административные меры</b>			
1.1	Организация исполнения решений по предупреждению чрезвычайных ситуаций (областном, муниципальных), санитарно-эпидемических комиссий по вопросам профилактики инфекционных заболеваний, острых кишечных инфекций и обеспечения качества питания в МБДОУ детский сад №508.	Заведующий	ежеквартально	
1.2	Издание приказов	Заведующий	ежегодно	
1.3	Проведение совещаний с сотрудниками по вопросам совершенствования организации питания детей в ДОУ, как условия профилактики инфекционных заболеваний, острых кишечных инфекций в детских коллективах, соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к организации питания в ДОУ.	Заведующий	ежегодно	
<b>2.</b>	<b>Профилактические мероприятия</b>			
<b>2.1</b>	<b>Мероприятия, направленные на снижение рисков распространения инфекционных заболеваний, ОКИ, связанных с водным путем передачи</b>			
2.1.1	Заключение договоров на обслуживание фильтров доочистки питьевой воды с УФ облучателями проточного типа в образовательных учреждениях	Заведующий Зав. хозяйством	ежегодно	
2.1.2.	Обеспечить своевременное выявление и устранение аварийных ситуаций на сетях водоснабжения и канализации образовательного учреждения с проведением полного комплекса работ, с лабораторным подтверждением безопасности питьевой воды после устранения аварии, в том числе по вирусологическим показателям.	Заведующий Зав. хозяйством	при выявлении случаев	
2.1.3.	Обеспечение в соответствии с санитарным законодательством соблюдения питьевого режима во время всего образовательного процесса, в том числе по окончании работы пищеблока.	Повар Воспитатель Младший	постоянно	

		воспитатель		
2.1.4	Проведение ревизии состояния сетей водоснабжения и канализации	Зав. хозяйством	ежемесячно	
2.1.5	Поддержание в исправном состоянии сантехники, кранов	Зав. хозяйством	постоянно	
<b>2.2</b>	<b>Мероприятия, направленные на снижение рисков распространения инфекционных заболеваний, ОКИ, связанных с пищевым путем передачи.</b>			
2.2.1	Контроль над соблюдением установленных санитарными правилами условий доставки, хранения, реализации скоропортящихся продуктов (специальным автотранспортом с охлаждением, наличием сопроводительных документов, проведением входного температурного контроля условий доставки молочных продуктов)	Кладовщик Зав. хозяйством	постоянно	
2.2.2	Оборудование ультрафиолетовыми установками проточного типа на системах водоснабжения объектов по производству особо скоропортящейся продукции (салатов, кондитерских изделий)	Заведующий Зав. хозяйством	ежегодно	
2.2.3	Обеспечить выполнение требований Федерального закона от 27.02.2002 «О техническом регулировании» № 184-ФЗ, а также требований Федерального закона от 30 марта 1999 г № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», обратив особое внимание на проведение мероприятий по организации производственного контроля качества и безопасности продукции, мероприятий при получении информации о несоответствии продукции требованиям безопасности качества, а также своевременного информирования производителя и органов государственного контроля.	Заведующий Зав. хозяйством Кладовщик	При выявлении случаев	
2.2.4	В целях недопущения оборота некачественной продукции и обеспечения качества и безопасности продукции проведения контроля за поступающей пищевой продукцией, в том числе по вопросам качества, безопасности, оценки маркировки и сопроводительных документов, а также с проведением лабораторных исследований продукции по показателям безопасности, качества.	Заведующий Зав. хозяйством Кладовщик	постоянно	
2.2.5	Разработка, внедрение, поддержание процедур, основанных на принципах ХАССП.	Заведующий Зав. хозяйством	По мере необходимости	
2.2.6	Использование дезинфектантов, обладающих вирулицидным действием, при проведении санитарных дней, внеочередной профилактической дезинфекции, а также текущих дезинфекций в зимне-осенний период. Увеличение производственного лабораторного контроля за качеством рабочих дез. растворов и	Заведующий Зав. хозяйством	постоянно	

	эффективности дезинфекции в зимне-осенний период.			
2.2.7	Проведение обследования персонала на носительство рота- и норовирусов 1,2 типов: - сотрудники пищеблока - сотрудники, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой, реализацией пищевых продуктов и питьевой воды.	Заведующий Зав. хозяйством	Ежегодно. При поступлении и на работу	
2.2.8	Вакцинация работников против вирусного гепатита А, дизентерии Зонне в соответствии с Приказом МЗ РФ № 125-н от 21.03.2014 «Об утверждении национального календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»	Заведующий Зав. хозяйством	постоянно	
2.2.9	Контроль за правильным использованием и своевременной сменой сотрудниками групп и пищеблока средств индивидуальной защиты (одноразовых перчаток, масок, шапочек)	Заведующий Зав. хозяйством	постоянно	
2.2.10	Проведение аудита условий и требований к оснащению кухонных помещений технологическим оборудованием с учетом требований санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20, количества воспитанников	Зав. хозяйством	ежегодно	
2.2.11	Взаимодействие руководителя ДООУ с медицинскими работниками детских образовательных учреждений, руководителями предприятий, осуществляющих питание детей ДООУ, по соблюдению противоэпидемического режима в учреждении, в том числе на пищеблоке.	Заведующий	постоянно	
2.2.12	Контроль руководителя и медицинского работника детского образовательного учреждения, комиссии по питанию исполнения мероприятий по соблюдению противоэпидемического режима в помещениях, в том числе на пищеблоке.	Заведующий Зав. хозяйством Мед. работник	ежедневно	
<b>3.</b>	<b>Развитие и укрепление материально-технической базы ДООУ</b>			
3.1	Приобретение бактерицидных облучателей -рециркуляторов, бактерицидных ламп	Заведующий Зав. хозяйством	по мере необходимости замены	
3.2	Приобретение необходимых объемов в соответствии с проведенными расчетами: - дезинфектантов с вирулицидным действием, - средств личной гигиены (бесконтактные диспенсеры дезинфицирующих средств, для рук, не трубящих смывания, бесконтактные смесители и сушилки для рук, одноразовые полотенца); - средств индивидуальной защиты (перчатки, халаты, фартуки).	Заведующий Зав. хозяйством	ежегодно	

3.3	Приобретение современных устройств для обработки и дезинфекции рук персонала образовательного учреждения, персонала пищеблока и детей.	Заведующий Зав. хозяйством	по мере необходимости замены	
3.4	Ведение электронной базы по оснащённости пищеблока ДООУ оборудованием в целях своевременной замены оборудования и модернизации пищеблока - вытяжной зонд, - производственный стол для теста, - кастрюли, - разделочные доски.	Зав. хозяйством	декабрь	
4.	<b>Противоэпидемические мероприятия</b>			
4.1	Обеспечить разобщение детей ДООУ при угрозе групповой заболеваемости, в том числе при отсутствии в группах более 20% детей, приостанавливать образовательный процесс сроком на 7 дней.	Заведующий	При выявлении случаев	
4.2	Обеспечение проведения профилактической и очаговой (текущей, заключительной) дезинфекции с использованием дезинфекционных средств, разрешенных к применению в установленном порядке, при групповой и вспышечной заболеваемости.	Заведующий Зав. хозяйством	При выявлении случаев	
4.3	Проведение внеочередных генеральных уборок по типу заключительной дезинфекции в помещениях ДООУ, включая пищеблок.	Зав. хозяйством	При выявлении случаев	
5.	<b>Повышение уровня информированности населения по вопросам профилактики ОКИ</b>			
5.1	Размещение информации по профилактике инфекционных заболеваний, ОКИ на сайте, в родительских уголках, на стенде.	Заведующий Зав. хозяйством Старший воспитатель	ежегодно	
6.	<b>Мероприятия по усилению эпидемиологического надзора и контроль за соблюдением санитарного законодательства по профилактике инфекционных заболеваний, ОКИ</b>			
6.1	Проведение производственного контроля на микробиологические и санитарно-химические показатели качества питьевой воды, на рота- и норовирусы в муниципальных образовательных организациях.	Заведующий Зав. хозяйством	ежеквартально	
6.2	Мониторинг пищевой продукции, выпускаемой предприятиями пищевой промышленности города в соответствии с международными стандартами менеджмента качества.	Заведующий Зав. хозяйством Кладовщик	ежегодно	

6.3	Проведение гигиенического обучения персонала, в том числе по вопросам соблюдения противоэпидемического режима в помещениях детского образовательного учреждения, в т.ч. пищеблока.	Заведующий Зав. хозяйством	ежегодно, по графику	
6.4	Организация повышения профессионального уровня кадрового состава работников пищеблоков в части соответствия организации питания предъявляемым требованиям.	Заведующий	ежегодно	
6.5	Организация проведения лекционно-просветительской работы по вопросам культуры питания в ДОУ.	Заведующий Зав. хозяйством Старший воспитатель	ежегодно	
6.6	Корректировать рабочие программы педагогов по организации питания на группах в соответствии с комплексно-тематическим планированием ДОУ.	Старший воспитатель Воспитатели	ежегодно	
7	Пополнение методической литературы по питанию.	Старший воспитатель Воспитатели	по мере необходимости	
8	Оформление и дополнение уголка здоровья.	Старший воспитатель Воспитатели	ежемесячно	

Заведующий



Семенова В.Н.