

Республика Бурятия
Управление образования Администрации
муниципального образования
«Город Северобайкальск»

Муниципальное автономное
дошкольное образовательное учреждение
Центр развития ребёнка –
детский сад «Теремок»
(МАДОУ ЦРР-д/с «Теремок»)

Буряад Улас
«Северобайкальск хото»
гэһэн нютагай засагай байгууламжын
Захиргаанай Болбосоролой хүтэлбэри

Нютагай засагай хургуулиин урдах
болбосоролой бээ дааһан эмхи зургаан
Үхибүү хүгжөөлгын түб –
«Теремок» гэһэн хүүгэдэй эсэрлиг

Ленинградский пр., д.4а, г. Северобайкальск, Республика Бурятия, 671700
тел/факс 8(30130) 2-09-41, URL: <https://teremok-sadik.tvoysadik.ru>,
E-mail: dsteremok_severobaykalsk@govrb.ru

от 22.08.2024 № 87
на № 232 от 14.08.2024

Начальнику Управления образования
Киселевой Е.В.
от заведующего МАДОУ ЦРР-д/с «Теремок»
Лебедь Е.Н.

**ПЛАН МЕРОПРИЯТИЙ
ПО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ
И ОСТРЫХ КИШЕЧНЫХ ИНФЕКЦИЙ (ОКИ)
В МАДОУ ЦРР-Д/С «ТЕРЕМОК» В 2024-2025 УЧЕБНОМ ГОДУ**

№	Содержание работы	Ответственный	Сроки проведения
1	Неукоснительно выполнять санитарное законодательство. Реализация Комплексного плана мероприятий по профилактике острых кишечных инфекций в Республике Бурятия на 2022-2026 г.г.	Заведующий, завхоз, медсестра, кладовщик	Постоянно
2	Подобрать квалифицированные кадры, обеспечить своевременное прохождение работниками предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, вакцинации, проверить наличие личных медицинских книжек с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе	Заведующий, медсестра	Перед началом учебного года и постоянно
3	Организовать лабораторное обследование работников пищеблоков на возбудителей острых кишечных инфекций бактериальной и вирусной этиологии до 26.08.2024 года.	Заведующий, медсестра	Перед началом учебного года и по графику
4	Установить строгий контроль за работой пищеблока, назначить ответственных лиц за организацию питания в МАДОУ	Заведующий, медсестра	Перед началом учебного года и по графику
5	Установить строгий контроль за исполнением всех приказов, писем, поступающих из Управления образования. Иметь соответствующий приказ по МАДОУ с подписью ответственных лиц.	Заведующий	Постоянно

6	Обеспечить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых забоеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний, с занесением результатов осмотра в гигиенический журнал.	Заведующий, завхоз, медсестра, кладовщик	Постоянно
7	Обеспечить своевременное проведение инструктажей по СанПиН, профилактике ОКИ, сдачи санитарного минимума работниками пищеблока и всеми работниками МАДОУ строго по графику.	Заведующий, медсестра	Постоянно
8	Установить строгий контроль за своевременным прохождением медицинских осмотров сотрудниками МАДОУ, оформлением санитарных книжек с записью о допуске к работе, подписью владельца, наличию голограммы.	Заведующий, медсестра	Постоянно
9	Заключить договор с органами Роспотребнадзора по Северобайкальскому району и г.Северобайкальск на проведение производственного контроля с ежегодной корректировкой.	Заведующий, медсестра	Постоянно
10	Соблюдать санитарно-гигиеническое содержание помещений, оборудования, инвентаря. Не допускать случаев нарушения СанПиН. Проводить контрольные проверки по их выполнению, с принятием конкретных решений.	Медсестра, все сотрудники	Постоянно
11	Иметь в МАДОУ перспективное цикличное десятидневное меню.	Заведующий, медсестра, шеф-повар	Постоянно
12	Обеспечить наличие технологических карт, их соответствие с меню, нормам раскладки. Утвердить карты приказом по МАДОУ.	Заведующий, медсестра, шеф-повар	Постоянно
13	Строго выполнять режим (правила) мытья посуды.	Работники пищеблока, младшие воспитатели	Постоянно
14	Качество и безопасность питания, обратив особое внимание на работу технологического и холодильного оборудования пищеблоков, проведение регламентных работ, обеспечивающих их бесперебойную работу, исключения опасных в эпидемиологическом отношении блюд из меню.	Заведующий, завхоз, медсестра, кладовщик	Постоянно
15	Приготовление блюд в соответствии с нормами меню, разработанным на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей (согласно приложения № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).	Заведующий, завхоз, медсестра, кладовщик	Постоянно
16	Контролировать качество и сроки реализации поступающих продуктов и наличие документов-сертификатов.	Заведующий, медсестра, кладовщик, повара	Постоянно
17	При принятии решений комиссии о заключении о заключении договоров (контрактов) на поставку продуктов питания для МАДОУ, учитывать наличие гарантии качества и безопасности поставляемой продукции, соблюдения условий доставки и сроков годности, включение условий по расторжению договора и инициации судебных процедур в случае	Заведующий, медсестра, кладовщик, повара, контрактный управляющий	Постоянно

	невыполнения установленных требований. Не заключать договора с недобросовестными поставщиками.		
18	Не допускать случаев поступления продуктов питания в МАДОУ без документов, подтверждающих их качество. Установить строгий контроль за поступлением качественной продукции.	Заведующий, медсестра, кладовщик, повара, бухгалтер	Постоянно
19	Соблюдать товарное соседство продуктов в холодильнике.	Кладовщик, повара	Постоянно
20	Проводить инвентаризацию технологического оборудования, анализ материально-технической базы пищеблоков. Принимать соответствующие меры по наличию и исправности необходимого оборудования, помещений.	Заведующий, медсестра, кладовщик, повара, бухгалтер	Постоянно
21	Строго соблюдать технологию приготовления пищи. Не использовать замороженное мясо птицы в питании детей	Кладовщик, повара, медсестра	Постоянно
22	Не использовать замороженное мясо со сроком годности более 6-ти месяцев.	Кладовщик повара, медсестра	Постоянно
23	Снимать пробу с готовых блюд и допускать пищу к реализации с записью в бракеражном журнале.	Повара, медсестра, бракеражная комиссия	Постоянно
24	Оставлять суточную пробу на 48 часов и правильно хранить.	Повара	Постоянно
25	Иметь в наличие необходимый запас дезинфицирующих средств. Принимать своевременные меры по их наличию	Завхоз	Постоянно
26	Организовать четкую работу фильтров при утреннем приеме детей и своевременно изолировать заболевших.	Медсестра, воспитатели групп	Постоянно
27	Осматривать сотрудников на кожные и гнойничковые заболевания работников пищеблока - ежедневно, остальных - 1 раз в неделю.	Медсестра	Постоянно
28	Провести генеральные уборки, дезинфекционные, дератизационные, дезинсекционные мероприятия помещений МАДОУ перед началом работы (в том числе проведение дезинфекции оборудования, посуды, инвентаря на пищеблоке за 2-3 дня до 01.09.2024 года).	Кладовщик повара, медсестра, кухонные рабочие	Постоянно
29	Соблюдать требования к питьевой воде для организации питьевого режима детей. Обеспечить питьевой водой гарантированного качества, заблаговременно провести лабораторные исследования проб питьевой воды на все показатели качества и безопасности в рамках производственного контроля, обеспечить наличие результатов лабораторных исследований не позднее 01.09.2024 года.	Младшие воспитатели, воспитатели, медсестра	Постоянно
30	Соблюдать личную гигиену детей и персонала.	Воспитатели, медсестра	Постоянно
31	Усилить санпросветработу с родителями (законными представителями), сотрудниками по профилактике острых кишечных заболеваний и пищевых отравлений.	Старший воспитатель, воспитатели, медсестра	Постоянно

32	Ознакомление всех детей с ядовитыми растениями и строжайшему запрету употребления в пищу всех неизвестных детям ягод, плодов, семян, корневищ и пр.	Старший воспитатель, воспитатели	Постоянно
33	Памятки для родителей (законных представителей): «Профилактика пищевых отравлений и кишечных инфекций у детей».	Старший воспитатель, Воспитатели, медсестра	Постоянно
34	Качественное медицинское обслуживание, в том числе своевременная регистрация инфекционных заболеваний, проведения первичных противоэпидемических мероприятий, незамедлительное информирование ТО Управления Роспотребнадзора по РБ в Северобайкальском районе о случаях (подозрении) инфекционных заболеваний.	Медсестра	Постоянно
35	Привести материально-техническую базу образовательных учреждений в соответствие с требованиями санитарных правил, завершить ремонтные работы, обеспечить исправную работу инженерных сетей водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения и вентиляции до 01.09.2024 года, своевременно исполнить мероприятия, изложенные в предписаниях.	Заведующий,	