

**Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 63 г. Михайловск
(МКДОУ детский сад № 63)**

623080, Свердловская область, Нижнесергинский район, г. Михайловск, ул. Орджоникидзе ,182-а
тел. (343-98) 27-163 эл.адрес: mbdou-ds63@mail.ru

**План проведения санитарно- противоэпидемических мероприятий,
направленных на предупреждение распространения ОКИ среди
воспитанников и персонала ДОУ в 2021 году**

п/п №	Наименование мероприятий	ответственный	Срок исполнения
1. Организационные мероприятия			
1.1	Издать приказ «о профилактике ОКИ в ДОУ» и ознакомить сотрудников.	Заведующий	08.04.2021
1.2	Познакомить сотрудников с планом мероприятий, направленных на предупреждение и распространение ОКИ	Заведующий	08.04.2021
1.3	Обеспечить пищеблок ДОУ -сбалансированным, рациональным, безопасным меню -нормативно-технологической документацией	Заведующий	На весь период
1.4	Организовать онлайн родительские собрания, консультации	Воспитатели групп	На весь период
2. Профилактические мероприятия			
2.1	Обеспечивать наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих, для мытья рук средств и других предметов материально – технического оснащения	Зам. зав. по АХЧ	На весь период
2.2	Обеспечить качественное проведение дезинфекционных мероприятий на пищеблоке	Повара, Рабочие по кухне	На весь период
2.3	Организовать проведение профилактических прививок «Шигелвак» работников пищеблока и лиц, младших воспитателей, воспитателей	Медсестра	По графику

	возрастных групп		
2.4	Провести комплекс санитарно-технических мероприятий в целях исключения условий для проникновения и обитания грызунов и насекомых в здания и сооружения.	Зам. зав. по АХЧ	На весь период
2.5	Обеспечить проведение мероприятий, направленных на предупреждение заражения возбудителями иерсиниоза овощей и фруктов в местах хранения, приготовления и реализации продуктов питания, в том числе: - соблюдение чистоты тары для хранения овощей и фруктов; - соблюдение температурно-влажностного режима хранения овощей и фруктов;	Зам. зав. по АХЧ, кладовщик	На весь период
2.6	Осуществлять прием продуктов питания и сырья при наличии полного пакета достоверных документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность	Зам. зав. по АХЧ, кладовщик	На весь период
2.7	Обеспечить проведение качественного «входного» контроля качества и безопасности продуктов и сырья	Зам. зав. по АХЧ, кладовщик	На весь период
2.8	Строго соблюдать сроки годности и температурный режим хранения пищевых продуктов.	Зам. зав. по АХЧ, кладовщик	На весь период
2.9	Обеспечить строгий контроль соблюдения технологического процесса приготовления блюд на пищеблоке	Зам. зав. по АХЧ, кладовщик	На весь период
2.10	Обеспечить соблюдение требований санитарного законодательства на пищеблоке; не допускать перекреста движения готовой продукции и сырья, чистой и грязной посуды в производственных помещениях	Зам. зав. по АХЧ, кладовщик	На весь период

	пищеблока		
2.11	Обязательное использование работниками пищеблока средств индивидуальной защиты, в том числе перчаток, масок, головных уборов.	Повара, Рабочие по кухне	На весь период
2.12	Обеспечить безопасный питьевой режим	Повара, мл. воспитатели, воспитатели	На весь период
2.13	Ежедневная уборка помещений, мытье игрушек, посуды, предметов, обихода с применением дезинфицирующих средств	Мл. воспитатели, воспитатели	На весь период
2.16	Обеспечить качественный «утренний фильтр» воспитанников, выявлять в ходе утреннего фильтра отсутствующих по какой причине	Медсестра, воспитатели групп	На весь период
2.17	Обеспечить условия и контроль соблюдения правил личной гигиены воспитанниками	Воспитатели групп	На весь период
2.18	Строго соблюдать личную гигиену сотрудникам ДОУ	Сотрудники ДОУ	На весь период
3.	Противоэпидемические мероприятия		
3.1	Активное выявление и изоляцию больных воспитанников во время утреннего приема.	Медсестра, воспитатели групп	На весь период
3.2	Приём вновь поступающих в ДОУ детей и сотрудников только после бактериологического обследования	Медсестра, воспитатели групп	На весь период
3.3	Обеспечить обследование сотрудников на носительство рота- и норовируса.	Зам.зав по АХЧ	По графику
3.4	Одномоментное проведение внеочередных генеральных уборок, включая пищеблок, проведение «дней чистоты».	Сотрудники ДОУ	При получении информации о росте ОКИ
4.	Обеспечение надзора за факторами среды обитания в целях предупреждения вредного воздействия на здоровье		
4.1	Обеспечить контроль за работой пищеблока ДОУ.	Заведующий	На весь период

	Организовать лабораторный контроль за работой пищеблока в рамках производственного контроля.		
4.2	Проведение внеплановых проверок соблюдения противоэпидемического режима в помещениях, в том числе пищеблок, складские помещения	Администрация ДОУ, родительский комитет	На весь период
5.	Информационные мероприятия		
5.1	Разместить профилактические мероприятия, информацию о ОКИ на сайт и интернет площадки ДОУ	Зам.зав. по УВР, Ст.воспитатель	На весь период
5.2	Разместить в уголках здоровья наглядные материалы для родителей и сотрудников.	Воспитатели групп	На весь период
5.3	Санитарно-просветительская работа среди сотрудников, родителей и детей по первичной профилактике острых кишечных инфекций (в т.ч. ротавирусного гастроэнтерита) -буклеты, листовки, памятки.	Медсестра, воспитатели групп	На весь период

Заведующий МКДОУ

Симонова Г.Б.