



Приказ МКДОУ от 30.09.2020 года № 122-о

**Комплексный план
по профилактике острых кишечных и пищевых токсикоинфекций
на 2020 - 2021 учебный год**

№ п/п	Мероприятия:	Сроки	Ответственные
1.	Приказ об организации питания в ДОУ в 2020- 2021 учебном году.	Август	Заведующий
2.	<u>Проведение инструктажа:</u> - Соблюдение санитарно-гигиенических норм при организации питания детей - Санитарные требования к содержанию помещений пищеблока и детского сада	2 раза в год	Заведующий медсестра
3.	<u>Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров и личной гигиене персонала:</u> - Своевременное прохождение медицинских осмотров работниками пищеблока и сотрудниками ДОУ	2 раза в год	Медсестра
	- Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых и кишечных заболеваний	Ежедневно	Медсестра
	- Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока и работниками ДОУ	Постоянно	Сотрудники ДОУ
4.	<u>Требования к условиям хранения продуктов:</u> Соблюдение условий, сроков хранения и транспортировки, реализации скоропортящихся продуктов и готовых блюд в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами.	Ежедневно	Заведующий Кладовщик Медсестра

5.	Дезинфекции, дезинсекции (уничтожение грызунов) на пищеблоке, помещениях детского сада.	В течении года	Заведующий хозяйством
6.	<u>Требования к организации питания:</u> - Проверка состояния пищеблоков, столовых, складских помещений по соблюдению санитарных норм и правил в организации питания. - Ежедневный отбор суточных проб готовой продукции (48 часов).	Ежедневно	Заведующая Медсестра Повар, кладовщик
7.	Ежедневный медицинский осмотр детей при поступлении в ДОУ на инфекционные заболевания.	Ежедневно	Медсестра
8.	Своевременное сообщение в территориальное учреждение здравоохранения о случаях инфекционных заболеваний среди воспитанников и персонала учреждения (в течение 2 часов после установления диагноза).	В течение года	Заведующая, Медсестра
9.	Контроль за санитарным состоянием территории детского сада, песочниц и других игровых площадок.	Ежедневно	Заведующая хозяйством
10.	Инвентаризация технологического оборудования и пищеблока.	В течении года	Заведующий хозяйством
11.	Приобретение дооборудования для пищеблока (кухонную посуду, спец.форму)	В течение года	Заведующий ДДУ