

Приложение
к приказу от 26.03.2021 № 49

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ № 13 «Колобок»
И.В. Голикова



«План по проведению дополнительных санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МБДОУ № 13 «Колобок» с 26 марта по 31 мая 2021 года»

Содержание мероприятия	Исполнители	Срок исполнения
Издание приказов «О дополнительных мерах по предупреждению вспышек острых кишечных инфекций и недопущению формирования очагов групповой заболеваемости».	Заведующий	Март 2021г.
Оформление и обновление информации в уголках здоровья и на сайтах образовательных организаций, направленной на предупреждение возникновения и распространения острых кишечных инфекций.	Заведующий	Регулярно
Организация инструктажей с работниками образовательных организаций, бесед с обучающимися и тематических родительских собраний по профилактике иерсиниоза и острых кишечных инфекций вирусной природы.	Заведующий хозяйством, воспитатели	Регулярно
Обеспечение своевременного прохождения профилактических медицинских осмотров работниками образовательных организаций.	Заведующий	В соответствии с графиком МБДОУ
Обеспечение своевременного прохождения работниками пищеблоков образовательных организаций санитарно-гигиенического обучения по вопросам санитарного законодательства с последующей аттестацией.	Заведующий	В соответствии с графиком МБДОУ
Проведение ежедневного осмотра работников пищеблоков на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний с занесением результатов осмотра в гигиенический журнал.	Заведующий	Ежедневно
Контроль за отстранением от работы с пищевыми продуктами лиц с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями.	Заведующий	При выявлении заболевших
Контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом пищеблоков.	Заведующий	Ежедневно
Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических и технологических требований при изготовлении кулинарных изделий на пищеблоках.	Заведующий	Ежедневно
Контроль за соблюдением утвержденного примерного меню, технологии изготовления блюд согласно технологической карты.	Заведующий	Ежедневно
Организация контроля за качеством поставок овощной продукции в образовательные организации, за соблюдением санитарных правил по условиям хранения и переработки	Заведующий хозяйством.	Регулярно

овощной продукции и изготовлению блюд из овощей без термической обработки.		
Контроль за соблюдением запрета на использование для приготовления блюд без термической обработки овощей урожая прошлого года.	Заведующий хозяйством.	Регулярно
Обеспечение контроля за периодичностью и качеством осуществления дератизационных мероприятий в складских помещениях для хранения пищевых продуктов и на пищеблоках образовательных организаций, наличием и подлинностью договоров.	Заведующий	Регулярно

№ п/п	Содержание мероприятия	Исполнитель	Срок исполнения
1	Контроль за соблюдением запрета на использование для приготовления блюд без термической обработки овощей урожая прошлого года.	Заведующий хозяйством	Регулярно
2	Обеспечение контроля за периодичностью и качеством осуществления дератизационных мероприятий в складских помещениях для хранения пищевых продуктов и на пищеблоках образовательных организаций, наличием и подлинностью договоров.	Заведующий	Регулярно
3	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к персоналу пищеблока.	Заведующий	Регулярно
4	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к помещениям пищеблока.	Заведующий	Регулярно
5	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к оборудованию пищеблока.	Заведующий	Регулярно
6	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к инвентарю пищеблока.	Заведующий	Регулярно
7	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к посуде пищеблока.	Заведующий	Регулярно
8	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к воде в пищеблоке.	Заведующий	Регулярно
9	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к воздуху в пищеблоке.	Заведующий	Регулярно
10	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к освещению в пищеблоке.	Заведующий	Регулярно
11	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к температуре в пищеблоке.	Заведующий	Регулярно
12	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к влажности в пищеблоке.	Заведующий	Регулярно
13	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к звуку в пищеблоке.	Заведующий	Регулярно
14	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к запаху в пищеблоке.	Заведующий	Регулярно
15	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к безопасности в пищеблоке.	Заведующий	Регулярно