

Согласованно :

Председатель проф.комитета
Каткасова Л.М.
« 31 » 20 22 г.

УТВЕРЖДАЮ :
Директор Шипкина В.И.
« 31 » 20 22 г.



ИНСТРУКЦИЯ

санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20

"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" ГБОУ НШ «Гармония» п.г.т. Безенчук

1. Общие положения

- 1.1. Настоящая инструкция разработана на основе **САНПИН 2.3/2.4.3590-20 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСТРОЙСТВУ, СОДЕРЖАНИЮ И ОРГАНИЗАЦИИ РЕЖИМА РАБОТЫ ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ"**
- 1.2. Настоящая инструкция является обязательной для исполнения всеми сотрудниками ДОУ.
- 1.3. Инструкция включает 6 приложений.

2. Требования к санитарному содержанию помещений и дезинфекционные мероприятия.

УБОРКА ПОМЕЩЕНИЙ ДОУ

- Все помещения 2 раза в день убирают влажным способом с применением моющих средств.
- Влажную уборку в спальнях проводят после ночного и дневного сна, в групповых – после каждого приема пищи.
- Уборку помещений проводят при открытых фрамугах или окнах.
- Особо тщательно моют часто загрязняющиеся поверхности (ручки дверей, шкафов, подоконники, выключатели, жесткую мебель и др.) и места скопления пыли (полы плинтусов и под мебелью, радиаторы, арматуру осветительных приборов, вентиляционные решетки и др.).
- Воду для технических целей (уборка помещений группой, туалета и т.д.) следует брать только из специального крана. Отработанная вода сливается в унитаз с последующей его дезинфекцией одним из разрешенных препаратов.

ОБРАБОТКА КОВРОВ И КОВРОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

- Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой или выколачивают на специально отведенных для этого площадках, затем чистят влажной щеткой. Один раз в год их подвергают сухой химической чистке.

СОДЕРЖАНИЕ УГОЛКОВ ПРИРОДЫ

- В помещениях, где оборудованы уголки живой природы, проводят ежедневную влажную уборку, чистку клеток, кормушек, замену подстилок, мытье поилок и смену в них воды.
- Один раз в две недели клетки, кормушки, поилки необходимо дезинфицировать с последующей промывкой проточной водой и высушиваем. После дезинфекции в клетку кладут чистую подстилку и корм.

ОБРАБОТКА САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ

- Санитарно-техническое оборудование подлежит обеззараживанию независимо от эпидемиологической ситуации.
- Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моют теплой водой с мылом ежедневно.
- Горшки моют после каждого пользования при помощи квачей и моющих средств.
- Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день квачами или щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

ТРЕБОВАНИЯ К УБОРОЧНОМУ ИНВЕНТАРЮ

- Уборочный инвентарь для туалета (тряпки, ведра, щетки) маркируют ярким цветом и хранят в туалетной комнате в специальном шкафу.
- Весь уборочный инвентарь после использования промывают горячей водой с моющими средствами и просушивают.
- В групповом блоке должно быть не менее 3-х комплектов уборочного инвентаря.
- Уборочный инвентарь должен быть подписан (группа, раздевалка, туалет).

ГЕНЕРАЛЬНАЯ УБОРКА ПОМЕЩЕНИЙ

- Генеральную уборку помещений и оборудования проводят один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств.

МЫТЬЕ ОКОН

- Окна с наружи и изнутри моют по мере загрязнения, но не реже 2р.в год.

МЕРЫ ПО БОРЬБЕ С НАСЕКОМЫМИ, МЫШАМИ.

- С целью предупреждения залета мух, комаров и других насекомых, следует засетчивать окна сеткой или синтетическими материалами с размером ячеек не более 2 – 2.2 мм.
- Для борьбы с мухами внутри помещения можно использовать механические методы (липкие ленты, мухоловки).
- Разрешенные химические средства по борьбе с мухами используют в установленном порядке.
- Проводить дезинсекцию и дератизацию следует проводить по мере необходимости.

ТРЕБОВАНИЯ К САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКЕ ИГРУШЕК

- Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях.
- Приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) перед поступлением в групповые моют в течение 15 минут проточной водой (температура 37 градусов) с мылом и затем высушивают на воздухе.
- Во время мытья резиновых, пенополиуретановых, пенолатексных, пластизольных игрушек необходимо их тщательно отжимать.
- Игрушки моют ежедневно в конце дня, а в ясельных группах – 2 раза в день.
- Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.
- Пенолатексные ворсовые игрушки обрабатываются согласно инструкции завода-изготовителя.
- В ДОУ не допускается организация проката и обмена игр , игрушек и др. инвентаря.

ОБРАБОТКА БЕЛЬЯ.

- Смену постельного белья, полотенца производят по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю.
- Все белье маркируют. Постельное белье, кроме наволочек, маркируют у ножного края.
- На каждого ребенка необходимо иметь три комплекта белья, включая полотенца для лица и ног, и две смены матрасников.
- Чистое белье хранят в шкафах.

- Белье после употребления складывают в специальный бак, ведро с крышкой, клеенчатый, пластиковый или двойной материи мешок.
- Грязное белье доставляют в постирочную.
- Матерчатые мешки сдают в стирку, клеенчатые и пластиковые – обрабатывают горячей водой с мыльным или содовым раствором.
- Постельные принадлежности: матрацы, подушки, спальные мешки, одеяла следует проветривать непосредственно в спальнях при открытых окнах во время каждой генеральной уборки, периодически выносить на воздух (просушивать, выбивать). Один раз в год постельные принадлежности подвергают химической чистке или обработке в дезинфекционной камере.

3. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в дошкольных образовательных организациях

В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений медицинские работники проводят:

- медицинские осмотры детей (в том числе на педикулез) при поступлении в дошкольные образовательные организации с целью выявления больных. В случае обнаружения детей, пораженных педикулезом, их отправляют домой для санации. Прием детей после санации допускается в дошкольные образовательные организации при наличии медицинской справки об отсутствии педикулеза; результаты осмотра заносят в специальный журнал;
- систематическое наблюдение за состоянием здоровья воспитанников, особенно имеющих отклонения в состоянии здоровья;
- работу по организации профилактических осмотров воспитанников и проведение профилактических прививок;
- распределение детей на медицинские группы для занятий физическим воспитанием;
- информирование руководителей учреждения, воспитателей о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья;
- сообщение в территориальные учреждения здравоохранения о случае инфекционных и паразитарных заболеваний среди воспитанников и персонала учреждения в течение 2 часов после установления диагноза;
- систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием территории и всех помещений, соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом;
- организацию и контроль за проведением профилактических и санитарно-противоэпидемических мероприятий;
- работу по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекции, а также контроль за полнотой ее проведения;
- работу с персоналом и детьми по формированию здорового образа жизни (организация "дней здоровья", игр, викторин и другие);
- медицинский контроль за организацией физического воспитания, состоянием и содержанием мест занятий физической культурой, наблюдение за правильным проведением мероприятий по физической культуре в зависимости от пола, возраста и состояния здоровья;
- контроль за пищеблоком и питанием детей;
- ведение медицинской документации.

В целях профилактики контагиозных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) в дошкольных образовательных организациях организуются и проводятся меры по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии.

Выявление инвазированных контагиозных гельминтозами осуществляется одновременным однократным обследованием всех детей дошкольных образовательных организаций один раз в год.

Всех выявленных инвазированных регистрируют в журнале для инфекционных заболеваний и проводят медикаментозную терапию.

При выявлении 20% и более инвазированных острицами среди детей проводят оздоровление всех детей и обслуживающего персонала дошкольных образовательных организаций. Одновременно проводятся мероприятия по выявлению источников заражения острицами и их оздоровление в соответствии с санитарными правилами по профилактике энтеробиозов.

При регистрации случаев заболеваний среди детей и персонала дошкольных образовательных организаций контагиозными гельминтозами профилактические мероприятия проводят как в период лечения детей, так и ближайшие 3 дня после его окончания. При этом необходимо:

- ежедневно 2 раза (утром и вечером) проводить влажную уборку помещений с применением мыльно-содового раствора;
- провести чистку (очистить с использованием пылесоса) или обработать камерной дезинфекцией (если невозможно облучить бактерицидными лампами в течение 30 минут на расстоянии до 25 см) ковры, дорожки, мягкие игрушки и убрать их до завершения заключительной дезинвазии;
- в течение 3 дней, начиная с первого дня лечения, одеяла, матрацы и подушки обрабатывать пылесосом. Одеяла и постельное белье не допускается встряхивать в помещении;
- в группах круглосуточного пребывания ежедневно менять или проглаживать горячим утюгом нательное, постельное белье и полотенца;
- следить за соблюдением детьми и персоналом правил личной гигиены (ногти на руках детей и персонала должны быть коротко острижены).

Для профилактики паразитозов проводят лабораторный контроль за качеством воды в ванне бассейна и одновременным отбором смывов с объектов внешней среды на паразитологические показатели.

4. Требования к организации питания.

ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ВЫДАЧИ ПИТАНИЯ

- Выдача готового питания с кухни осуществляется в строгом соответствии с графиком.
- Закладку продуктов в котел и регистрация в бракеражном журнале производится медицинской сестрой на основании графика.
- Выдача готового питания производится только в том случае, если младший воспитатель одет в соответствующую спец. форму.
- Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).
- Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.
- Для младших воспитателей в специальном месте должен быть оставлен образец нормы готового блюда.

- Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы медицинским работником с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовых блюд. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню – раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

- На стендах в зале выдачи питания должны быть вывешены :
 - график выдачи готового питания ;
 - рекомендуемые объемы порций;
 - сроки реализации продуктов.
- Пищевые продукты, поступающие в ДООУ, должны иметь санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным правилам. Качество продуктов проверяет кладовщик и медицинский работник (бракераж сырых продуктов), после делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему в ДООУ пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.
- Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре + 2 = + 6 градусов и в соответствии с требованиями действующих санитарных правил. Для контроля за температурой в холодильниках и холодильных камерах устанавливают термометры. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть строго разграничены, с обязательным устройством специальных полок, легко поддающихся мойке и обработке.
- С момента приготовления до отпуска, первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2-3 часов.
- Кефир ряженку, простоквашу, снежок и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.
- Прокишшее молоко может быть использовано только для приготовления теста.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ :

- использовать остатки пищи от предыдущего приема и пищу приготовленную накануне ;
- изготавливать простоквашу - самокваса, творога и других кисломолочных продуктов , а также блинчиков с мясом или с творогом из непастеризованного молока , макарон по-флотски , макарон с рубленным яйцом , зельцев , яичницы – глазуньи, кондитерских изделий с кремом , кремов, морсов, форшмаков из сельди, изделий во фритюре , студней , паштетов , заливных блюд (мясные и рыбные) ;
- использовании грибов, фляжного (бочкового) молока без кипячения, фляжного творога и сметаны, консервированного зеленого горошка без термической обработки, кровяных и ливерных колбас, яиц и мяса водоплавающих птиц, рыбы, мяса, не прошедшего ветеринарный контроль, консервированных продуктов домашнего приготовления в герметичной упаковке ; консервов в банках с нарушением герметичности , бумажных, с ржавчиной, деформированных, без этикеток; крупу, муку, сухофрукты, загрязненные различными примесями и зараженные амбарными вредителями ; овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили.
- продукты содержащие в своем составе пищевые добавки (синтетические ароматизаторы, красители) искусственного происхождения, в том числе безалкогольные газированные напитки, жевательную резинку, кондитерские изделия, чипсы , кулинарные жиры, копчености, майонез, перец, горчицу, хрен, уксус, острые соусы, натуральный кофе и др.

ПРАВИЛА

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

ТРЕБОВАНИЯ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

- Молоко фляжное не пастеризованное перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2-3 минут. После кипячения его охлаждают и хранят закрытым. В случае невозможности использовать молоко тотчас же после получения, его хранят в холодильнике при температуре + 4 - + 6 градусов.
- Вторые блюда из вареного мяса (кур), а также измельченное мясо, добавляемое в первое блюдо, подвергают вторичной термической обработке – кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят в нем при температуре + 75 градусов до раздачи не более 1 часа ;
- Омлеты готовят слоем 2,5-3 см в течении 8-10 минут при температуре жарочного шкафа 180-200 градусов ; яйцо варят 10 минут после закипания воды ; яйцо перед использованием в любые блюда предварительно обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил.
- Макароны изделия , рис для приготовления гарниров варят в большом объеме воды (в отношении не менее 1:6), без последующей промывки.
- Твороженные запеканки изготавливают в жарочном шкафу при температуре 220-280 градусов в течение 20-30 минут, слой готового блюда должен иметь не более 3-4 см.
- При кулинарной обработке овощей для сохранения витаминов следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; свежую зелень, добавляют в готовые блюда во время раздачи.
- Фрукты, включая цитрусовые, перед употреблением обязательно промывают.
- Для приготовления салатов из свежих овощей допускается использовать овощи урожая предыдущего года только до марта.
- Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в варочном цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне для приготовления блюд не допускается.

ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТЬЕВОГО РЕЖИМА

- В дошкольных образовательных организациях должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.
- Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.
- Младший воспитатель должен ежедневно каждые 3 часа приносить кипяченую воду для питья.
- Охлажденный кипяток хранится в эмалированном чайники с надписью «кипяток».
- В жаркий период младший воспитатель выносит питье и индивидуальные чашки на улицу.
- В помещении дети снабжаются водой по первому требованию.

- При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой.
- Обработка дозирующих устройств, проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя.

ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПОЛОСКАНИЯ РТА

- После каждого приема пищи, дети начиная с младшего возраста должны полоскать рот.
- Необходимо заранее, за несколько минут до окончания приема пищи подготовить мензурки с водой.
- Полоскание может сочетаться с закаливающим эффектом (охлажденная вода) и профилактическим эффектом (травяной настой).

ТРЕБОВАНИЯ К ПОСУДЕ

- Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы.
- Количество одновременно используемой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей на группе.
- Для персонала следует иметь отдельную посуду.
- Посуду хранят в буфете.
- Не допускать использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и приборы из алюминия.

ОБРАБОТКА ПОСУДЫ, СТОЛОВ, СТУЛЬЕВ, КЛЕЁНОК

- Посуду и столовые приборы моют в 2-х или 3-х гнездовых ваннах, установленных в каждом групповом помещении.
- Посуда после использования тщательно очищается от остатков пищи.
- Затем она моется в 1-й ванне в горячей воде с моющими средствами (100-200 г. на 10 л. Воды) при 50°-60°.
- Далее промывается в 2-й ванне горячей водой 70°
- Просушивается на полке.
- При карантине замачивать на 60 минут в 0,015% дезинфицирующем растворе.
- Столы в групповых помещениях промывают горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью.
- При карантине протирают 0,015% дезинфицирующим раствором.
- Стулья, пеленальные столы, манежи и другое оборудование, а также подкладочные клеенки, клеенчатые нагрудники ежедневно протирают горячей водой с мылом.

ОБРАБОТКА ВЕТОШИ

- Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов стирают в конце смены с моющими средствами, прополаскивают, сушат и хранят в специальной промаркированной посуде с крышкой.
- При карантине мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов обрабатывают в дезинфицирующем растворе или кипятят с добавлением кальцинированной соды.

ОБРАБОТКА ПОСУДЫ И ИНВЕНТАРЯ НА КУХНЕ

СТОЛОВАЯ ПОСУДА

- Тщательно очищается от остатков пищи.
- Моется в 1-й ванне в горячей воде с моющими средствами при 40°-60° .
- Во 2-й ванне промыть горячей водой 70° проточной водой с помощью гибкого шланга
- Просушить на специальной решетке
- Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ ИНВЕНТАРЬ

- После мытья (см. мытье посуды) прокаливается в духовом шкафу.
- Мясорубки после использования разбирают.
- Промывают, обдают кипятком. Тщательно просушивают.

РАЗДЕЛОЧНЫЕ ДОСКИ

- Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь :
- Моют в 1-й ванне в горячей воде с моющими средствами при 40°-60° .
- Во 2-й ванне промыть горячей водой 70° проточной водой с помощью гибкого шланга
- Просушить на специальных металлических решетках.

ВАРОЧНЫЕ КОТЛЫ

- Тщательно очищается от остатков пищи.
- Моется в 1-й ванне в горячей воде с моющими средствами при 40°-60° .
- Во 2-й ванне промыть горячей водой 70° проточной водой с помощью гибкого шланга
- Хранят на стеллажах на высоте не менее 0.5 м от пола

СТОЛОВАЯ И ЧАЙНАЯ ПОСУДА

- Столовая и чайная посуда может быть изготовлена из фаянса (тарелки, блюдца, чашки)
- Столовые приборы (ложки, вилки, ножи) – из нержавеющей стали.

ТРЕБОВАНИЯ К ХРАНЕНИЮ И УТИЛИЗАЦИИ ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ

- Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собирают в промаркированные металлические ведра с крышками или педальные бачки, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2\3 объема.
- Ежедневно в конце дня ведра и бачки независимо от наполнения очищают с помощью шлангов над канализационными трапами , промывают 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивают горячей водой и промывают.
- Пищевые отходы удаляются ежедневно в вечернее время. С лицами, забирающими отходы заключается договор и 1 раз в неделю оформляются акты передачи отходов.

Приложение № 1
Способ приготовления дезинфицирующих средств.

Приготовление рабочих растворов из дезинфицирующих средств «ОКА-ТАБ», «Хлормикс», «Пюржавель», «Жавелин» при вирусной инфекции

№	Что обрабатывается	%	К-во таблеток на 10 л. воды	Время обрабатывания
1	Посуда без остатков	0,015%	1 таблетка	15 минут погружение
2	Поверхности	0,015%	1 табл. + 50 гр моющ. ср-ва	60 минут протирания
3	Уборочный инвентарь (ветошь)	0,1%	7 таблеток	120 минут замачивания
4	Игрушки	0,06%	4 таблетки	15 м. погружения или протирания
5	Санитарно-техническое оборуд.	0,1%	7 таблеток	60 минут двукратное протирание
6	Уборочный инвентарь	0,1%	7 таблеток	120 минут замачивания

Приготовление рабочих растворов из дезинфицирующих средств «ОКА-ТАБ», «Хлормикс», «Пюржавель», «Жавелин» при бактериальной инфекции

	Что обрабатывается	%	К-во таблеток на 10 л. воды	Время обрабатывания
1	Посуда без остатков	0,015%	1 таблетка	15 минут погружение
2	Поверхности	0,015%	1 табл. + 50 гр моющ. ср-ва	60 минут протирания
3	Уборочный инвентарь (ветошь)	0,2%	14 таблеток	60 минут замачивания
4	Игрушки	0,03%	2 таблетки	0 м. погружения или протирания
5	Санитарно-техническое оборуд.	0,06%	4 таблетка	60 минут двукратное протирание
6	Уборочный инвентарь	0,2%	14 таблеток	60 минут замачивания

Приложение №2

ГРАФИК ПРОВЕТРИВАНИЯ

Наименование мероприятия (помещения)	Время					
	1 младшая группа №1	1 младшая группа №3	2 младшая группа №1	средняя группа №1	старшая группа №1	подготовительная группа №1
Сквозное проветривание	7:00-7:15	7:00-7:15	7:00-7:15	7:00-7:15	7:00-7:15	7:00-7:15
	10.30-10.45	10.30-10.45	10.30-10.45	11.30-11.45	11.30-11.45	11.30-11.45
	17.30-17.45	17.30-17.45	17.30-17.45	17.30-17.45	17.30-17.45	17.30-17.45
Проветривание группы	10.30-10.45	10.30-10.45	10.30-10.45	10.30-10.45	10.30-10.45	10.30-10.45
	17.30-17.45	17.30-17.45	17.30-17.45	17.30-17.45	17.30-17.45	17.30-17.45
Проветривание спальни	10.30-10.45	10.30-10.45	10.30-10.45	10.30-10.45	10.30-10.45	10.30-10.45
	17.30-17.45	17.30-17.45	17.30-17.45	17.30-17.45	17.30-17.45	17.30-17.45
Проветривание раздевалки	10.30-10.45	10.30-10.45	10.30-10.45	10.30-10.45	10.30-10.45	10.30-10.45
	17.30-17.45	17.30-17.45	17.30-17.45	17.30-17.45	17.30-17.45	17.30-17.45
Проветривание туалета	10.30-10.45	10.30-10.45	10.30-10.45	10.30-10.45	10.30-10.45	10.30-10.45
	17.30-17.45	17.30-17.45	17.30-17.45	17.30-17.45	17.30-17.45	17.30-17.45

ПРИМЕЧАНИЕ : при необходимости длительность проветривания может увеличиваться или уменьшаться.

Для положительного закаливающего эффекта температура в помещении должна меняться от 2-4 ° до 4-5 ° и соответственно может опускаться до 14 – 16 °.

Приложение №3

ГРАФИК СМЕНЫ ПОСТЕЛЬНОГО БЕЛЬЯ

<i>Группа</i>	<i>Время смены</i>
1 младшая группа №1 и №2	Понедельник
1 младшая группа №3	Вторник
2 младшая группа № 1	Среда
Средняя группа №1	Четверг
Старшая группа №1	Пятница
Подготовительная к школе группа №1	Пятница

- Полотенца меняются 1 раз в неделю в понедельник и по мере загрязнения
- Постельное белье меняется 1 раз в неделю по графику и по мере загрязнения

Приложение №4

ГРАФИК ГЕНЕРАЛЬНЫХ УБОРК ПОМЕЩЕНИЙ ДОУ

- Влажные уборка помещений проводится 2 раза в день .
- Тщательные влажные уборки помещений проводятся 1 раз в неделю.
- Генеральная уборка проводится 1 раз в месяц.

Помещения	В р е м я				
	Группа	Спальня	Туалет	Раздевальная	Моечная
1 младшая группа №1 и №2	понедельник	вторник	среда	четверг	пятница
1 младшая группа №3	понедельник	вторник	среда	четверг	пятница
2 младшая группа № 1	понедельник	вторник	среда	четверг	пятница
Средняя группа №1	понедельник	вторник	среда	четверг	пятница
Старшая группа №1	понедельник	вторник	среда	четверг	пятница
Подготовительная к школе группа №1	понедельник	вторник	среда	четверг	пятница
Музыкальный зал	понедельник				
Спортивный зал	понедельник				
Бухгалтерия	среда				
Методический кабинет	среда				
Медицинский блок	вторник				
Кабинет директора	понедельник				
Вестибюль левый	среда				
Вестибюль правый	четверг				
Кабинет ИЗО, математики, развитие речи, библиотека	понедельник				
Кабинет завед. хозяйства	среда				
Кухня	понедельник	Горячий цех			
	вторник	Холодный цех			
	среда	Продуктовая кладовая			
	четверг	Овощная кладовая			
Прачечная	пятница	Гладильная			
	пятница	Постирочная			

■	- младший воспитатель группы	■	
■	- кухонный рабочий	■	- уборщик служебных помещений
■	- машинист по стирке белья	■	