

**Справка**  
**по итогам оперативных контрольных мероприятий**  
**за качеством и соблюдением порядка проведения текущей уборки и**  
**дезинсекции в период течения коронавирусной инфекции**

Контрольные оперативные мероприятия проведены в соответствии с годовым планом работы на 2021-22 учебный год в период с 25 по 26 ноября 2021 года. В условиях сложившейся ситуации в отношении увеличения потенциального риска распространения коронавирусной инфекции, в целях соблюдения санитарных правил, при входе в здание детского сада, в туалетных комнатах и пищеблоках установлены локтевые дозаторы для обработки рук, для каждой группы приобретены бактерицидные лампы, также приобретен бесконтактный термометр и дезинфицирующие средства. В группах провели косметический ремонт, обновили кухонный инвентарь для буфета, функционирует видеонаблюдение, установлено дополнительное электрическое освещение территории садика.

**В результате проведения оперативных контрольных мероприятий отмечено:**

**Медицинское обслуживание в учреждении.** Медицинское обслуживание старшей медицинской сестрой совместно с администрацией учреждения, которые несут ответственность за здоровье и физическое развитие детей, проведение лечебно-профилактических мероприятий, соблюдение санитарно-гигиенических норм, режима и качества питания. Медицинская сестра работает согласно плана, разработанного на год, в котором учтена комплексная оздоровительная, профилактическая и санитарно-просветительная работа. Медицинская сестра проводит антропометрические измерения детей в начале и конце учебного года, оказывает доврачебную помощь, осуществляет контроль за качеством питания детей. Медицинский блок представлен следующими помещениями: медицинский кабинет (осмотр детей, работа с документацией, рабочее место медицинской сестры), изолятор. Медицинский блок оснащен медицинским оборудованием и инвентарем в необходимом объеме, медикаменты приобретены в соответствии с утвержденным перечнем. Сроки годности и условия хранения соблюдены. В каждой группе имеется аптечка первой неотложной помощи. Медсестра осуществляет медицинское обслуживание воспитанников и выполняет следующие функции:

- разрабатывает: план организационно-медицинской работы с учетом эффективных оздоровительных технологий и рекомендаций современной медицинской науки; памятки по организации режима дня, режима двигательной активности (совместно с воспитателями).
- составляет: меню, обеспечивающее сбалансированное питание воспитанников; график контроля выполнения работниками санитарно-эпидемиологического режима.
- осуществляет: динамическое медицинское наблюдение за физическим развитием и ростом детей; антропометрические измерения воспитанников; медицинский осмотр; оказание первой медицинской помощи при возникновении несчастных случаев; наблюдение за самочувствием и физическим состоянием детей после прививок и на занятиях по физическому развитию; медико-педагогический контроль; выявление заболевших детей, своевременную их изоляцию; информирование администрации и педагогов о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для воспитанников с отклонениями в состоянии здоровья, заболеваниях острыми инфекциями, гриппом и т. д.; информирование учреждений здравоохранения и Роспотребнадзора о случаях инфекционных и паразитарных заболеваний среди воспитанников и работников в течение двух часов после установления диагноза.
- проводит: консультации по вопросам физического развития и оздоровления детей; консультативно-просветительскую работу с педагогами, родителями (законными представителями) по вопросам физического развития детей, воспитания здорового образа жизни, профилактики инфекционных заболеваний, адаптации детей; мероприятия по профилактике и предупреждению заболеваний (витаминизация, фитотерапия, закаливание и др.); работу с воспитанниками и сотрудниками ДООУ по формированию здорового образа жизни.
- участвует: в педагогических совещаниях по вопросам оздоровления и закаливания детей.
- контролирует: режим физических нагрузок детей с учетом их возрастных и индивидуальных возможностей; двигательную активность детей на занятиях по физическому развитию и в течение дня; организацию и проведение закаливающих мероприятий; качество организации питания детей; санитарно-гигиенические условия осуществления образовательной программы ДООУ; соблюдение правил личной гигиены детьми и сотрудниками ДООУ; соблюдение всеми сотрудниками санитарно-эпидемиологического режима; ведение сотрудниками ДООУ установленной документации в пределах

своих полномочий.

Сотрудники МБДОУ в обязательном порядке проходят периодическое медицинское обследование, в сроки, определённые органами здравоохранения.

**Проведение текущей уборки и дезинсекции.** Все помещения, оборудование, медицинский и другой инвентарь содержатся в соответствии с нормативными требованиями. Влажная уборка помещений (обработка полов, мебели, оборудования, подоконников, дверей) осуществляется не менее 2 раз в день с использованием моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к использованию в установленном порядке. Администрация организует предварительный и периодический инструктаж персонала, осуществляющего уборку помещений по вопросам санитарно-гигиенического режима и технологии уборки.

Хранение моющих и дезинфекционных средств осуществляется в таре (упаковке) изготовителя, снабженной этикеткой, в специально предназначенных местах. При работе с дезинфекционными средствами персонал соблюдает все меры предосторожности, включая применение средств индивидуальной защиты, указанные в инструкциях по применению.

Уборочный инвентарь (емкости, ветошь, швабры) имеют четкую маркировку с учетом функционального назначения помещений и видов уборочных работ и хранятся в выделенном помещении.

Для проведения генеральной уборки персонал имеет специальную одежду и средства индивидуальной защиты (халат, шапочка, маска, резиновые перчатки и др.), промаркированный уборочный инвентарь и чистые тканевые салфетки. Использованный уборочный инвентарь обеззараживают в растворе дезинфицирующего средства, затем прополаскивают в воде и сушат. Уборочный инвентарь применяется отдельно для кабинетов, коридоров, санузлов.

В ходе проверки замечаний не выявлено.

**Санитарно-гигиенический режим на пищеблоке.** Выполнение санитарно-гигиенических правил в пищеблоке учреждения регламентируется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» в действующей редакции. Для успешного осуществления здоровьесберегающего процесса организовано здоровое питание воспитанников - сбалансированное, разнообразное, достаточное. Устройство, оборудование, содержание пищеблока учреждения соответствует санитарным правилам к организациям общественного питания, изготовлению в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению.

**Пищевые продукты**, поступающие в учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество продуктов проверяет кладовщик и медсестра. Пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи не допускаются к приему. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильных камерах и холодильниках при температуре +2-+6 °С, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры подачи 15 °С +/- 2 °С, но не более одного часа. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в учреждение осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

Контроль за качеством питания, разнообразием и витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным

состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на заведующего, старшую медицинскую сестру.

**Охрана здоровья воспитанников включает в себя:**

- оказание первичной медико-санитарной помощи в порядке, установленном законодательством в сфере охраны здоровья;
- организацию питания воспитанников;
- определение оптимальной учебной, внеучебной нагрузки;
- пропаганду и обучение навыкам здорового образа жизни, требованиям охраны труда;
- организацию и создание условий для профилактики заболеваний и оздоровления воспитанников, для занятия ими физической культурой и спортом;
- прохождение воспитанниками периодических медицинских осмотров и диспансеризации;
- обеспечение безопасности воспитанников во время пребывания в ДОУ;
- профилактику несчастных случаев с воспитанниками во время пребывания в ДОУ;
- проведение санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий.

Без понимания и поддержки родителей все усилия сотрудников учреждения, направленные на охрану и укрепление здоровья ребенка не будут результативны. Родители и детский сад в этом вопросе - сотрудники. Педагоги используют следующие формы взаимодействия с родителями: родительские собрания, консультации, индивидуальные беседы, наглядность (стенные газеты, брошюры, памятки), совместные мероприятия (праздники, конкурсы рисунков, экскурсии). Сбор информации, регулирование и контроль о состоянии охраны здоровья воспитанников осуществляется в соответствие с системой внутреннего контроля качества дошкольного образования.

Помещения, в которых находятся дети, ежедневно убираются и проветриваются. Воспитатели не только обучают детей и развивают их умственные способности, но и следят за тем, чтобы здоровье детей не пострадало, а наоборот крепло и улучшалось.

Целью оздоровительной работы в ДОУ является создание устойчивой мотивации потребности в сохранении своего собственного здоровья и здоровья окружающих. Поэтому педагоги ДОУ выстраивают содержание образовательного процесса по всем направлениям развития ребенка, реализуют современные программы, обеспечивающие приобщение к ценностям здорового образа жизни. Основные компоненты здорового образа жизни: рациональный режим, правильное питание, рациональная двигательная активность, закаливание организма, сохранение стабильного психоэмоционального состояния.

**Режим дня в учреждении** соблюдается на протяжении всего дня. При проведении режимных процессов педагоги придерживаются следующих правил:

- полное и своевременное удовлетворение всех органических потребностей детей (во сне, питании).
- тщательный гигиенический уход, обеспечение чистоты тела, одежды, постели.
- привлечение детей к посильному участию в режимных процессах.
- формирование культурно-гигиенических навыков.
- эмоциональное общение в ходе выполнения режимных процессов.
- учет потребностей детей, индивидуальных особенностей каждого ребенка.

Рациональный режим стабилен и вместе с тем динамичен для постоянного обеспечения адаптации к изменяющимся условиям внешней социальной и биологической среды.

Одна из главных задач коллектива учреждения – построение системы профилактических и оздоровительных мероприятий, направленной на сохранение и укрепление физического и психического здоровья дошкольников и всех участников образовательного процесса.

**Подводя итоги проведения оперативных контрольных мероприятий можно отметить:**

- при входе работников, детей и родителей в учреждение создана возможность обработки рук кожными антисептиками, предназначенными для этих целей (в том числе с помощью установленных дозаторов), или дезинфицирующими салфетками с установлением контроля за соблюдением этой гигиенической процедуры;
- систематически осуществляется контроль температуры тела работников, детей и родителей при входе работников в учреждение и в течение рабочего дня (по показаниям), с применением аппаратов для измерения температуры тела бесконтактным или контактным способом с обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и с признаками инфекционного заболевания;
- периодически осуществляется информирование работников о необходимости соблюдения правил личной и общественной гигиены: режима регулярного мытья рук с мылом или обработки кожными антисептиками - в течение всего рабочего дня, после каждого посещения туалета;

- осуществляется качественная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия, уделяется особое внимание дезинфекции дверных ручек, выключателей, поручней, контактных поверхностей (столов и стульев работников, орг.техники), мест общего пользования (групп, туалетных комнат и т.п.), во всех помещениях - с кратностью обработки каждые 2 часа;
- в детском саду в наличии не менее чем пятидневного запаса дезинфицирующих средств для уборки помещений и обработки рук сотрудников, средств индивидуальной защиты органов дыхания на случай выявления лиц с признаками инфекционного заболевания (маски, респираторы);
- регулярное (каждые 2 часа) проветривание рабочих помещений;
- применение в рабочих помещениях бактерицидных ламп, рециркуляторов воздуха с целью регулярного обеззараживания воздуха (по возможности).

В детском саду ограничено любое участие работников в иных массовых мероприятиях, при планировании отпусков работникам детского сада рекомендовано воздержаться от посещения стран, где регистрируются случаи заболевания новой коронавирусной инфекции.

Организовано обеспечение дезинфекции посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65 град. С в течение 90 минут или ручным способом при той же температуре с применением дезинфицирующих средств в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

Таким образом, все помещения, оборудование, медицинский и другой инвентарь содержатся в соответствии с нормативными требованиями. Замечаний нет.

Заведующая:

Васильева Т.В.