

**Справка**  
**по результатам текущего контроля**  
**«О соблюдении санитарных и профилактических мероприятий**  
**по профилактике вирусных инфекций»**

**Цель проверки:** проанализировать соблюдение санитарных и профилактических мероприятий по профилактике вирусных инфекций в групповых помещениях.

**Сроки проверки:** с 18.04. по 20.04.2023 года.

В соответствии с годовым планом контроля в МБДОУ на текущий учебный год, планом контрольных мероприятий на апрель, в период с 18.04. по 20.04.2023 года была проведена текущая проверка по соблюдению санитарных и профилактических мероприятий по профилактике вирусных инфекций в групповых помещениях детского сада.

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

В своей деятельности администрация учреждения руководствуется Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», организует контроль за:

- организацию ежедневных «утренних фильтров» при входе в здание с обязательной термометрией с целью выявления и недопущения лиц с признаками респираторных заболеваний;
- организацию систематического в течение дня наблюдения за состоянием здоровья обучающихся, при выявлении больного ребенка или с подозрением на заболевание – незамедлительную изоляцию от здоровых детей до прихода родителей
- усиление контроля за принятием детей после перенесенного заболевания, а также отсутствия более 5 дней за исключением выходных и праздничных дней) – принимаются в детский сад только при наличии справки из медицинской организации.
- организацию максимального пребывания детей на свежем воздухе проведение занятий на свежем воздухе с учетом погодных условий;
- усиление дезинфекционного режима (проведение уборок помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств, наличие антисептических средств для обработки рук, использование приборов для обеззараживания воздуха и др.
- создание условий для соблюдения правил личной гигиены детей и сотрудников;

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, что способствует профилактике вирусных инфекций в групповых помещениях учреждения.

Все помещения ежедневно и неоднократно проветриваются в отсутствие детей. Наиболее эффективное – сквозное проветривание. Сквозное проветривание проводят не менее 10 минут через каждые 1,5 часа. Проветривание проводят в отсутствие детей, заканчивают за 30 минут до их прихода. Широкая односторонняя аэрация всех помещений в теплое время года допускается в присутствии детей. Проветривание через туалетные комнаты не допускается. В помещениях спален сквозное проветривание проводят перед сном в отсутствие детей.

Старшей медицинской сестрой совместно с администрацией учреждения, которые несут ответственность за здоровье и физическое развитие детей, проводятся системные лечебно-профилактические мероприятия, ведется контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм, режима и качества питания. Медицинская сестра работает в соответствии с планом, 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 медицинским кабинетом и изолятором. 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 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 ДОУ 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; соблюдение правил личной гигиены детьми и сотрудниками учреждения; соблюдение всеми сотрудниками санитарно-эпидемиологического режима; ведение сотрудниками учреждения установленной документации в пределах своих полномочий.

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

Питьевой режим вводится путем использования охлажденной кипяченой воды. Кипячение воды производится на пищеблоке непосредственно в чайниках с крышкой. Для питья используются индивидуальные кружки. Индивидуальные кружки после их использования убираются и моются в соответствии с ниже изложенными требованиями. Замена кипяченой воды проводится по мере ее расходования, но не позднее, чем через 2 часа после окончания кипячения. Ежедневно после окончания работы чайники чистят чистящими средствами, моют. За организацию питьевого режима в группе ответственность несет воспитатель.

Проведение текущей уборки и дезинсекции. Все помещения, оборудование, медицинский и другой инвентарь содержатся в соответствии с нормативными требованиями. Администрация организует предварительный и периодический инструктаж персонала, осуществляющего уборку помещений по вопросам санитарно-гигиенического режима и технологии уборки. 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:

- в групповых помещениях после каждого приема пищи с использованием моющих средств, в конце рабочего дня с использованием дезинфицирующих средств;
- в спальнях помещений после сна с использованием дезинфицирующих средств;
- во всех других помещениях влажная уборка 1 раз проводится с использованием моющих средств, в конце рабочего дня с использованием дезинфицирующих средств;
- столы до и после каждого приема пищи моют горячей водой (50 - 60 С) с мылом, в конце рабочего дня с использованием дезинфицирующих средств по режиму обработки мебели;
- в туалетах уборка проводится не менее 3 раз в день с использованием дезинфицирующих средств:
- сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей, вентили кранов, раковины, обрабатываются ветошью, смоченной в дезинфицирующем растворе;
- раковины, унитазы чистятся ветошью или щетками с чистяще-дезинфицирующими средствами, разрешенными в установленном порядке, в соответствии с указаниями на этикетке;

- полы в туалете моются с применением дезинфицирующих средств.

Столовая посуда после каждого использования очищается от остатков пищи и погружается в дезинфицирующий раствор в соответствии с инструкцией по его применению по режиму воздействия на вирусы. После обеззараживания посуда моется, ополаскивается горячей водой и просушивается. Щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов в групповых, после использования, кипятятся в помещении прачечной в течение 15 минут с добавлением моющих средств. При отсутствии условий для кипячения замачиваются в дезинфицирующем растворе в группе (по режимам обработки уборочного инвентаря). В дальнейшем прополаскиваются, сушатся и хранятся в специальной промаркированной таре.

Дверные ручки всех помещений, входных дверей, выключатели, перила лестничных маршей, подоконники обрабатываются с использованием дезинфицирующих средств в конце рабочего дня.

Уборочный инвентарь после каждого использования обеззараживается в дезинфицирующем растворе. Дезинфицирующие средства используются в соответствии с инструкцией по их применению по режиму воздействия на вирусы при открытых окнах или фрамугах и только в отсутствие детей. Воспитатель контролирует соблюдение детьми правил личной гигиены после посещения туалета и перед приемом пищи.

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.

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 соответствии 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 учреждении является создание устойчивой мотивации потребности в сохранении своего собственного здоровья и здоровья окружающих. Поэтому педагоги 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 градусов 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.