

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 67 Приморского района Санкт-Петербурга

УТВЕРЖДЕНО

Приказом заведующего ГБДОУ д/с №67
от «31» августа 2020г

Климовой Е.П.

**ИНСТРУКЦИЯ
ПО САНИТАРНОМУ СОДЕРЖАНИЮ (УБОРКЕ) ПОМЕЩЕНИЙ**

ИХ 02-20

г.Санкт-Петербург
2020

1. Область применения

- 1.1. Настоящая Инструкция устанавливает порядок проведения уборки и дезинфекции в помещениях ГБДОУ № 67 Приморского района (далее – организация) с целью соответствия санитарным нормам и правилам.
- 1.2. Действия данной Инструкции распространяется на все категории персонала организации в части требований, касающихся сферы его должностной компетентности.
- 1.3. Ответственность за выполнение требований данной инструкции несут должностное лицо, заведующий, руководители подразделений, медицинский персонал.

2. Нормативные ссылки

В настоящей Инструкции использованы ссылки на следующие нормативные документы:

- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;
- ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции». Часть 1. Производство пищевой продукции
- Сан ПиН 2.4.1.3049-13 « Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений»;
- Регламент (ЕС) № 852/2004 Европейского парламента и Совета от 29 апреля 2004 года « О гигиене пищевых продуктов».

3. Общие требования

- 3.1. Целью данной инструкции является выполнение санитарно-эпидемиологического режима в организации.
- 3.2. Все помещения убираются влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полов у плинтусов и под мебелью, подоконников, радиаторов и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и др.).
- 3.3. Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой или выбивают на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны, затем чистят влажной щеткой. Рекомендуется один раз в год ковры подвергать сухой химической чистке. Во время генеральных уборок ковровое покрытие подвергается влажной обработке. Возможно использование моющего пылесоса.
- 3.4. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц с применением моющих и дезинфекционных средств. Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).

3.5. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в дошкольных образовательных организациях (группах), в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.

При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся противоэпидемические мероприятия персоналом дошкольной образовательной организации.

3.6. Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты; прикрывать их следует только при резком перепаде температур воздуха помещений и наружного воздуха. По мере загрязнения их очищают от пыли.

Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.

3.7. Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании дошкольных образовательных организаций в присутствии детей.

3.8. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркованной таре.

Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

3.9. Организация должна иметь достаточный запас инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств, которые необходимо хранить в специально отведенном запираемом помещении и использовать в порядке, установленном Инструкцией.

4. Чистящие и дезинфицирующие средства

4.1. Чистящие и дезинфицирующие средства и химические вещества должны:

- быть четко обозначены ;
- быть пригодны для применения в детском учреждении ;
- храниться отдельно;
- использоваться только в соответствии с инструкциями изготовителя.

4.2. Инструкции по использованию моющих и дезинфицирующих средств должны находиться в доступном месте. Перед работой необходимо ознакомиться с инструкцией по применению моющих и дезинфицирующих средств.

5. Правила применения и хранения уборочного инвентаря

5.1. Уборочный инвентарь должен:

- иметь четкую маркировку с указанием назначения помещения или цветовую маркировку с учетом функционального назначения;

- для туалетов должен быть предусмотрен отдельный инвентарь, маркированный красным цветом;
- использоваться строго по назначению;
- подвергаться обеззараживанию, очистке и сушке после использования;
- храниться упорядоченно в шкафах, на стеллажах или тележках в специально выделенных помещениях (зонах).

5.2. После окончательной уборки в конце смены уборочный инвентарь промывается водой с добавлением моющих средств и дезинфицируется.

5.3. После мытья и дезинфекции уборочный инвентарь просушивают и хранят в чистом виде в специально отведенном месте или шкафах для хранения уборочного инвентаря.

6. Санитарное содержание (уборка) помещений пищеблока

6.1. В помещениях пищеблока:

- ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников;
- еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти;
- один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

6.2. Помещение (место) для мытья обменной тары оборудуется ванной или трапом с бортиком, облицованым керамической плиткой.

6.3. Во всех производственных помещениях, моечных, санузле устанавливаются раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

6.4. Для дезинфекции воздуха применяют бактерицидные лампы.

7. Санитарное содержание (уборка) групповых помещений

7.1. Влажная уборка в спальнях проводится после ночного и дневного сна, в групповых - после каждого приема пищи.

7.2. Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой.

7.3. Игрушки моют в специально выделенных, промаркованных емкостях.

7.4. Для технических целей (уборка помещений групповой, туалета и т.д.) оборудуется в туалетных помещениях групповых отдельный водопроводный кран.

7.5. Приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) перед поступлением в групповые моются проточной водой (температура 37°C) с

мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей, и затем высушивают на воздухе.

Пенолатексные ворсовые игрушки и мягконабивные игрушки обрабатываются согласно инструкции изготовителя.

Игрушки, которые не подлежат влажной обработке (мытью, стирке), используются только в качестве дидактического материала.

7.6. Игрушки моются ежедневно в конце дня, а в группах для детей младенческого и раннего возраста - 2 раза в день. Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.

7.7. Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Все белье маркируется.

Постельное белье, кроме наволочек, маркируется у ножного края. На каждого ребенка необходимо иметь три комплекта белья, включая полотенца для лица и ног, и две смены наматрасников. Чистое белье доставляется в мешках и хранится в шкафах.

7.8. Белье после употребления складывается в специальный бак, ведро с крышкой, клеенчатый, пластиковый или из двойной материи мешок. Грязное белье доставляется в постирочную (или специальное помещение).

Матерчатые мешки стираются, клеенчатые и пластиковые - обрабатываются горячим мыльно-содовым раствором.

7.11. Постельные принадлежности: матрацы, подушки, спальные мешки проветриваются непосредственно в спальнях при открытых окнах во время каждой генеральной уборки и периодически на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны. Рекомендуется один раз в год постельные принадлежности подвергать химической чистке или обработке в дезинфекционной камере.

8. Санитарное содержание (уборка) спортзалов

8.1. Влажная уборка спортивных залов проводится 1 раз в день и после каждого занятия.

8.2. Спортивный инвентарь ежедневно протирается влажной ветошью, маты - с использованием мыльно-содового раствора.

8.3. После каждого занятия спортивный зал проветривается в течение не менее 10 минут.

9. Удаление отходов

9.1. Материалы отходов идентифицируются, собираются и утилизируются таким способом, который не допускает загрязнение продукции или производственных зон.

9.2. Контейнеры для отходов и несъедобных веществ должны быть:

а) четко идентифицированы в соответствии с их назначением;

- б) расположены в специально отведенной зоне;
- с) изготовлены из непроницаемого материала, пригодного для очистки и санитарной обработки;
- д) закрыты, если не используются в настоящий момент;

9.3. Запрещаются отходы представляющие опасность для продукции.

9.4. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркованные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема.

9.5.. В зонах переработки или хранения пищевой продукции:

- запрещается накопление отходов. Для исключения накопления отходы удаляются не реже одного раза в день;
- ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

9. Санитарно-техническое оборудование

9.1. Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются независимо от эпидемиологической ситуации.

9.2 Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно.

9.3. Горшки моются после каждого использования при помощи ершей или щеток и моющих средств.

9.4. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день ершами или щетками с использованием моющих и дезинфекционных средств.

9.5. Санитарно-техническое оборудование и туалеты для персонала: должно быть установлено вблизи мест, на которые распространяются требования гигиены, и ясно обозначено.

9.5.1. Организация должна:

- а) обеспечить наличие раковин, специально предназначенных для мытья рук, отделенных от раковин для мытья пищевых продуктов и пунктов для мойки оборудования;
- б) обеспечивать достаточное количество туалетов соответствующей гигиеничной конструкции, каждый из которых должен быть оборудован средствами для мытья, сушки и, в случае необходимости, дезинфекции рук;

- в) не допускать наличия санузлов, которые имеют непосредственный выход в производственную зону, зону упаковки или хранения;
- г) иметь достаточное количество раздевалок для персонала;
- д) обеспечить расположение раздевалок таким образом, чтобы персонал, работающий с пищевыми продуктами, мог проходить в производственную зону при минимальном риске загрязнения своей рабочей одежды.