

СОГЛАСОВАНО :

Председатель профкома Голикова Е.В.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующая Хлебова О.А.

« 21 » сентября 20 21

ИНСТРУКЦИЯ

« Санитарно-эпидемиологические нормы и правила в МБДОУ д/с №1 «Светлячок» р.п. Кузоватово

1. Общие положения

- 1.1. Настоящая инструкция разработана на основе САНПИН 2.4.1.3049-13 "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.

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 наматрасников.
- 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.

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

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, методистов по физическому воспитанию 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 контагиозными 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.

3. 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 воспитателями на основании графика.
- Выдача готового питания производится только в том случае если помощник воспитатель одет в соответствующую спецформу.
- Ежедневно перед выдачей питания следует оставлять суточную пробу готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные в полном объеме, 1 блюдо и гарниры не менее 100 г с целью микробиологического исследования при неблагоприятной эпидемиологической ситуации. Пробу отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную посуду) и сохраняют в течение 36 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для хранения кисломолочных продуктов при температуре +2 - +6 градусов. Контроль за неправильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинский работник.
- Для помощников 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 у выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

- На стендах в зале выдачи питания должны быть вывешены:
 - график закладки продуктов;
 - график выдачи готового питания;
 - рекомендуемые объемы порций;
 - сроки реализации продуктов.
- Пищевые продукты, поступающие в ДОУ, должны иметь санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным правилам. Качество продуктов проверяет кладовщик и медицинский работник (бракераж сырых продуктов), последний делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему в ДОУ 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.
- Прокисшее молоко может быть использовано только для приготовления теста.

ТРЕБОВАНИЯ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

- Молоко фляжное непастеризованное перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2-3 минут. После кипячения его охлаждают и хранят закрытым крышкой. В случае невозможности использовать молоко тотчас же после получения, его хранят в холодильнике при температуре +4 - +6 градусов.
- Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками обжаривают не менее 5 минут с обеих сторон в нагретом до кипения жире, после чего их доводят до готовности в духовом или жарочном шкафу при температуре 250 - 280 градусов с 5 до 7 минут;
- 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 течение 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.
- Сосиски, вареные колбасы обязательно отваривают в течение 5 минут.
- 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.
- Помощник воспитателя должен ежедневно каждые 3 часа приносить кипяченую воду для питья.
- Охлажденный кипяток хранится в эмалированной чайнике 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 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 1% растворе хлорной извести.
- Столы в групповых помещениях промывают горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью.
- При карантине протирают 1% раствором хлорной извести
- 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 простирывают 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.

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
Посуда без остатков	0,015%	1 таблетка	15 минут погружение
Поверхности	0,015%	1 табл. + 50 гр моющ. ср-ва	60 минут протирания
Уборочный инвентарь (ветошь)	0,1%	7 таблеток	120 минут замачивания
Игрушки	0,06%	4 таблетки	15 м. погружения или протирания
Санитарно-техническое оборуд.	0,1%	7 таблеток	60 минут двукратное протирание
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
Посуда без остатков	0,015%	1 таблетка	15 минут погружение
Поверхности	0,015%	1 табл. + 50 гр моющ. ср-ва	60 минут протирания
Уборочный инвентарь(ветошь)	0,2%	14таблеток	60 минут замачивания
Игрушки	0,03%	2 таблетки	60 м. погружения или протирания
Санитарно-техническое оборуд	0,06%	4 таблетка	60 минут двукратное протирание
Уборочный инвентарь	0,2%	14 таблеток	60 минут замачивания

Приложение № 2

ПОРЯДОК ДЕЗИНФЕКЦИИ, СБОРА И ХРАНЕНИЯ ИНСТРУМЕНТАРИЯ ОДНОКРАТНОГО ПРИМЕНЕНИЯ

После применения каждый инструмент разового пользования подвергают дезинфекции. Изделия, не отмываемые дополнительно и не разбираемые, не снимая игл, погружают, заполняя внутренние полости, в один из дезинфицирующих растворов:

3% раствор перекиси водорода	на 60 минут
5% раствор хлорамина	на 60 минут
5% активированный раствор хлорамина	на 60 минут
5% (по препарату) раствор нейтрального гипохлорита кальция	на 60 минут
5% раствор сульфохлорантина	на 60 минут

Одноразовые капельницы расстригаются на несколько частей непосредственно в дезрастворе для его промывания во внутренний канал капельницы.

После дезинфекции изделия одноразового применения собираются и хранятся до их утилизации. Деформация инструментов в связи с утилизацией сжиганием не требуется.

МЕДИЦИНСКИЕ ОТХОДЫ (классификация)

КЛАСС «А»

Безопасные отходы лечебно-профилактических учреждений. Не подвергаются дезинфекции. Собираются в специальные пакеты белого цвета. Иметь сертификат. Подпись КЛАСС «А».

КЛАСС «Б»

Опасные (рискованные) отходы лечебно-профилактических учреждений. Подлежат дезинфекции. Собираются в специальные пакеты желтого цвета. Иметь сертификат. Подпись КЛАСС «Б».

Приложение № 3
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	Кабинет логопеда	Кабинет психолога
Младшая группа	понедельник	вторник	среда	четверг	-----	-----
Средняя группа	понедельник	вторник	среда	четверг	-----	-----
Старшая группа	понедельник	вторник	среда	четверг	-----	-----
Старшая логопедическая	понедельник	вторник	среда	четверг	пятница	-----
Подготовит. логопедическая	понедельник	вторник	среда	четверг	пятница	-----
Музыкальный зал	понедельник					
Методический кабинет	вторник					
Медицинский блок	среда					
Кабинет заведующей	понедельник					
Вестибюль левый	вторник					
Вестибюль правый	среда					
Общий сан. Узел	ежедневно					
Прачечная	пятница	Гладильная				
	пятница	Постирочная				

- младший воспитатель группы	- вечерний младший воспитатель
- подсобный рабочий	- уборщик служебных помещений
- машинист по стирке белья	

Приложение № 4

ГРАФИК ПРОВЕТРИВАНИЯ

Наименование мероприятия (помещения)	Время					
	Ясли	Младшая	Средняя	Старшая	Старшая логопед.	Подготов. Логопед.
Сквозное проветривание	6.50-7.05 10.30-10.45 16.30-16.45	6.50-7.05 10.30-10.45 16.30-16.45	6.50-7.05 10.30-10.45 16.30-16.45	6.50-7.05 10.30-10.45 16.30-16.45	6.50-7.00 10.30-10.45 16.30-16.45	6.50-7.05 10.30-10.45 16.30-16.45
Проветривание группы	10.30-10.45 16.30-16.45	10.30-10.45 16.30-16.45	10.30-10.45 16.30-16.45	10.30-10.45 16.30-16.45	10.30-10.45 16.30-16.45	10.30-10.45 16.30-16.45
Проветривание спальни	10.30-10.45 16.30-16.4	10.30-10.45 16.30-16.45	10.30-10.45 16.30-16.4	10.30-10.45 16.30-16.4	10.30-10.45 16.30-16.4	10.30-10.45 16.30-16.45
Проветривание раздевалки	10.30-10.45 16.30-16.45	10.30-10.45 16.30-16.45	10.30-10.45 16.30-16.45	10.30-10.45 16.30-16.45	10.30-10.45 16.30-16.45	10.30-10.45 16.30-16.45
Проветривание туалета	10.30-10.45 16.30-16.45	10.30-10.45 16.30-16.45	10.30-10.45 16.30-16.45	10.30-10.45 16.30-16.45	10.30-10.45 16.30-16.45	10.30-10.45 16.30-16.45

ПРИМЕЧАНИЕ : при необходимости длительность проветривания может увеличиваться или уменьшаться.
положительного закаливающего эффекта температура в помещении должна меняться от 2-4 ° до
и соответственно может опускаться до 14 – 16 °.

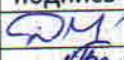

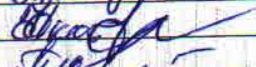


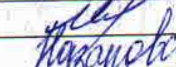
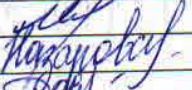
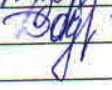
кто осуществляет проветривание

младший воспитатель группы

воспитатель

вечерний младший воспитатель

ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

	Ф.и.о	подпись
1	Дементьева О.Н.	
2	Байдина М.И	
3	Назарова Е.Н	
4	Почанина С.В.	
5	Рябова И.В.	
6	Манахова А.Н	
7	Назарова Е.В	
8	Додаева И.В	

Пронумеровано, пронумеровано
и скреплено печатью

11 листов

Заведующий МБДОУ

№1 «Светлячок»

р.п. Кузovatovo

О.А. Хлебова

