

**План мероприятий на 2021 год
по профилактике и недопущению заболеваемости иерсиниозами в дошкольном
учреждении МАДОУ «СЦРР – ДС «Золотой ключик»**

№ п/п	Наименование мероприятий	Срок исполнения	ответственный
1	Обеспечение неснижаемого запаса моющих средств, мыло, перчаток.	На весь период	Директор; Заместитель по АХЧ
2	Обеспечить пищеблок разрешенными современными дезинфицирующими средствами. Обеспечить качественное проведение дезинфекционных мероприятий	На весь период	Заместитель по АХЧ
3	Провести комплекс санитарно-технических мероприятий в целях исключения условий для проникновения и обитания грызунов в здания и сооружения	На весь период	Заместитель по АХЧ; обслуживающая организация.
4	Контроль за работой систем водоснабжения, водоотведения, и вентиляции.	На весь период	Заместитель по АХЧ; обслуживающая организация
5	Обеспечить проведение мероприятий, направленных на предупреждение заражения возбудителями иерсиниоза овощей и фруктов в местах хранения, приготовления и реализации продуктов питания, в том числе: - соблюдение чистоты тары для хранения овощей и фруктов; - соблюдение температурно-влажностного режима хранения овощей и фруктов; - раздельное хранение зимних и ранних овощей.	На весь период	Кладовщик
6	Проведение в складских помещениях просушки и дезинфекционной обработки стеллажей, стен, потолка, тары и оборудования с последующим проветриванием и побелкой.	На весь период	Кладовщик
7	Обеспечить проведение бактериологического контроля за обсемененностью иерсиниями овощей и фруктов, инвентаря и оборудования. В случае обнаружения возбудителя проводить внеплановую дератизацию и дезинфекцию.	На весь период ежеквартально	Заместитель по АХЧ, обслуживающая организация.
8	Соблюдение правила СанПиН по уборке и дезинфекции пищеблока и кухонного инвентаря, а также личной гигиены работников пищеблока.	На весь период	Шеф-повар учреждения, медицинский работник.
9	Соблюдение и контроль за своевременной и качественной переработкой овощей, отбраковкой и незамедлительной утилизацией порченных и гниющих овощей и фруктов.	На весь период	Кладовщик; шеф-повар учреждения.
10	Контроль за санитарным состоянием и дезрежима дошкольного учреждения.	На весь период	Заместитель по АХЧ; Медицинский работник учреждения
11	Обеспечение надзора за факторами среды обитания в целях предупреждения вредного воздействия на здоровье	На весь период	Директор; заместитель по АХЧ