

**Требования к санитарному содержанию помещений
ДОО (пищеблок)**

1. Внутренняя отделка производственных помещений выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную уборку.
2. Все помещения убираются влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств
3. Для уборки производственных помещений выделен специальный промаркированный инвентарь.
4. Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются независимо от эпидемиологической ситуации
5. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится каждую пятницу, согласно графику.
6. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в ДОО, в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.
При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся противоэпидемические мероприятия персоналом образовательной организации.
7. При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации.
8. В теплое время года окна и двери пищеблока оснащены сетками.
9. Решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты. По мере загрязнения их очищают от пыли. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.
10. Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании организации в присутствии детей.
11. В образовательной организации должны проводиться мероприятия, исключающие проникновение насекомых и грызунов. При их обнаружении в течение суток должны быть организованы и проведены мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями к проведению дезинфекционных и дератизационных мероприятий.