

- качественную уборку всех помещений, оборудования, инвентаря, игрушек, а также помещений пищеблока с применением дезинфицирующих средств, зарегистрированных в установленном порядке и разрешенных к применению в дошкольных организациях, в инструкциях по применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях;
- регулярное проветривание помещений учреждения, в том числе помещений пищеблока;
- ежедневное применение бактерицидных облучателей или рециркуляторов воздуха для обеззараживания воздуха помещения, в том числе помещений пищеблока;
- недопущение проведения любых массовых мероприятий в детских коллективах;
- наличие в учреждении необходимого запаса моющих и дезинфицирующих средств, перчаток, а также дезинфицирующих салфеток, кожных антисептиков для обработки рук персонала и воспитанников;
- проведение обучающих занятий с детьми о соблюдении гигиены рук – мыть руки с мылом по возвращении домой, перед едой, после посещения туалета, после игры с животными, при насморке и кашле чаще мыть руки; о необходимости защищать органы дыхания при посещении общественных мест; о правилах ношения медицинской маски;
- обеззараживание на территории дошкольного учреждения тротуаров, скамеек, наружных дверей, поручней, малых архитектурных форм в игровых зонах, не менее двух раз в день, до открытия детского сада и по окончании работы.

При организации питания детей в дошкольных учреждениях:

На пищеблоках

- обеспечить работу персонала пищеблока в период порционирования готовых блюд к раздаче в буфетные в спецодежде, медицинских масках, а также одноразовых перчатках со сменой перчаток при каждой раздаче пищи в течение дня;
- обеспечить работу персонала, осуществляющего прием готовых блюд для буфетных, в медицинских масках и одноразовых перчатках;
- обеспечить наличие полного комплекта спецодежды для персонала пищеблока с ежедневной сменой, а также, при необходимости, в течение дня по мере загрязнения;
- усилить контроль за подготовкой используемых пищевых продуктов перед вскрытием упаковки путем протирания индивидуальной упаковки, оборотной тары чистой ветошью, смоченной в растворе дезинфицирующего средства;
- обеспечить соблюдение режима мытья кухонной посуды в соответствии с установленными требованиями, с использованием дезинфицирующих средств, обладающих вирулицидным действием.

В буфетных помещениях групповых

- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать количеству фактически находящихся в учреждении детей. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью;