

# ПРОЕКТ

## **«Азбука гигиены: модернизация системы хранения и обработки посуды»**

Номинация конкурсного проекта: улучшение материально - технической базы пищеблока (буфетных помещений) дошкольного образовательного учреждения



# ПАСПОРТ ПРОЕКТА

## Тип проекта (Сфера реализации проекта)

**Тип проекта:** Инфраструктурный, социально-ориентированный.

**Сфера реализации:** Модернизация материально-технической базы дошкольного образовательного учреждения в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия и охраны здоровья воспитанников.

## АКТУАЛЬНОСТЬ

Современное дошкольное образовательное учреждение (далее – ДОУ) несет огромную ответственность за здоровье и благополучие воспитанников. Одним из ключевых аспектов обеспечения этой безопасности является поддержание высокого уровня гигиены на пищеблоке и в буфетных помещениях, где происходит прием, обработка, хранение и непосредственное использование столовой и кухонной посуды.

Текущая материально-техническая база, отвечающая за хранение и обработку посуды в нашем ДОУ, характеризуется высокой степенью износа. Большинство имеющихся шкафов для хранения посуды изготовлены из устаревших материалов (в основном ДСП), которые имеют пористую структуру, подвержены деформации под воздействием влаги и перепадов температур. Это значительно затрудняет их качественную дезинфекцию и препятствует поддержанию надлежащего уровня чистоты, создавая потенциальные условия для скопления и размножения патогенных микроорганизмов. Кроме того, существующее оборудование для обработки (моечные ванны, сушилки) также не в полной мере соответствует современным требованиям СанПиН по эффективности и эргономике.

Данное положение создает потенциальные риски для здоровья детей, связанные с возможностью передачи инфекций через ненадлежащим образом обработанную или хранимую посуду. Это также приводит к увеличению трудозатрат персонала, снижению эффективности рабочего процесса и потенциальному перерасходу воды и дезинфицирующих средств при попытках обеспечить необходимый уровень чистоты.

Реализация данного проекта позволит кардинально изменить сложившуюся ситуацию, приведя систему хранения и обработки посуды в полное соответствие с актуальными санитарно-гигиеническими требованиями и нормами (СанПиН). Это обеспечит надежную защиту здоровья воспитанников, улучшит условия труда персонала и повысит общую культуру гигиены в ДОУ.

**Цель проекта:** Повышение уровня санитарно-гигиенической безопасности в дошкольном образовательном учреждении путем комплексной модернизации системы хранения и обработки посуды на пищеблоке и в буфетных помещениях.

**Задачи проекта:**

1. Закупить и установить современные металлические (нержавеющая сталь) шкафы для хранения чистой столовой и кухонной посуды, отвечающие требованиям гигиены и эргономики.
2. Приобрести и смонтировать новые моечные ванны (не менее 2-х секционные, из нержавеющей стали).

**Предполагаемый результат проекта:**

- Снижение риска передачи инфекционных заболеваний благодаря использованию современного оборудования, конструкция и материалы которого обеспечивают легкую и эффективную санитарную обработку.
- Увеличение сроков амортизации нового оборудования, снижающее затраты на обслуживание и ремонт.
  - Соответствие пищеблока и буфетных помещений требованиям санитарно-эпидемиологических норм и правил.

**Смета Конкурсного проекта**

Номинация конкурсного проекта «Улучшение материально - технической базы пищеблока (буфетных помещений) дошкольного образовательного учреждения».

Проект «Азбука гигиены: модернизация системы хранения и обработки посуды».

<b>№</b>	<b>Наименование товара</b>	<b>Количество</b>	<b>Цена, 1 шт. (руб.)</b>	<b>Общая сумма (руб.)</b>
1	Закрытый производственный стол	1	75 000	75 000
2	Полка настенная закрытая из нержавеющей стали	1	30 000	30 000
3	Двухсекционная ванна моечная с тумбой из нержавеющей стали	1	60 000	60 000
4	Тумба закрытая из нержавеющей стали	1	15 000	15 000
	<b>ИТОГО</b>			<b>180 000</b>