

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
БЕЛГОРОДСКАЯ ОБЛАСТЬ



АДМИНИСТРАЦИЯ МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
«РОВЕНЬСКИЙ РАЙОН»

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

« 22 » 11 2013г

№ 926

Об утверждении типового Положения о создании условий для осуществления присмотра и ухода за воспитанниками, содержания воспитанников в муниципальных бюджетных дошкольных образовательных учреждениях и дошкольных группах детей в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях Ровеньского района, осваивающих общеобразовательные программы дошкольного образования

В соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказом Минобрнауки России от 30 августа 2013 г. № 1014 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам дошкольного образования», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», в целях охраны жизни и здоровья воспитанников, социализации воспитанников в коллективе сверстников, обеспечения освоения воспитанниками социального опыта общения со сверстниками и взрослыми в совместной игровой деятельности администрация Ровеньского района **п о с т а н о в л я е т:**

1. Утвердить типовое Положение о создании условий для осуществления присмотра и ухода за воспитанниками, содержания воспитанников в муниципальных бюджетных дошкольных образовательных учреждениях и дошкольных группах детей в муниципальных бюджетных общеобразовательных

Ровеньского района осваивающих общеобразовательные программы дошкольного образования (далее - Положение) (прилагается).

2. Отделу организационно-контрольной работы аппарата главы администрации Ровеньского района (Назаренко С.А.), управлению образования администрации Ровеньского района (Плугатырь В.П.), разместить настоящее постановление на сайтах администрации муниципального района «Ровеньский район» www.rovenkiadm.ru и управления образования администрации Ровеньского района www.rvsn2.narod.ru.

3. Настоящее постановление распространяются на правоотношения возникшие с 01 сентября 2013 года.

4. Контроль за исполнением постановления возложить на заместителя главы администрации района по социальной политике, культуре и спорту - Пальченко Е.Ф.

**И.о. главы администрации
Ровеньского района**



О. Гладышева

Типовое Положение

о создании условий для осуществления присмотра и ухода за воспитанниками, содержания воспитанников в муниципальных бюджетных дошкольных образовательных учреждениях и дошкольных группах детей в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях Ровеньского района, осваивающих общеобразовательные программы дошкольного образования.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказом Минобрнауки России от 30 августа 2013 г. № 1014 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам дошкольного образования», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно - Эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» и регулирует порядок и условия для осуществления присмотра и ухода за воспитанниками, а также их содержание в муниципальных бюджетных дошкольных образовательных учреждениях и дошкольных группах детей в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях Ровеньского района на территории Ровеньского района (далее – образовательные учреждения).

1.2. Настоящим положением регламентируются требования к:

- условиям размещения образовательных учреждений;
- оборудованию и содержанию территории;
- помещениям, их оборудованию и содержанию;
- естественному и искусственному освещению помещений;
- отоплению и вентиляции;
- водоснабжению и канализации;
- организации питания воспитанников;
- приему воспитанников в образовательные учреждения;
- организации режима дня;
- личной гигиене персонала образовательных учреждений.

1.3. Образовательные учреждения осуществляют присмотр, уход и содержание воспитанников в возрасте от 2 месяцев (при наличии условий) до 7 лет, направленные на социализацию и формирование у них практически ориентированных навыков. Подбор контингента разновозрастной (смешанной) группы должен учитывать возможность организации в ней режима дня, соответствующего анатомо-физиологическим особенностям каждой возрастной группы.

1.4. Образовательные учреждения функционируют в режиме кратковременного пребывания (до 5 часов в день), сокращенного дня (8 - 10-часового пребывания), полного дня (10,5 - 12-часового пребывания), продленного дня (13 - 14-часового пребывания) и круглосуточного пребывания детей.

1.5. Функционирование образовательных учреждений, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования, осуществляется при наличии заключения, подтверждающего его соответствие санитарному законодательству и настоящим санитарным правилам, выданного органом, уполномоченным осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор и федеральный государственный надзор в области защиты прав потребителей в целях лицензирования образовательной деятельности.

1.6. Количество воспитанников в группах общеразвивающей направленности определяется исходя из расчета площади групповой (игровой) комнаты - для групп раннего возраста (до 3-х лет) не менее 2,5 метров квадратных на 1 воспитанника и для дошкольного возраста (от 3-х до 7-ми лет) - не менее 2,0 метров квадратных на одного воспитанника, фактически находящегося в группе.

1.7. В образовательных учреждениях комплектование групп комбинированной направленности, реализующих совместное образование здоровых воспитанников и воспитанников с ограниченными возможностями, осуществляется в соответствии с учетом особенностей психофизического развития и возможностей воспитанников.

2. Требования к размещению образовательных учреждений

2.1. Здания образовательных учреждений размещаются на внутриквартальных территориях жилых микрорайонов, за пределами санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов и на расстояниях, обеспечивающих нормативные уровни шума и загрязнения атмосферного воздуха для территории жилой застройки и нормативные уровни инсоляции и естественного освещения помещений и игровых площадок.

3. Требования к оборудованию и содержанию территорий образовательных учреждений

3.1. Территория образовательных учреждений по периметру ограждается забором и полосой зеленых насаждений. Территорию рекомендуется озеленять из расчета 50% площади территории, свободной от застройки. Зеленые насаждения используются для разделения групповых площадок друг от друга и отделения групповых площадок от хозяйственной зоны. При озеленении территории не проводится посадка плодоносящих деревьев и кустарников, ядовитых и колючих растений.

При проектировании образовательных учреждений на территории выделяется место для колясок и санок, защищенное навесом от осадков.

3.2. Территория образовательных учреждений должна иметь наружное электрическое освещение. Уровень искусственной освещенности во время пребывания воспитанников на территории должен быть не менее 10 лк на уровне земли в темное время суток.

3.2. Уровни шума и загрязнения атмосферного воздуха на территории образовательных учреждений не должны превышать допустимые уровни, установленные для территории жилой застройки.

3.3. Зона игровой территории включает в себя групповые площадки индивидуальные для каждой группы (рекомендуемая площадь из расчета не менее 7,0 кв. м на 1 воспитанника для детей младенческого и раннего возраста (до 3-х лет) и не менее 9,0 кв. м на 1 воспитанника дошкольного возраста (от 3-х до 7-ми лет)) и физкультурную площадку. При организации прогулок допускается использование совмещенных групповых площадок.

При необходимости для прогулок могут быть использованы территории скверов, парков и другие территории, приспособленные для прогулок воспитанников и занятий физкультурой.

3.4. Покрытие групповых площадок и физкультурной зоны должно быть травяным, с утрамбованным грунтом, беспыльным, либо выполненным из материалов, не оказывающих вредного воздействия на человека.

3.5. Для защиты воспитанников от солнца и осадков на территории каждой групповой площадки устанавливаются теневые навесы площадью из расчета не менее 1 кв. м на одного воспитанника. Для групп с численностью менее 15 воспитанников площадь теневого навеса должна быть не менее 20 кв. м.

3.6. Игровые и физкультурные площадки для воспитанников оборудуются с учетом их росто-возрастных особенностей. Игровое оборудование должно соответствовать возрасту воспитанников и быть изготовлено из материалов, не оказывающих вредного воздействия на человека.

3.7. Ежегодно, в весенний период, на игровых площадках проводится полная смена песка. Вновь завозимый песок должен соответствовать гигиеническим нормативам по паразитологическим, микробиологическим, санитарно-химическим, радиологическим показателям. Песочницы в

отсутствие воспитанников необходимо закрывать во избежание загрязнения песка (крышками, полимерными пленками или другими защитными приспособлениями).

3.8. Хозяйственная зона должна располагаться со стороны входа в производственные помещения столовой и иметь самостоятельный въезд. Допускается отсутствие самостоятельного въезда с улицы. На территории хозяйственной зоны должны предусматриваться места для сушки постельных принадлежностей и чистки ковровых изделий.

3.9. Уборка территории проводится ежедневно: утром за 1-2 часа до прихода воспитанников или вечером после ухода воспитанников. В зимнее время рекомендуется проводить очистку территории от снега по мере необходимости, территорию допускается посыпать песком, использование химических реагентов не допускается.

3.10. Твердые бытовые отходы и другой мусор следует убирать в мусоросборники. Очистка мусоросборников проводится специализированными организациями.

3.11. Въезды и входы на территорию образовательных учреждений, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам, к контейнерной площадке для сбора мусора покрываются асфальтом, бетоном или другим твердым покрытием.

4. Требования к зданию, помещениям, оборудованию и их содержанию

4.1. Здания образовательных учреждений могут быть отдельно стоящими, пристроенными к жилым домам, зданиям административного и общественного назначения (кроме административных зданий промышленных предприятий), а также встроенными в жилые дома и встроенно-пристроенными к жилым домам, зданиям административного общественного назначения (кроме административных зданий промышленных предприятий).

Допускается размещение образовательных учреждений во встроенных в жилые дома помещениях, во встроенно-пристроенных помещениях (или пристроенных), при наличии отдельно огороженной территории с самостоятельным входом для воспитанников и выездом (въездом) для автотранспорта.

4.2. Здание образовательных учреждений должно иметь этажность не выше трех. Групповые ячейки для воспитанников до 3-х лет располагаются на 1-м этаже.

4.3. При проектировании образовательных учреждений предусматривается следующий набор помещений: групповые ячейки (изолированные помещения для каждой детской группы); дополнительные помещения для занятий с детьми (музыкальный зал, физкультурный зал, кабинет логопеда и другие); сопутствующие помещения (медицинский блок, пищеблок, постирочная); служебно-бытового назначения для персонала.

4.4. При проектировании образовательных учреждений высота помещений и система вентиляции должны обеспечивать гигиенически обоснованные показатели воздухообмена.

4.5. В целях сохранения воздушно-теплового режима в помещениях образовательных учреждений входы в здания должны быть оборудованы тамбурами.

4.6. Объемно-планировочные решения помещений образовательных учреждений должны обеспечивать условия для соблюдения принципа групповой изоляции. Групповые ячейки для воспитанников младенческого и раннего возраста должны иметь самостоятельный вход на игровую площадку.

4.7. При размещении образовательных учреждений в образовательных организациях, в зданиях социально-культурного назначения, пристроенных к жилым домам, зданиям административного и общественного назначения допускается оборудование единого входа в образовательное учреждение без разделения на группы.

4.8. В состав групповой ячейки входят: раздевальная (приемная) (для приема воспитанников и хранения верхней одежды), групповая (для проведения игр, занятий и приема пищи), спальня, буфетная (для подготовки готовых блюд к раздаче и мытья столовой посуды), туалетная (совмещенная с умывальной). Допускается использовать групповую для организации сна с использованием выдвижных кроватей или раскладных кроватей с жестким ложем. Спальни в период бодрствования воспитанников допускается использовать для организации игровой деятельности и образовательной деятельности по освоению основной общеобразовательной программы дошкольного образования.

4.9. Конструкция окон должна предусматривать возможность организации проветривания помещений, предназначенных для пребывания воспитанников.

4.10. Остекление окон должно быть выполнено из цельного стеклопакета. При замене оконных блоков площадь остекления должна быть сохранена или увеличена. Замена разбитых стекол должна проводиться немедленно.

4.11. Во вновь строящихся и реконструируемых зданиях образовательных учреждений с численностью воспитанников до 120 и существующих зданиях допускается один общий зал для занятий музыкой и физкультурой. Зал не должен быть проходным.

4.12. В существующих образовательных учреждениях допускается наличие помещений медицинского назначения (медицинский блок) в соответствии с проектами, по которым они были построены.

4.13. Для вновь строящихся зданий образовательных учреждений независимо от их вместимости предусматривается медицинский блок, состоящий из медицинского и процедурного кабинетов, туалета. При размещении образовательных учреждений (или групп) в пристроенных к жилым домам (или к зданиям административного и общественного

назначения, а также во встроенных в жилые дома и встроенно-пристроенных к жилым домам, зданиям административного и общественного назначения), в которых не предусмотрен медицинский кабинет, допускается в кабинете заведующего образовательных учреждений оборудование места для временной изоляции заболевших воспитанников, разделенного трансформируемой перегородкой.

4.14. Во вновь строящихся и реконструируемых объектах образовательных учреждений необходимо предусматривать пищеблок, работающий на сырье. Объемно-планировочные решения помещений пищеблока должны предусматривать последовательность технологических процессов, исключающих встречные потоки сырой и готовой продукции. В подвальных помещениях допускается хранение пищевых продуктов (овощей, консервированных продуктов) при обеспечении необходимых условий хранения, установленных производителем.

4.15. При проектировании пищеблока, работающего на сырье, рекомендуется предусмотреть следующий набор помещений: горячий цех, раздаточная, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, моечная кухонной посуды, кладовая сухих продуктов, кладовая для овощей, помещение с холодильным оборудованием для хранения скоропортящихся продуктов, загрузочная.

4.16. Питание воспитанников организуется в помещениях групповых, столовых. Доставка пищи от пищеблока до групповых, столовых осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка должна предусматривать групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье).

4.17. В образовательных учреждениях для мытья столовой посуды буфетная оборудуется двухгнездными моечными ваннами с подводкой к ним холодной и горячей воды. При децентрализованном водоснабжении буфетная обеспечивается емкостями для мытья посуды. Допускается установка посудомоечной машины в буфетных групповых ячейках.

4.18. В образовательных учреждениях рекомендуется предусматривать постирочную. Помещения стиральной и гладильной должны быть смежными. Входы (окна приема-выдачи) для сдачи грязного и получения чистого белья должны быть отдельными.

4.19. При организации работы групп кратковременного пребывания воспитанников должны предусматриваться помещения:

- помещение или место для раздевания, оборудованные шкафчиками или вешалками для верхней одежды и обуви воспитанников и персонала групп. В помещении должны быть созданы условия для просушки одежды и обуви воспитанников;
- групповая комната для проведения учебных занятий, игр и питания воспитанников;
- помещение или место для приготовления пищи, а также для мытья и хранения столовой посуды и приборов;
- детская туалетная (с умывальной) для воспитанников.

9

Детская туалетная должна быть обеспечена персональными горшками для каждого воспитанника, фактически находящегося в группе, образовательных учреждений, а для воспитанников в возрасте 5-7 лет персональными сидениями на унитаз, изготовленными из материалов, безвредных для здоровья воспитанников, допускающих их обработку моющими и дезинфицирующими средствами, или одноразовыми сиденьями на унитаз.

5. Требования к внутренней отделке помещений

5.1. Стены помещений должны быть гладкими, без признаков поражений грибком и иметь отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию. Все строительные и отделочные материалы должны быть безвредными для здоровья человека и иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.2. Стены помещений пищеблока, буфетных, кладовой для овощей, охлаждаемых камер, моечной, постирочной, гладильной и туалетных следует облицовывать глазурованной плиткой или иным влагостойким материалом, безвредным для здоровья человека, на высоту не менее 1,5 м; в заготовочной пищеблока, залах с ваннами бассейна и душевых - на высоту не менее 1,8 м для проведения влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств.

5.3. В помещениях, ориентированных на южную сторону горизонта, применяются отделочные материалы и краски неярких холодных тонов, на северную сторону - теплые тона. Отдельные элементы допускается окрашивать в более яркие цвета, но не более 25% всей площади помещения.

5.4. Потолки в помещениях с повышенной влажностью воздуха (производственные цеха пищеблока, душевые, постирочные, умывальные, туалеты и другие) окрашиваются влагостойкими материалами.

5.5. Для пола используются материалы, допускающие обработку влажным способом, с использованием моющих и дезинфицирующих растворов.

6. Требования к размещению оборудования в помещениях образовательных учреждений

6.1. Оборудование основных помещений должно соответствовать росту и возрасту воспитанников. Функциональные размеры приобретаемой и используемой детской мебели для сидения и столов должны соответствовать обязательным требованиям, установленным техническими регламентами или (и) национальными стандартами. Детская мебель и оборудование для помещений, поступающие в образовательные учреждения, должны быть изготовлены из материалов, безвредных для здоровья воспитанников, и иметь документы, подтверждающие их происхождение и безопасность.

10

Помещения образовательных учреждений (групп) компенсирующего вида оборудуются в зависимости от осуществления квалифицированной коррекции отклонений в физическом и психическом развитии воспитанников.

6.2. Раздевальные оборудуются шкафами для верхней одежды воспитанников и персонала. Шкафы для одежды и обуви оборудуются индивидуальными ячейками-полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. Каждая индивидуальная ячейка маркируется. В раздевальных (или в отдельных помещениях) должны быть предусмотрены условия для сушки верхней одежды и обуви воспитанников. В тамбурах вновь строящихся объектов образовательных учреждений допускается установка стеллажей для игрушек, используемых на прогулке.

6.3. В групповых для воспитанников раннего возраста рекомендуется устанавливать в светлой части помещения групповой манеж размером 6,0 x 5,0 м с высотой ограждения 0,4 м, длинной стороной параллельно окнам и на расстоянии от них не менее 1,0 м. Для ползания воспитанников на полу выделяют место, ограниченное барьером. Рекомендуется устанавливать горки с лесенкой высотой не более 0,8 м и длиной ската 0,9 м, мостики длиной 1,5 м и шириной 0,4 м с перилами высотой 0,45 м.

6.4. В групповых для воспитанников 1,5 года и старше столы и стулья устанавливаются по числу воспитанников в группах. Для воспитанников старшей и подготовительной групп рекомендуется использовать столы с изменяющимся наклоном крышки до 30 градусов.

6.5. Стулья и столы должны быть одной группы мебели и промаркированы. Подбор мебели для воспитанников проводится с учетом роста детей.

6.7. Рабочие поверхности столов должны иметь матовое покрытие светлого тона. Материалы, используемые для облицовки столов и стульев, должны обладать низкой теплопроводностью, быть стойкими к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств.

6.8. В образовательных учреждениях используются игрушки, безвредные для здоровья воспитанников, отвечающие санитарно-эпидемиологическим требованиям и имеющие документы, подтверждающие безопасность, которые могут быть подвергнуты влажной обработке (стирке) и дезинфекции. Мягконабивные и пенолатексные ворсованные игрушки следует использовать только в качестве дидактических пособий.

6.9. Размещение аквариумов, животных, птиц в помещениях групповых не допускается.

6.10. Во вновь строящихся образовательных учреждениях в составе групповых должны быть предусмотрены отдельные спальные помещения.

6.11. В существующих образовательных учреждениях при отсутствии спален по проекту или недостаточной площади имеющихся спальных помещений допускается организовывать дневной сон воспитанников в групповых на трансформируемых (выдвижных, выкатных) одно - трехуровневых кроватях.

Кровати должны соответствовать росту воспитанников. Расстановка кроватей должна обеспечивать свободный проход воспитанников между кроватями, кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами.

6.12. Воспитанники обеспечиваются индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами, предметами личной гигиены. Следует иметь не менее 3 комплектов постельного белья и полотенец, 2 комплектов на матрасников из расчета на 1 воспитанника. Постельное белье маркируется индивидуально для каждого воспитанника.

6.13. Туалетные помещения делят на умывальную зону и зону санитарных узлов. В умывальной зоне размещаются детские умывальники и душевой поддон. В зоне санитарных узлов размещаются унитазы. В ранее построенных зданиях дошкольных образовательных организаций допускается использовать помещение туалетной в соответствии с проектом.

6.13.1. Туалетную для воспитанников раннего возраста оборудуют в одном помещении, где устанавливают 3 умывальные раковины с подводкой горячей и холодной воды для воспитанников, 1 умывальную раковину для персонала, шкаф (стеллаж) с ячейками для хранения индивидуальных горшков и слив для их обработки, детскую ванну, хозяйственный шкаф. Горшки должны быть промаркированы. В туалетных к умывальным раковинам обеспечивается подводка горячей и холодной воды, подача воды осуществляется через смеситель.

6.13.2. В туалетной младшей и средней группы в умывальной зоне устанавливаются 4 умывальные раковины для воспитанников и 1 умывальную раковину для взрослых, 4 детских унитаза.

6.13.3. В туалетных старшей и подготовительной групп в умывальной зоне устанавливаются умывальные раковины с подводкой горячей и холодной воды для воспитанников из расчета 1 раковина на 5 воспитанников, 1 умывальная раковина для взрослых, детские унитазы или из расчета 1 унитаз на 5 воспитанников. Детские унитазы рекомендуется устанавливать в закрывающихся кабинках, высота ограждения кабины - 1,2 м (от пола), не доходящая до уровня пола на 0,15 м.

При проектировании и реконструкции образовательных учреждений в сельской местности оборудование туалетной и умывальной зон допускается определять заданием на проектирование.

6.13.4. При проектировании и реконструкции образовательных учреждений в старших и подготовительных группах предусматриваются отдельные туалетные комнаты (кабинки) для мальчиков и девочек.

6.14. Умывальники рекомендуется устанавливать:

- на высоту от пола до борта прибора - 0,4 м для воспитанников младшего дошкольного возраста;
- на высоту от пола до борта - 0,5 м для воспитанников среднего и старшего дошкольного возраста.

6.15. Для персонала рекомендуется организовать отдельную санитарную комнату на каждом этаже здания образовательных учреждений с унитазом и умывальником.

6.16. В туалетных помещениях (рядом с умывальниками или напротив них) устанавливаются вешалки для детских полотенец (отдельно для рук и для ног) по списочному составу воспитанников, хозяйственный шкаф и шкаф для уборочного инвентаря. Допускается устанавливать шкафы для уборочного инвентаря вне туалетных комнат.

7. Требования к естественному и искусственному освещению помещений

7.1. Уровни естественного и искусственного освещения в образовательных учреждениях должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий.

7.2. Неравномерность естественного освещения основных помещений с верхним или комбинированным естественным освещением не должна превышать 3:1.

7.3. Световые проемы в групповых, игровых и спальнях оборудуют регулируемыми солнцезащитными устройствами. В качестве солнцезащитных устройств используются шторы или жалюзи внутренние, межстекольные и наружные вертикально направленные. Материал, используемый для жалюзи, должен быть стойким к влаге, моющим и дезинфицирующим растворам. Зашторивание окон в спальнях помещений допускается лишь во время сна воспитанников, в остальное время шторы должны быть раздвинуты в целях обеспечения инсоляции помещения.

7.4. Не рекомендуется размещать цветы в горшках на подоконниках в групповых и спальнях помещениях.

7.5. При проведении занятий в условиях недостаточного естественного освещения необходимо дополнительное искусственное освещение.

7.6. Источники искусственного освещения должны обеспечивать достаточное равномерное освещение всех помещений. Размещение светильников осуществляется в соответствии с требованиями к размещению источников искусственного освещения помещений дошкольных образовательных организаций.

7.7. Все источники искусственного освещения должны содержаться в исправном состоянии. Неисправные и перегоревшие лампы хранятся в отдельном помещении и утилизируются в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

7.8. Чистка оконных стекол и светильников проводится по мере их загрязнения.

7.9. Осветительные приборы в помещениях для воспитанников должны иметь защитную светорассеивающую арматуру. В помещениях пищеблока и прачечной - пылевлагонепроницаемую защитную арматуру.

8. Требования к отоплению и вентиляции

8.1. Здания образовательных учреждений оборудуются системами отопления и вентиляции в соответствии с требованиями, предъявляемыми к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха в общественных зданиях и сооружениях. Ревизия, очистка и контроль за эффективностью работы вентиляционных систем осуществляется не реже 1 раза в год.

8.2. Не допускается использование переносных обогревательных приборов, а также обогревателей с инфракрасным излучением.

8.3. Ограждающие устройства отопительных приборов должны быть выполнены из материалов, не оказывающих вредного воздействия на человека. Ограждения из древесно-стружечных плит не используются.

8.4. Все помещения образовательных учреждений должны ежедневно проветриваться. Сквозное проветривание проводят не менее 10 минут через каждые 1,5 часа. Проветривание через туалетные комнаты не допускается.

В присутствии воспитанников допускается широкая односторонняя аэрация всех помещений в теплое время года.

8.5. Длительность проветривания зависит от температуры наружного воздуха, направления ветра, эффективности отопительной системы. Проветривание проводится в отсутствие воспитанников и заканчивается за 30 минут до их прихода с прогулки или занятий. При проветривании допускается кратковременное снижение температуры воздуха в помещении, но не более чем на 2 - 4 °С. В помещениях спален сквозное проветривание проводится до дневного сна. При проветривании во время сна фрамуги, форточки открываются с одной стороны и закрывают за 30 минут до подъема. В холодное время года фрамуги, форточки закрываются за 10 минут до отхода ко сну воспитанников. В теплое время года сон (дневной и ночной) организуется при открытых окнах (избегая сквозняка).

8.6. Значения температуры воздуха и кратности обмена воздуха помещений в 1 час должны приниматься в соответствии с требованиями к температуре воздуха и кратности воздухообмена в основных помещениях образовательных учреждений.

8.7. Концентрация вредных веществ воздуха в помещениях с постоянным пребыванием воспитанников (групповых, игровых, спальнях, залах для музыкальных и физкультурных занятий и других) не должны превышать предельно допустимые концентрации (ПДК) для атмосферного воздуха населенных мест.

8.8. Контроль за температурой воздуха во всех основных помещениях пребывания воспитанников осуществляется с помощью бытовых термометров.

9. Требования к водоснабжению и канализации

9.1. Здания образовательных учреждений оборудуются системами холодного и горячего водоснабжения, канализацией.

9.2. Вода должна отвечать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде.

9.3. Подводкой горячей и холодной воды обеспечиваются помещения пищеблока, буфетных, туалетных для воспитанников и персонала, постирочных, медицинского блока. Умывальники, моечные ванны, и водоразборные краны для хозяйственных нужд обеспечиваются смесителями.

9.4. Не допускается использование для технологических, хозяйственно-бытовых целей горячую воду из системы отопления.

10. Требования к образовательным учреждениям и группам для воспитанников с ограниченными возможностями здоровья

10.1. Для воспитанников с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов организуются группы компенсирующей, комбинированной и оздоровительной направленности в образовательных учреждениях любого вида, в которых обеспечиваются необходимые условия для организации коррекционной работы, в том числе:

- компенсирующей направленности - для осуществления квалифицированной коррекции недостатков в физическом и психическом развитии и дошкольного образования воспитанников с ограниченными возможностями здоровья (с тяжелыми нарушениями речи, с фонетико-фонематическими нарушениями, глухих и слабослышащих, слепых и слабовидящих, с амблиопией, косоглазием, с нарушениями опорно-двигательного аппарата, с задержкой психического развития, с умственной отсталостью, с аутизмом, со сложным дефектом (сочетание двух и более недостатков в физическом и (или) психическом развитии, с иными ограниченными возможностями здоровья);
- оздоровительной направленности - для воспитанников с туберкулезной интоксикацией, часто болеющих, и других категорий воспитанников, которым необходим комплекс специальных оздоровительных мероприятий;
- комбинированной направленности - для организации совместного воспитания и образования здоровых воспитанников и воспитанников с ограниченными возможностями здоровья.

10.2. Размещение помещений для воспитанников специальных образовательных учреждений (дефекты физического развития, затрудняющие передвижение, нарушение координации движений, ослабление или отсутствие зрения и другие) должно обеспечивать возможность удобного перемещения внутри здания и к игровой площадке.

10.3. Территория специальных образовательных учреждений должна иметь удобные подъездные пути и подходы от остановок общественного транспорта. Все подъезды и подходы к зданию в пределах территории должны быть асфальтированы или иметь другое твердое покрытие.

10.4. Объекты (деревья, кустарники, столбы и другие), находящиеся на территории образовательных учреждений, не должны быть препятствием для ходьбы, прогулки и игр воспитанников.

10.5. Состав и площади помещений групповых ячеек специальных образовательных учреждений должны приниматься в соответствии с рекомендуемым составом и площадями помещений групповых для специальных образовательных учреждений.

10.6. В логопедических кабинетах около зеркала устанавливаются настенные светильники местного освещения на кронштейнах, позволяющих менять угол наклона и высоту источника света.

10.7. Детская мебель и оборудование помещений должны быть безвредными для здоровья воспитанников и учитывать специфику организации педагогического процесса и лечебно-восстановительных мероприятий, а также соответствовать росту и возрасту воспитанников.

11. Требования к приему воспитанников, режиму дня

11.1. Прием воспитанников, впервые поступающих в образовательные учреждения, осуществляется на основании медицинского заключения.

11.2. Ежедневный утренний прием воспитанников проводится воспитателями и (или) медицинскими работниками, которые опрашивают родителей (законных представителей) о состоянии здоровья воспитанников. По показаниям (при наличии катаральных явлений, явлений интоксикации) воспитаннику проводится термометрия.

Выявленные больные воспитанники или воспитанники с подозрением на заболевание в образовательные учреждения не принимаются; заболевших в течение дня изолируют от здоровых воспитанников (временно размещают в помещениях медицинского блока) до прихода родителей (законных представителей) или их госпитализации в ОГБУЗ «Ровеньская центральная районная больница» с информированием родителей (законных представителей).

11.3. После перенесенного заболевания, а также отсутствия более 5 дней (за исключением выходных и праздничных дней) воспитанников принимают только при наличии справки с указанием диагноза, длительности заболевания, сведений об отсутствии контакта с инфекционными больными.

11.4. Режим дня должен соответствовать возрастным особенностям воспитанников и способствовать их гармоничному развитию.

11.5. Рекомендуемая продолжительность ежедневных прогулок составляет 3 - 4 часа. Продолжительность прогулки определяется образовательными учреждениями в зависимости от климатических условий. При температуре воздуха ниже минус 15 °С и скорости ветра более 7 м/с продолжительность прогулки рекомендуется сокращать.

11.6. Рекомендуется организовывать прогулки 2 раза в день: в первую половину дня и во вторую половину дня - после дневного сна или перед уходом воспитанников домой.

11.7. При организации режима пребывания воспитанников в образовательных учреждениях (группах) более 5 часов организуется прием пищи с интервалом 3-4 часа и дневной сон; при организации режима пребывания воспитанников до 5 часов - организуется однократный прием пищи.

Общая продолжительность дневного сна воспитанников 2 - 2,5 часа. Для воспитанников от 1,5 до 3 лет дневной сон организуют однократно продолжительностью не менее 3 часов. Во время сна присутствие воспитателя (или его помощника) в спальне обязательно.

11.8. На самостоятельную деятельность воспитанников 3 - 7 лет (игры, подготовка к образовательной деятельности, личная гигиена) в режиме дня должно отводиться не менее 3 - 4 часов.

12. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

13.1. Пищеблок образовательных учреждений должен быть оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно.

13.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

13.3. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;
- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);
- доски и ножи должны быть промаркированы: «СМ» - сырое мясо, «СК» - сырые куры, «СР» - сырая рыба, «СО» - сырые овощи, «ВМ» - вареное мясо, «ВР» - вареная рыба, «ВО» - вареные овощи, «гастрономия», «Сельдь», «Х» - хлеб, «Зелень»;
- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;
- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;
- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению;

12

- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу воспитанников в группе. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

13.4. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.

13.5. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока должны быть обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

13.6. Во всех производственных помещениях, моечных, санузле устанавливаются раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

13.7. В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств.

13.8. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного воспитанника согласно списочному составу воспитанников в группе. Используемая для воспитанников столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали.

13.9. В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.

13.12. Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств. Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

13.13. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема.

13.14. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

13.15. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями.

14. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий

14.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется только при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года.

14.2. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

14.3. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.

14.4. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

14.5. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

14.6. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке.

14.7. Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.

Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.

Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции.

Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 °С.

Фрукты и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С.

14.8. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей воспитанникам выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 °С +/- 2 °С, но не более одного часа.

14.10. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

14.11. В перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

14.12. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

14.13. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

14.14. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясорыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости.

14.15. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

14.16. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

14.17. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 °С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

14.18. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

20

14.19. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

14.20. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).

14.21. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей в групповых ячейках.

14.22. В эндемичных по йоду районах рекомендуется использование йодированной поваренной соли.

14.23. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

Витаминация блюд проводится с учетом состояния здоровья воспитанников, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей (законных представителей) о проведении витаминизации.

14.24. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

14.25. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

14.26. В образовательных учреждениях 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.

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.

14.27. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителями образовательных учреждений, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных

81

групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в образовательных учреждениях.

14.28. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

14.29. Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд.

14.30. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

14.31. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд.

14.32. Кратность приема пищи определяется временем пребывания воспитанников и режимом работы образовательных учреждений (групп).

15. Требования к санитарному содержанию помещений

15.1. Все помещения убираются влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полов у плинтусов и под мебелью, подоконников, радиаторов и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и др.).

Влажная уборка в спальнях проводится после дневного сна, в групповых - после каждого приема пищи.

Влажная уборка спортивных залов проводится 1 раз в день и после каждого занятия. Спортивный инвентарь ежедневно протирается влажной ветошью, маты - с использованием мыльно-содового раствора. Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса. Во время генеральных уборок ковровое покрытие подвергается влажной обработке. После каждого занятия спортивный зал проветривается в течение не менее 10 минут.

15.2. Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой.

Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях.

15.3. Для технических целей (уборка помещений групповой, туалета и т.д.) оборудуется в туалетных помещениях групповых отдельный водопроводный кран.

15.4. Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой или выбивают на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны, затем чистят влажной щеткой.

15.5. Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно. Горшки моются после каждого использования при помощи ершей или щеток и моющих средств. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день ершами или щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

15.6. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств. Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).

15.7. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.

При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся противоэпидемические мероприятия персоналом образовательных учреждений.

15.8. В теплое время года засетчиваются окна и двери. Для борьбы с мухами внутри помещений допускается использовать механические методы (липкие ленты, мухоловки).

15.9. Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании образовательных учреждений в присутствии воспитанников.

15.10. Игрушки моются ежедневно в конце дня, а в группах для воспитанников младенческого и раннего возраста - 2 раза в день. Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.

15.11. Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Все белье маркируется.

Постельное белье, кроме наволочек, маркируется у нижнего края.

15.12. Белье после употребления складывается в специальный бак, ведро с крышкой, клеенчатый, пластиковый или из двойной материи мешок. Грязное белье доставляется в постирочную (или специальное помещение).

15.13. Постельные принадлежности: матрацы, подушки, спальные мешки проветриваются непосредственно в спальнях при открытых окнах во время каждой генеральной уборки и периодически на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны. Рекомендуется один раз в год постельные принадлежности подвергать химической чистке или обработке в дезинфекционной камере.

15.14. В образовательных учреждениях должны проводиться мероприятия, исключающие проникновение насекомых и грызунов. При их обнаружении в течение суток должны быть организованы и проведены

23

мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями к проведению дезинфекционных и дератизационных мероприятий.

16. Требования к медицинскому обеспечению воспитанников

16.1. Медицинское обслуживание воспитанников образовательных учреждений осуществляется образовательными учреждениями совместно с ОГБУЗ «Ровеньская центральная районная больница» на основании договоров о совместной деятельности по медицинскому обслуживанию воспитанников, посещающих Учреждения.

16.2. Учреждение несет ответственность за здоровье и физическое развитие воспитанников, проведение профилактических мероприятий, соблюдение санитарно-гигиенических норм

16.3. Медицинское обслуживание воспитанников в Учреждении обеспечивается медицинским работником (при наличии в штате), персоналом ОГБУЗ «Ровеньская центральная районная больница», ФАП по месту нахождения образовательного учреждения.

16.4. В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений медицинские работники проводят:

- медицинские осмотры воспитанников (в том числе на педикулез) при поступлении в образовательные учреждения с целью выявления больных. В случае обнаружения воспитанников, пораженных педикулезом, их отправляют домой для санации. Прием воспитанников после санации допускается 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; проведение профилактических прививок;
- распределение воспитанников на медицинские группы для занятий физическим воспитанием;
- информирование руководителей учреждения, воспитателей, инструкторов по физическому воспитанию о состоянии здоровья воспитанников, рекомендуемом режиме для воспитанников 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,

- 24
- работу по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекции, а также контроль за полнотой ее проведения;
 - работу с персоналом и воспитанниками 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 воспитанников;
 - ведение медицинской документации.

16.5. В целях профилактики контагиозных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) в образовательных учреждениях организуются и проводятся меры по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии.

16.5.1. Выявление инвазированных контагиозных гельминтозами осуществляется одновременным однократным обследованием всех воспитанников один раз в год.

16.5.2. Всех выявленных инвазированных регистрируют в журнале для инфекционных заболеваний и проводят медикаментозную терапию.

16.5.3. Для профилактики паразитозов проводят лабораторный контроль смывов с объектов внешней среды на паразитологические показатели.

17. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала

17.1. Персонал образовательных учреждений проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке, аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям, - не реже 1 раза в год. Неаттестованный персонал образовательных учреждений проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.

17.2. Порядок прохождения медицинских осмотров для персонала образовательных учреждений определен Приказом Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

17.3. Каждый работник образовательных учреждений должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о

прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

17.4. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья.

17.5. Персонал образовательных учреждений должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти.

17.6. Работники пищеблока обеспечиваются специальной одеждой (халат, колпак или косынка), не менее трех комплектов на 1 человека. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу.

17.7. Воспитатели и помощники воспитателя обеспечиваются спецодеждой (халаты светлых тонов, фартук, колпак или косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и специальный (темный) халат для уборки помещений).

18. Организация и проведение производственного контроля

18.1. В образовательных учреждениях проводится производственный контроль в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия.

18.2. Производственный контроль организуют в соответствии с программой производственного контроля, разработанной и утвержденной руководителями образовательных учреждений, планом-графиком контроля органов Роспотребнадзора.

18.3. Производственный контроль проводится как визуально, так и с применением лабораторных исследований и инструментальных измерений органами Роспотребнадзора.

18.4. В образовательных учреждениях должна быть оформлена и постоянно заполняться необходимая документация в соответствии с санитарными правилами, предъявляющими гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях.