

Пояснительная записка

ПО ГИГИЕНИЧЕСКИМ ТРЕБОВАНИЯМ

К устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул

в соответствии с СанПин 2.4.3648 - 20

**Муниципального общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа №3»**

Размещение образовательного учреждения

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №3» (далее МОУ СОШ №3) располагается по адресу: 624351 Свердловская область, город Качканар, 4 микрорайон, дом 64.

1. Характеристика образовательной организации:

Типовые характеристики здания: Год постройки – 1963.

Общая площадь помещений – 3723,3 м²

Этажность – 3

Общая площадь здания лица - 3723,3 м²

Источники теплоснабжения/поставщики тепловой энергии - Центральное/ ООО Качканарская Теплоснабжающая Компания

Источники электроснабжения/поставщики электроэнергии - Центральное/ АО «ЭнергосбыТПлюс»

Источники водоснабжения/поставщики питьевой воды - Центральное/ МУП «Горэнерго»

Лагерь дневного пребывания детей на базе Муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №3» рассчитан на 130 учащихся. Детей с ограниченными возможностями заболеваний опорно-двигательного аппарата в 2026 нет.

Перечень помещений для лагеря дневного пребывания на базе Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №3»

Штаб лагеря дневного пребывания: кабинеты № 22 (53,9 м²),

1 этаж: кабинеты: №4 (47,6 м²), 5 (46,9 м²), 6 (48,1 м²), 7 (48,0 м²), 8 (49,3,3 м²)

Места общего пользования – 2 туалета на этаж (в том числе: туалет мальчиков 3 унитаза + 3 раковины; туалет девочек 3 унитаза + 3 раковины);

столовая на 200 посадочных мест

медицинский кабинет с процедурным кабинетом – 31,5 м²

спортивный зал с подсобными помещениями - 1 шт.

спортивные площадки — 1 шт:

Помещения для лагеря дневного пребывания на базе Муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №3» детьми с ограниченными возможностями заболеваний опорно-двигательного аппарата использоваться не будут.

2. Режим дня

2.1. Организация работы оздоровительных учреждений с дневным пребыванием осуществляется в режимах пребывания детей:

- с 8.30 до 15.00 часов, с организацией 2-разового питания (завтрак и обед);

2.2. Режим дня предусматривает максимальное пребывание детей на свежем воздухе, проведение оздоровительных, спортивных, культурных мероприятий, организацию экскурсий, походов, игр; регулярное 2- разовое питание.

В оздоровительных учреждениях рекомендуется следующий режим дня:

Элементы режима дня	Пребывание детей с 8.30 до 14.30 часов
Сбор детей	8.30
Утренняя линейка, зарядка	8.30 - 8.40
Зарядка	8.40 - 8.50
Завтрак	9.00 - 9.30
Инструктаж по ТБ, планирование дня	9.30 - 9.55
Организация и проведение общелагерного мероприятия	12.00 - 13.00
Обед	13.00 - 13.30
Прогулка, отрядные мероприятия, занятия по интересам	13.30 - 14.25
Общелагерная линейка	14.30
Уход домой	15.00

2.3. Кружковая деятельность с ограниченной двигательной активностью (изобразительная деятельность, моделирование, шахматы, рукоделие и другие подобные виды деятельности) чередуется с активным отдыхом и спортивными мероприятиями.

2.4. Организация и режим занятий с использованием компьютерной техники проводится в помещениях, оборудованных в соответствии с санитарными правилами, предъявляющих гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы.

2.5. Продолжительность занятий кружков и спортивных секций допускается не более 35 мин для детей 7 лет и не более 45 мин для детей старше 7 лет.

Для отдельных видов кружков (туристического, юных натуралистов, краеведческого и т.п.) допускается продолжительность занятий до 1,5 часов.

2.6. Оптимальная наполняемость групп при организации занятий в кружках, секциях и клубах не более 15 человек, допустимая - 20 человек (за исключением хоровых, танцевальных, оркестровых и других занятий).

3. Организации физического воспитания детей и оздоровительных мероприятий

3.1. Мероприятия по физическому воспитанию организуются в соответствии с возрастом детей, состоянием их здоровья, уровнем физического развития и физической подготовленности.

3.2. Физкультурно-оздоровительная работа предусматривает следующие мероприятия:

- утренняя гимнастика;
- занятия физкультурой в кружках, секциях;
- прогулки, экскурсии и походы с играми на местности;
- спортивные соревнования и праздники;

3.3. Спортивно-оздоровительные мероприятия могут проводиться на базе спортивного зала лицея, площадки для мини футбола, баскетбольной площадке

3.4. Распределение детей и подростков на основную, подготовительную и специальную группы для участия в физкультурно-оздоровительных и спортивно-массовых мероприятиях проводит врач с учетом их состояния здоровья (или на основании справок об их здоровье). Детям основной физкультурной группы разрешается участие во всех физкультурно-оздоровительных мероприятиях в соответствии с их возрастом. С детьми подготовительной и специальной групп физкультурно-оздоровительную работу следует проводить с учетом заключения врача.

4. Территория оздоровительного учреждения

Территория МОУ СОШ №3 составляет более 2,5 га, ограждена забором и озеленена. Деревья высажены на расстоянии не менее 15м, а кустарники не менее 5,0 м от здания МОУ СОШ №3. При озеленении не используются деревья и кустарники с ядовитыми плодами.

На территории расположены асфальтированные площадки;

Для организации отдыха и оздоровления используются: - спортивные площадки – 1 шт.:

Зона отдыха размещается вблизи зеленых насаждений, в отдалении от спортивной и хозяйственной зон. Она включает площадки для подвижных игр и тихого отдыха.

Спортивные площадки для подвижных игр располагаются вблизи выходов из здания (для максимального использования их во время перемен) и разделены для учащихся каждого уровня образования.

Хозяйственная зона располагается со стороны входа в производственные помещения столовой на расстоянии от здания МОУ СОШ №3, ограждена зелеными насаждениями и имеет самостоятельный въезд с улицы.

Въезд и входы на участок, проезды, дорожка к хозяйственным постройкам, к площадкам для мусоросборников покрыты асфальтом. Подходы к зданию МОУ СОШ №3 не менее чем за 100 м также имеют твердое покрытие.

Территория МОУ СОШ №3 имеет наружное освещение по углам здания.

На территории нет построек и сооружений, функционально не связанных с образовательной организацией.

5. Здание, помещения и оборудование

5.1. Оздоровительное учреждение размещается на первом этаже здания МОУ СОШ №3.

5.2. Набор помещений оздоровительного учреждения включает в себя: игровые комнаты (классы), помещения для занятий кружков, помещения медицинского назначения, спортивный зал, столовую, раздевалку для верхней одежды, кладовую спортивного инвентаря, игр и кружкового инвентаря, туалеты, помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов.

5.3 Игровые комнаты (классы) соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к учреждениям дополнительного образования. В помещениях потолки и стены гладкие, без щелей, трещин, деформаций, позволяющие проводить влажную уборку с применением дезинфицирующих средств. Высота потолков – 3 метра. Стены побелены вододисперсионной краской. На полу дощатый пол или линолеум. За предыдущие три года в кабинетах, задействованных для организации лагеря дневного пребывания, ремонты по замене линолеума, замене окон не проводились.

5.4. Помещения для кружковых занятий и их оборудование соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к учреждениям дополнительного образования. Гардеробные оборудованы вешалками для верхней одежды детей.

5.5. Организация питания детей в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием обеспечивается ООО «Рацион Питания» в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования и настоящими санитарными правилами.

Площадь столовой – 200,7 м², стены побелены вододисперсионной краской на всю высоту 2,5м, светильники люминесцентные, на полу линолеум.

Площадь пищеблока с подсобными помещениями – 127,2 м², в том числе:

Кухня – 52,4 м²;

Горячий цех – 31,8 м²;

Склад сухих продуктов – 6,6 м²;

Холодильная камера – 5,7 м²;

Кабинет заведующей – 9,7 м²

Помещения (стены) кухни и горячего цеха отделаны керамической плиткой светлых тонов на высоту 3,0 метра.

В остальных помещениях высота панелей, отделанных плиткой – 1,5 метра.

На полу во всех помещениях нескользящая керамическая плитка, кроме кабинета заведующей (линолеум).

Расстановка технологического оборудования произведена согласно утвержденного плана расстановки оборудования.

Перечень оборудования Заказчика
для обеспечения работы Исполнителя

№ п/п	Наименование оборудования	Инвентарный номер	Кол-во
1	2	3	4
2	Ванна моечная 2-х секционная	133010084	1
3	Ванна моечная 3-х секционная	133010083	1
4	Весы фасовочные Штрих М	1380817	1
5	Весы фасовочные электронные	00-0000000000000823	1
6	Весы электронные напольные	1380823	1
7	Витрина вертикальная "Бирюса 310"	1380821	1
17	Котел пищеварочный электрический, Abat (Чувашторгтехника)	133010075	1
19	Ларь низкотемпературный ЛН 600, ЛН-600815	1380820	1
20	Линия раздачи (Мармит 1-х блюд 2 конф.Лира-Профи Эко, Мармит 2-х блюд 6 гастр. Лира-Профи, Плита электрическая 4-х конф.без жарочного шкафа ПЭП-0,48-01)	13301390	1
21	Машина посудомоечная фронтальная МПК-500Ф(590х640(1030)х864 мм, 500 тар/ч, 6,8кВт,400/230В)	13301392	1
22	Машина посудомоечная, Abat (Чувашторгтехника)	133010078	1
23	Машина протирачная, Торгмаш (Барановичи)	133010076	1
24	Мясорубка МИМ-300М, МИМ-300М № изделия 744	13301374	1
27	Пароконвектомат, Abat (Чувашторгтехника)	133010077	1
29	Плита электрическая, Abat (Чувашторгтехника)	133010079	1
30	Подставка под пароконвектомат	133010088	1
31	Стеллаж кухонный	133010085	1
32	Стеллаж кухонный	133010086	1
34	Тестомес МТМ-65 с дежой, Машина тестомесильная малогабаритная типа МТМ-65 МНА1,5	13301284	1
35	Холодильник с морозильником	133010081	1
36	Шкаф жарочный, Abat (Чувашторгтехника)	133010080	1
37	Шкаф холодильный эльтон 1,0К, Эльтон 1,0 К	13301328	1
38	Шкаф холодильный с витриной Лира-Профи Эко	13301391	1
39	Шкаф холодильный среднетемпературный	133010082	1
40	Электрическая плита 4-ех комфорочная с жарочным шкафом ЭП-4ЖШ	13301285	1
41	Электрический проточный водонагреватель Ariston Platinum SI 200M	13301283	1
42	Электрошкаф пекарский ХПЭ-500 3-ех секционный, Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-500	13301282	1

5.6. Для организации медицинского обслуживания в оздоровительном учреждении предусмотрен медицинский кабинет, оборудованный раковинами для мытья рук, с подводкой к ним холодной и горячей воды со смесителем, необходимым инвентарем и оборудованием.

Медицинский кабинет расположен на первом этаже здания лицея, площадь - 31,5 м².
Имеется кабинет врача – 20,1 м² и процедурный (прививочный) кабинет – 11,4 м².

Поверхности стен медицинского кабинета облицованы керамической плиткой, пол – линолеум.

Все помещения медицинского назначения сгруппированы в одном блоке.

Для детей, нуждающихся в психолого-педагогической помощи на первом этаже здания имеется отдельный кабинет педагога-психолога площадью 16,0 м².

5.7. Туалеты для мальчиков и девочек раздельные и оборудованы кабинами с дверями без запоров. Количество санитарных приборов определяется из расчета 1 унитаз на 20 девочек, 1 умывальник на 30 девочек, 1 унитаз и 1 умывальник на 30 мальчиков. Для персонала выделяется отдельный туалет.

Туалеты оборудованы педальными ведрами, держателями для туалетной бумаги, мылом, бумажными полотенцами. Мыло, туалетная бумага и полотенца имеются в наличии постоянно. Санитарно-техническое оборудование исправно, без сколов, трещин и других дефектов. Унитазы обеспечены сидениями, позволяющими проводить их ежедневную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств (по эпидемиологическим показателям).

5.8. Для соблюдения правил личной гигиены детьми, подростками и персоналом в обеденном зале оборудованы умывальники из расчета 1 умывальник на 20 посадочных мест. Каждый умывальник обеспечивается мылом, бумажными полотенцами.

5.9. Для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфекционных растворов на каждом этаже предусмотрено отдельное помещение, оборудованное поддоном и подводкой к нему холодной и горячей воды со смесителем.

5.10. В период работы оздоровительного учреждения не допускается проведение всех видов ремонтных работ в базовом учреждении.

5.11. Уровни эквивалентного шума в помещениях оздоровительного учреждения не превышают 40 дБА.

6. Воздушно-тепловой режим

6.1. Температура воздуха в помещениях оздоровительного учреждения соблюдается не ниже 18 °С, относительная влажность воздуха в пределах 40 - 60 %.

6.2. В игровых комнатах, помещениях кружков, соблюдается режим проветривания. Для этих целей не менее 50 % окон открываются и имеют форточки (фрамуги) с оборудованными фрамужными устройствами. На открывающихся окнах, фрамугах, форточках в летнее время предусмотрено наличие москитной сетки от залета кровососущих насекомых. Проветривание помещений проводится в отсутствие детей.

6.3. Для ограничения избыточного теплового воздействия инсоляции помещений оздоровительного учреждения в жаркое время года окна, имеющие южную, юго-западную и западную ориентации, обеспечены солнцезащитными устройствами или шторами (жалюзи).

Меры по ограничению избыточного теплового воздействия инсоляции не приводят к нарушению норм естественного освещения помещений.

6.4. Концентрации вредных веществ в воздухе всех помещений оздоровительных учреждений не превышают предельно допустимые концентрации и ориентировочные безопасные уровни воздействия (ПДК и ОБУВ) для атмосферного воздуха населенных мест.

7. Естественное и искусственное освещение

7.1. Все основные помещения оздоровительного учреждения имеют естественное освещение.

7.2. Окна игровых и кружковых помещений ориентированы на южные, юго-восточные и восточные стороны горизонта.

7.3. Во всех помещениях оздоровительного учреждения обеспечиваются нормируемые уровни освещенности в соответствии с санитарными правилами, предъявляющими требования к естественному, искусственному, совмещенному освещению жилых и общественных зданий..

8. Водоснабжение, канализация и организация питьевого режима

8.1. Здание МОУ СОШ №3 (оздоровительного учреждения) оборудовано системами хозяйственно-питьевого водоснабжения, канализацией и водостоками в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения; обеспечены централизованным водоснабжением и канализацией.

8.2. Оздоровительное учреждение обеспечивается водой, отвечающей требованиям безопасности на питьевую воду.

8.3. Питьевой режим в оздоровительном учреждении организован в следующих формах: стационарный питьевой фонтанчик, пищеблок. Протоколы испытаний: от 20.05.2026г. №66-01-66/05859-26, 66-01-06/05861-26. Для детей и подростков обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в оздоровительном учреждении.

8.4. Конструктивное решение стационарного питьевого фонтанчика имеет ограничительное кольцо вокруг вертикальной водяной струи, высота которой не менее 10 см.

8.5. При организации питьевого режима бутилированная питьевая вода использоваться не будет.

9. Организация здорового питания и формирование примерного меню

9.1. Для обеспечения детей и подростков здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, разрабатывается рацион питания (примерное 14 или (18) -дневное меню для летних каникул).

9.2. Рацион питания предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение дня, на основании физиологических потребностей в пищевых веществах

9.3. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед).

9.4. Для обеспечения здоровым питанием составляется примерное меню на оздоровительную смену, а также меню-раскладка, содержащее количественные данные о рецептуре блюд.

9.5. Примерное меню разрабатывается юридическим лицом, обеспечивающим питание в оздоровительном учреждении, и согласовывается руководителем оздоровительного учреждения.

10. Условия изготовления кулинарной продукции, витаминизация готовых блюд

10.1. Обработка продовольственного сырья и осуществление всех производственных процессов по приготовлению кулинарной продукции, которая включает в себя совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов, выполняется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

10.2. При составлении примерного меню обеспечивается поступление с рационами питания витаминов и минеральных солей в количествах, регламентированных настоящими санитарными правилами.

10.3. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах в обязательном порядке проводится С-витаминизация третьих блюд обеденного рациона.

10.4. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).

11. Санитарное содержание территории, помещений и требования к мытью посуды

11.1. Территория оздоровительного учреждения содержится в чистоте. Уборку территории проводят ежедневно до выхода детей на участок. Мусор собирается в мусоросборники, которые имеют плотно закрывающиеся крышки, и при заполнении 2/3 их объема вывозят на полигоны твердых бытовых отходов в соответствии с договором на вывоз бытовых отходов. После освобождения контейнеры (мусоросборники) очищаются и обрабатываются средствами, разрешенными в установленном порядке, в соответствии с указаниями по борьбе с мухами. Не допускается сжигание мусора на территории учреждения, в т.ч. в мусоросборниках.

11.2. Перед началом оздоровительной компании на территория оздоровительного учреждения будет проведена аккарицидная обработка в период с 10-25 мая 2026 г.

11.3. Все помещения оздоровительного учреждения подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств. Уборка помещений проводится при открытых окнах и фрамугах в летний период и открытых форточках и фрамугах в другие сезоны.

11.4. Уборку обеденного зала - после каждого приема пищи, физкультурного зала - после каждого занятия, остальных помещений - в конце дня.

11.5. В оздоровительных учреждениях для проведения уборки и дезинфекции помещений и оборудования используют моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в установленном порядке. При использовании моющих и дезинфицирующих средств соблюдаются инструкции по их применению.

11.6. Все виды дезинфекционных работ осуществляются в отсутствие детей. Дезинфицирующие и моющие средства хранятся в соответствии с инструкцией в местах, недоступных для детей.

11.7. При угрозе возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в учреждении проводят дополнительные противозидемические мероприятия по предписанию должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

11.8. Уборка помещений проводится силами технического персонала (без привлечения детей).

11.9. Места общего пользования (туалеты, столовая и медицинский кабинет) ежедневно убирают с использованием моющих и дезинфицирующих средств и содержат в чистоте.

11.10. Санитарно-техническое оборудование подлежит ежедневному обеззараживанию: раковины для мытья рук и унитазы чистят ершами или щетками с применением чистящих и дезинфицирующих средств. Ручки сливных бачков и ручки дверей моют теплой водой с мылом.

11.11. Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов (ведра, тазы, швабры, ветошь) имеют сигнальную маркировку (красного цвета), используются по назначению и хранятся отдельно от другого уборочного инвентаря.

11.12. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

11.13. Оборудование, инвентарь, посуда, тара выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке, и соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

Мытье кухонной и столовой посуды, разделочного инвентаря, технологического оборудования, кухонных столов, шкафов и тары осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

11.14. Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не более $\frac{2}{3}$ объема, промывают раствором моющего средства.

11.15. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях столовой не допускается.

11.16. По окончании уборки весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде.

11.17. При образовании медицинских отходов, которые по степени их эпидемиологической опасности относятся к потенциально опасным (рискованным) отходам, их обезвреживают и удаляют в соответствии с установленными санитарными правилами требованиями по сбору, хранению, переработке, обезвреживанию и удалению всех видов отходов лечебно-профилактических учреждений.

11.18. Спортивный инвентарь подлежит обработке моющими средствами ежедневно.

11.19. Для предупреждения залета насекомых проводится засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях столовой.

11.20. Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами осуществляется специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ.

В целях профилактики клещевого энцефалита в эпидемиологически неблагополучных районах по данному заболеванию ежегодно проводится противоклещевая обработка в местах планируемого пребывания детей (парках, лесопарковых зонах и других зеленых массивах).

11.21. Перед началом оздоровительного сезона и по окончании оздоровительной смены проводится генеральная уборка всех помещений оздоровительного учреждения, оборудования и инвентаря с последующей их дезинфекцией.

12. Соблюдение правил личной гигиены

12.1. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний среди детей и подростков оздоровительных учреждений выполняются следующие мероприятия:

- а) в столовой созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены;
- б) для мытья рук во все производственные цеха установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец. Мыть руки в производственных ваннах не допускается;
- в) персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор в виде косынки или колпак) в количестве не менее трех комплектов на одного работника в целях регулярной ее замены, легкая нескользкая рабочая обувь;

г) в базовых организациях питания организована стирка специальной санитарной одежды для персонала.

12.2. Работники столовой обязаны:

- а) приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- б) оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;
- в) тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;
- г) коротко стричь ногти;
- д) при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- ж) работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;
- з) не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;
- и) не принимать пищу и не курить на рабочем месте.

12.3. В гардеробных личные вещи и обувь персонала должны храниться отдельно от санитарной одежды (в разных шкафах).

12.4. После обработки яиц, перед их разбивкой, работникам, проводившим обработку, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства.

12.5. При появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняются от работы. К работе могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача.

13. Соблюдение санитарных правил

13.1. Руководитель оздоровительного учреждения и юридические лица, независимо от организационных правовых форм, и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией летнего оздоровления, являются ответственными лицами за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил, в т.ч. обеспечивают:

а) наличие в учреждении настоящих санитарных правил и санитарных правил, предъявляющих требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования, и доведение их содержания до сотрудников учреждения;

б) выполнение требований санитарных правил всеми сотрудниками учреждения;

в) необходимые условия для соблюдения санитарных правил;

г) прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;

д) наличие личных медицинских книжек на каждого работника и своевременное прохождение ими периодических медицинских обследований, а также соблюдение периодичности вакцинации в соответствии с национальным календарем прививок;

е) организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

ж) наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение.

13.2. Производственный контроль за качеством и безопасностью питания детей осуществляется юридическим лицом, обеспечивающим питание в образовательном учреждении.

13.3. Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения проводятся лабораторные и инструментальные исследования.

Порядок и объем проводимых лабораторных и инструментальных исследований устанавливается юридическим лицом, обеспечивающим и (или) организующим питание, независимо от форм собственности, профиля производства в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований.

13.4. Медицинский персонал осуществляет ежедневный контроль за соблюдением требований санитарных правил, организует профилактическую работу с детьми и персоналом по предупреждению инфекционных и неинфекционных заболеваний, проводит ежедневный осмотр детей при приеме в оздоровительное учреждение (включая осмотр на педикулез), ведет учет заболеваемости и оценивает показатели заболеваемости и эффективность оздоровления детей и подростков.

13.5. Работники оздоровительного учреждения должны обеспечивать выполнение настоящих санитарных правил.

13.6. За нарушение санитарного законодательства руководитель и ответственные лица, в соответствии с должностными инструкциями (регламентами), несут ответственность в порядке, установленном действующим законодательством Российской Федерации.

И.О. директора МОУ СОШ №3



Е.А. Бартоломей