

## **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 «Лицей №6»**

### **Размещение образовательного учреждения**

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Лицей №6» (далее МОУ Лицей) располагается по адресу: 624351 Свердловская область, город Качканар, 8 микрорайон, дом 30.

#### **1. Характеристика образовательной организации:**

|                                                      |                                                        |
|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Год ввода в эксплуатацию                             | 1971                                                   |
| Проектная мощность                                   | 920                                                    |
| Строительный объем здания, м3                        | 25037 м3                                               |
| Общая полезная площадь, м2                           | 5944,1 м2                                              |
| Площадь подвала (ПРУ), м2                            | 252,7                                                  |
| Площадь чердака, м2                                  | Нет                                                    |
| Количество этажей                                    | 4                                                      |
| Тип кровли                                           | Мягкая, на битумной основе                             |
| Материал стен                                        | Кирпич                                                 |
| Наличие лифта                                        | Нет                                                    |
| Наличие электроплит                                  | Имеются                                                |
| Источники теплоснабжения/поставщики тепловой энергии | Центральное/ ООО Качканарская Теплоснабжающая Компания |
| Источники электроснабжения/поставщики электроэнергии | Центральное/ АО «ЭнергосбыТ Плюс»                      |
| Источники водоснабжения/поставщики питьевой воды     | Центральное/ МУП «Горэенрго»                           |

Типовые характеристики здания: Год постройки – 1971.

Общая площадь помещений – 5944,1 м2

Этажность – 4

Общая площадь здания лицея - 5944,1 м<sup>2</sup>,

#### **Перечень кабинетов для лагеря дневного пребывания муниципального общеобразовательного учреждения МОУ Лицей**

Штаб лагеря дневного пребывания: кабинеты № 41 (30,6 м2),

1 этаж: кабинеты: № 18 (48,2 м2 ), 19 (48,2 м2), 20 (48,2 м2), 22 (48,4 м2), 24(50,3 м2)

Места общего пользования – 2 туалета на этаж (в том числе: 2 унитаза +1 писсуар – туалет мальчиков; 3 унитаза – туалет девочек);

2 этаж: кабинеты № 43 (48,6 м2), 44 (48,2 м2), 45 (48,3 м2), 46 (47,6 м2)

Места общего пользования – 2 туалета на этаж (в том числе: 2 унитаза +1 писсуар – туалет мальчиков; 3 унитаза – туалет девочек).

учебные кабинеты начальных классов размещены на 1-2 этажах здания, в закрепленных за каждым классом учебных помещениях

актовый зал – 229,2м2

столовая на 200 посадочных мест, площадь – 200,7м2

медицинский кабинет с процедурным кабинетом – 31,7м2

спортивный зал с подсобными помещениями - 1 шт. ( 320,4 м2)

спортивные площадки — 2 шт:

волейбольная площадка – 342м2

поле со спортивными снарядами 578м2

## **2. Режим дня**

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

- с 8.30 до 14.30 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:

| <b>Элементы режима дня</b>                           | <b>Пребывание детей<br/>с 8.30 до 14.30 часов</b> |
|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Сбор детей, зарядка                                  | 8.30                                              |
| Утренняя линейка                                     | 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                                     |
| Уход домой                                           | 14.30                                             |

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, спортивных сооружений и других объектов, расположенных на территории оздоровительного учреждения.

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 Лицей 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 Лицей. При озеленении не используются деревья и кустарники с ядовитыми плодами.

На территории расположены асфальтированные площадки;

Для организации отдыха и оздоровления используются :

спортивные площадки – 2 шт.:

волейбольная площадка;

поле со спортивными снарядами;

цветники и газоны.

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 Лицей 35 м, ограждена зелеными насаждениями и имеет самостоятельный въезд с улицы.

Мусоросборники обеспечиваются плотно закрывающимися крышками, установлены на придомовой территории, на бетонированной площадке на расстоянии более 25 м от окон и входа в столовую.

Въезды и входы на участок, проезды, дорожка к хозяйственным постройкам, к площадкам для мусоросборников покрыты асфальтом. Подходы к зданию МОУ Лицей не менее чем за 100 м также имеют твердое покрытие.

Территория Лицея 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 и втором этаже здания лицея.

5.2. Набор помещений оздоровительного учреждения включает в себя: игровые комнаты, 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 м<sup>2</sup>, стены побелены вододисперсионной краской на всю высоту 2,5м, светильники люминесцентные, на полу заливной мозаичный пол.

Площадь пищеблока с подсобными помещениями – 127,2 м<sup>2</sup>, в том числе:

Кухня – 52,4 м<sup>2</sup>;

Горячий цех – 31,8 м<sup>2</sup>;

Склад сухих продуктов – 6,6 м<sup>2</sup>;

Холодильная камера – 5,7 м<sup>2</sup>;

Кабинет заведующей – 9,7 м<sup>2</sup>

Подсобные помещения (туалет, раздевалка, коридор, овощной склад) – 21,0 м<sup>2</sup>

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

| №<br>п/п | Наименование                                         | Инвентарный №        | Количество |
|----------|------------------------------------------------------|----------------------|------------|
| 1        | Весы РН 6Ц 13У (до 6 кг)                             | забаланс             | 1          |
| 2        | Весы рычажные настольные<br>циферблатные РН -10ц 13У | забаланс             | 1          |
| 3        | П-ванна 1-секц.500*460                               | забаланс             | 3          |
| 4        | Стол кухонный                                        | забаланс             | 2          |
| 5        | Стол обеденный                                       | забаланс             | 25         |
| 6        | Стол обеденный                                       | забаланс             | 25         |
| 7        | Стол разделочный                                     | забаланс             | 6          |
| 8        | Ванна моечная 2-х секц. 500*460*860                  | 130980/1<br>130980/2 | 1<br>1     |
| 9        | Весы ВТ -150 (электронные) до 150кг                  | 130968               | 1          |
| 10       | Весы торговые                                        | 695                  | 1          |
| 11       | Взбивно-месительная машина МВ<br>25УМ                | 78                   | 1          |
| 12       | Водонагреватель непрерывного<br>действия             | 2349                 | 1          |
| 13       | Водонагреватель проточный                            | 2360                 | 1          |
| 14       | Кабина КК -70М (универсальная) вся<br>нержавейка     | 130967               | 1          |

|    |                                                             |                                                                      |                            |
|----|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| 15 | Мармит ПМЭС -70М вся нержавейка                             | 130964                                                               | 1                          |
| 16 | Мармит ЭМК -70М вся нержавейка                              | 130965                                                               | 1                          |
| 17 | Печь хлебопекарная                                          | 2359                                                                 | 1                          |
| 18 | Плита электрическая ЭП-6 ЖШ<br>лицевая нержавейка КЭТ -0,12 | 130961                                                               | 1                          |
| 19 | Посудомоечная машина                                        | 2351                                                                 | 1                          |
| 20 | Прилавок ПГН -70М вся нержавейка                            | 130963                                                               | 1                          |
| 21 | Прилавок ПСП -70М вся нержавейка                            | 130966                                                               | 1                          |
| 22 | Прилавок холодильный ПВВ(Н) –<br>70М вся нержавейка         | 130962                                                               | 1                          |
| 23 | Стол – купе 1200*600*860 100%<br>нержавейка                 | 130971                                                               | 1                          |
| 24 | Стол для отходов СПРМ -940                                  | 130970                                                               | 1                          |
| 25 | Тестомес МТМ -65 с дежой                                    | 2347                                                                 | 1                          |
| 26 | Хлеборезка                                                  | 2348                                                                 | 1                          |
| 27 | Шкаф холодильный R 750MS<br>стеклянная дверь                | 130959                                                               | 1                          |
| 28 | Шкаф холодильный R 750MS<br>стеклянная дверь                | 130960                                                               | 1                          |
| 29 | Электромясорубка                                            |                                                                      | 1                          |
| 30 | Электрошкаф пекарский<br>трехсекционный                     | 2350                                                                 | 1                          |
| 31 | Ярусная тележка                                             | 2584                                                                 | 1                          |
| 32 | Зонт вентиляционный ЗВЭ -900-1,5-П                          | 130973                                                               | 2                          |
| 33 | Набор «Обеденная зона»                                      | 1601<br>1601/1                                                       | 2                          |
| 34 | Стеллаж СПА -1100*400*1800<br>4полки нержавейка             | 130976/1<br>130976/2<br>130976/3<br>130976/4<br>130976/5<br>130976/6 | 1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1 |
| 35 | Стол производственный СПРМ -<br>1200/1                      | 130974                                                               | 1                          |
| 36 | Стол производственный СПРМ -<br>1500/2                      | 130975/1<br>130975/2<br>130975/3                                     | 1<br>1<br>1                |
| 37 | Зонт вентиляционный                                         | 3890                                                                 | 2                          |
|    | Весы электронные порционные<br>компактные MAS MSC-25        | 4844                                                                 | 5                          |
|    | Пароконвектомат Abat ПКА10-2/3П                             | 4750                                                                 | 1                          |
|    | Шкаф жарочный Пищтех ШЭЖП-3-<br>01                          | 4910                                                                 | 1                          |

5.5. 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 втором этаже здания лица, площадь - 31,7м<sup>2</sup>. Имеется кабинет врача – 20,1 м<sup>2</sup> и процедурный (прививочный) кабинет – 11,6м<sup>2</sup>. Также имеется отдельный санузел, площадью – 8,8 м<sup>2</sup>, помещение для приготовления дезинфицирующих растворов и хранения уборочного инвентаря, предназначенного для помещений медицинского назначения.

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 втором этаже здания имеется отдельный кабинет педагога-психолога площадью 30,6м<sup>2</sup>.

5.6. 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, 1 писсуар 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).

5.7. 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.

5.8. 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.

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

5.10. 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 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 лицея (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 (протокол лабораторных испытаний № 06/01741-25 от 14.03.2025г.), горячая вода ( протокол лабораторных испытаний № № 06/01741-25 от 14.03.2025г.).

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 с использованием бутилированной питьевой воды оздоровительное учреждение обеспечено достаточным количеством чистой посуды (стеклянной, фаянсовой - в обеденном зале; одноразовых стаканчиков - в игровых, учебных и спальных помещениях), а также отдельными промаркированными подносами для чистой и использованной стеклянной или фаянсовой посуды; контейнерами - для сбора использованной посуды одноразового применения.

## **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. 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.

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

11.4. 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.

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

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

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

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

11.9. 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.

11.10. 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.

11.11. 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.

11.12. 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.



11.13. 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.

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

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

11.16. 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.

11.17. Спортивный инвентарь подлежит обработке моющими средствами ежедневно.

11.18. Для предупреждения залета насекомых следует проводить засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях столовой.

11.19. 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).

11.20. 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 предметов 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.

Директор МОУ Лицей

Мальцева Е.В.

Исполнитель зам. директора по АХЧ  
Ларина О.С., тел 8 (34341) 3-57-13