

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 92  
Приморского района Санкт-Петербурга

**ПРИНЯТО:**

На общем собрании  
Работников ГБДОУ детского сада № 92  
Приморского района Санкт-Петербурга  
Протокол № 1 от 30.08.2024 год

**УТВЕРЖДЕНО:**

Заведующий  
ГБДОУ детского сада № 92  
Приморского района Санкт-Петербурга  
Приказ от 02.09.2024 года № 4-О  
\_\_\_\_\_ А.В. Юдина

С учётом мнения Совета Родителей  
ГБДОУ детский сад № 92  
Приморского района Санкт-Петербурга  
Протокол № 1 от 30.08.2024 года

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**О создании необходимых условий для охраны здоровья, организации питания обучающихся (воспитанников) и работников в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 92 Приморского района Санкт-Петербурга**

Санкт-Петербург

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

2024 год

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 92 ПРИМОРСКОГО РАЙОНА  
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Юдина Анастасия Вячеславовна, РУКОВОДИТЕЛЬ

Сертификат 104EF1E99A047B18524CEA1C75A68490

## 1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение о создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания воспитанников и работников Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 92 Приморского района Санкт-Петербурга (далее – Положение), (далее - ГБДОУ) раскрывает создание условий охраны и укрепления здоровья детей, формирование основ здорового образа жизни и безопасности жизнедеятельности всех участников образовательного процесса разработано в соответствии с:
- Основами законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан;
  - п. 15 ч.3 ст. 28, ч.1,2 ст.37, п.2ч.1 ст.41 Федерального закона от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
  - Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями);
  - Федеральным законом от 21.11.2011г. №323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» ст.7, 54;
  - Федеральным законом от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
  - Конвенцией по правам ребенка ст.6 п. 1.2, 19;
  - Конституцией РФ ст.41 п.3, Федеральным законом «Об основных гарантиях прав ребенка в РФ» 24.07.98 №124-ФЗ;
  - Гражданским кодексом РФ гл.59 ст. 1064, 1065 «Общие основания ответственности за причинение вреда»;
  - Семейным кодексом РФ раздел 4 гл.12 ст. 63, 65 «Права родителей по воспитанию и образованию детей»;
  - Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
  - Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 24.12.2020 № 44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»;
  - Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»;
  - Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.12.2020 №40 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 2.2.3670-20 «Санитарноэпидемиологические требования к условиям труда»;
  - Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 31.07.2020г. № 373 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам дошкольного образования» ;
  - Уставом ГБДОУ;
  - И иными локальными актами ГБДОУ.

## 2. Организация питания в ГБДОУ

2.1. В ГБДОУ проводится работа по организации сбалансированного, здорового питания, а именно:

- применение принципов ХАССП;
- изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания дошкольной образовательной организации;
- организация обучения ответственных за организацию питания в ГБДОУ по вопросам организации питания;
- материально-техническое оснащение помещений пищеблока;
- обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;
- обучение и инструктаж воспитателей, помощников воспитателей;
- контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста;
- организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции.

2.2. В ГБДОУ систематически проводится производственный контроль, основанный на принципах ХАССП.

2.3. Прием пищевой продукции в ГБДОУ осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных техническими регламентами о качестве и безопасности пищевых продуктов.

2.4. При изготовлении блюд обеспечивается последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

2.5. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, техникотехнологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

2.6. Пищеблок ГБДОУ должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления и реализации пищевой продукции.

2.7. Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений пищеблока оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

2.8. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории.

2.9. Все помещения пищеблока ГБДОУ должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

2.10. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны:

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 92 ПРИМОРСКОГО РАЙОНА  
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Юдина Анастасия Вячеславовна, РУКОВОДИТЕЛЬ

19.09.24 17:35 (MSK)

Сертификат 104EF1E99A047B18524CEA1C75A68490

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты;
- тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному за организацию питания в ГБДОУ;
- использовать одноразовые перчатки при приготовлении блюд и после санитарногигиенических перерывов в работе.

- 2.11.** В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.
- 2.12.** Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.
- 2.13.** Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается.
- 2.14.** Питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание.
- 2.15.** Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:
- При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.
  - При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.
  - Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам по каждому приему пищи.
- 2.16.** Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.
- 2.17.** Меню утверждается генеральным директором АО «ФИРМА ФЛОРИДАН» и согласовывается с заведующим ГБДОУ.
- 2.18.** Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий с учетом ее пищевой ценности.
- 2.19.** Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться

и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йод дефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

- 2.20.** В ГБДОУ размещается в доступных для родителей местах следующая информация: - ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; - рекомендации по организации здорового питания детей.
- 2.21.** В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке ежедневно отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.
- 2.22.** В ГБДОУ обеспечивается питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды, при соблюдении следующих требований:
- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
  - до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
  - смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.
- 2.23.** Оборудование, инвентарь, посуда и тара, используемые на пищеблоке, должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали.
- 2.24.** Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.
- 2.25.** Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.
- 2.26.** Производственные столы на пищеблоке должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполненных из материалов, для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород.
- 2.27.** Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.
- 2.28.** Для обеззараживания воздуха на пищеблоке используется бактерицидная установка для

- 2.29.** Интерактивные доски, сенсорные экраны, информационные панели и иные средства отображения информации, а также компьютеры, ноутбуки, планшеты, моноблоки, иные электронные средства обучения (далее - ЭСО) используются в соответствии с инструкцией по эксплуатации и (или) техническим паспортом. ЭСО должны иметь документы об оценке (подтверждении) соответствия.
- 2.30.** Использование ЭСО должно осуществляться при условии их соответствия Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).
- 2.31.** Минимальная диагональ ЭСО должна составлять для монитора персонального компьютера и ноутбука - не менее 39,6 см, планшета - 26,6 см. Использование мониторов на основе электронно-лучевых трубок в ГБДОУ не допускается.
- 2.32.** В помещениях обеспечиваются параметры микроклимата, воздухообмена, определенные требованиями гигиенических нормативов. В воздухе не допускается превышение предельно допустимых концентраций загрязняющих веществ, определенных требованиями гигиенических нормативов.
- 2.33.** Не допускается использование переносных отопительных приборов с инфракрасным излучением.
- 2.34.** Контроль температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей осуществляется с помощью термометров.
- 2.35.** Размещение аквариумов, животных, птиц в помещениях ГБДОУ не допускается.
- 2.36.** Ежедневный утренний прием детей проводится воспитателями и (или) медицинским работником, которые должны опрашивать родителей о состоянии здоровья детей, а также проводить бесконтактную термометрию. Заболевшие дети, а также дети с подозрением на наличие инфекционного заболевания к посещению не допускаются.

### **3. Создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья**

Создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья включает в себя комплекс мер, а именно:

- 3.1.** Планирование учебной нагрузки, расписания непрерывной образовательной деятельности воспитанников определяются Образовательной программой ГБДОУ.
- 3.2.** Помещения постоянного пребывания детей для дезинфекции воздушной среды оборудуются приборами по обеззараживанию воздуха.
- 3.3.** Воспитанники обеспечиваются мебелью в соответствии с их ростом и возрастом. Функциональные размеры мебели должны соответствовать обязательным требованиям, установленным «Техническим регламентом Таможенного союза. О безопасности мебельной продукции».
- 3.4.** Мебель (парты, столы и стулья) обеспечивается цветовой маркировкой в соответствии с ростовой группой. Цветовая маркировка наносится на боковую наружную поверхность стола и стула.
- 3.5.** Парты (столы) расставляются в следующем порядке: меньшие по размеру - ближе к доске, большие по размеру - дальше от доски. При организации образовательной деятельности без использования учебной доски мебель может быть расставлена в ином порядке.
- 3.6.** Детей рассаживают с учетом роста, наличия заболеваний органов дыхания, слуха и зрения.
- 3.7.** При расположении парт (столов) используемых при организации обучения и воспитания, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, следует учитывать особенности физического развития обучающихся.

- 3.8. В зависимости от назначения помещений используются различные виды мебели, при этом допускается использование многофункциональной (трансформируемой) мебели.
- 3.9. В учебных помещениях табуретки и скамейки вместо стульев использоваться не должны.
- 3.10. Вновь приобретаемая мебель должна иметь документы об оценке (подтверждения) соответствия требованиям ТР ТС.
- 3.11. Покрытие столов и стульев должно не иметь дефектов и повреждений, и быть выполненным из материалов, устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств.
- 3.12. Помещения, предназначенные для организации учебного процесса, оборудуются классными досками.
- 3.13. При оборудовании учебных помещений интерактивной доской (интерактивной панелью), учитывается её размер и размещение, которые обеспечивают обучающимся доступ ко всей поверхности. Диагональ интерактивной доски должна составлять не менее 165,1 см. На интерактивной доске не должно быть зон, недоступных для работы.
- 3.14. Активная поверхность интерактивной доски должна быть матовой. Размещение проектора интерактивной доски должно исключать для пользователей возможность возникновения слепящего эффекта.
- 3.15. При использовании маркерной доски цвет маркера должен быть контрастного цвета по отношению к цвету доски.
- 3.16. Интерактивные доски, сенсорные экраны, информационные панели и иные средства отображения информации, а также компьютеры, ноутбуки, планшеты, моноблоки, иные электронные средства обучения (далее - ЭСО) используются в соответствии с инструкцией по эксплуатации и (или) техническим паспортом. ЭСО должны иметь документы об оценке (подтверждении) соответствия.
- 3.17. Использование ЭСО должно осуществляться при условии их соответствия Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).
- 3.18. Минимальная диагональ ЭСО должна составлять для монитора персонального компьютера и ноутбука - не менее 39,6 см, планшета - 26,6 см. Использование мониторов на основе электронно-лучевых трубок в ГБДОУ не допускается.
- 3.19. В помещениях обеспечиваются параметры микроклимата, воздухообмена, определенные требованиями гигиенических нормативов. В воздухе не допускается превышение предельно допустимых концентраций загрязняющих веществ, определенных требованиями гигиенических нормативов.
- 3.20. Не допускается использование переносных отопительных приборов с инфракрасным излучением.
- 3.21. Контроль температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей осуществляется с помощью термометров.
- 3.22. Размещение аквариумов, животных, птиц в помещениях ГБДОУ не допускается.
- 3.23. Ежедневный утренний прием детей проводится воспитателями и (или) медицинским работником, которые должны опрашивать родителей о состоянии здоровья детей, а также проводить бесконтактную термометрию. Заболевшие дети, а также дети с подозрением на наличие инфекционного заболевания к посещению не допускаются.

#### **4. Организация медицинского обслуживания обучающихся (воспитанников)**

##### **4.1. Медицинская помощь в ГБДОУ осуществляется в соответствии с законодательством в сфере**

охраны здоровья.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 92 ПРИМОРСКОГО РАЙОНА  
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Юдина Анастасия Вячеславовна, РУКОВОДИТЕЛЬ

19.09.24 17:35 (MSK)

Сертификат 104EF1E99A047B18524CEA1C75A68490

- 4.2. Медицинская деятельность в ГБДОУ осуществляется медицинской организацией на основании договора о сотрудничестве и совместной деятельности с ГБУЗ «Городская поликлиника № 49» поликлиническое детское отделение № 20.
- 4.3. В ГБДОУ обеспечивается прохождение воспитанниками в соответствии с законодательством Российской Федерации периодических медицинских осмотров и диспансеризации, в соответствии с планом медицинских работников.
- 4.4. Лица с признаками инфекционных заболеваний в ГБДОУ не допускаются. При выявлении лиц с признаками инфекционных заболеваний во время нахождения в ГБДОУ принимаются меры по ограничению или исключению их контакта с иными лицами посредством размещения в помещении для оказания медицинской помощи, до приезда законных представителей (родителей или опекунов), до перевода в медицинскую организацию или до приезда скорой помощи.
- 4.5. После перенесённого заболевания дети допускаются к посещению при наличии медицинского заключения (медицинской справки).
- 4.6. В целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений в ГБДОУ проводятся:
- контроль за санитарным состоянием и содержанием собственной территории и помещений ГБДОУ, за соблюдением правил личной гигиены лицами, находящимися в них; Организация профилактических и противоэпидемических мероприятий и контроль за их проведением;
  - работа по организации и проведению мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации, противоклещевых (акарицидных) обработок и контроль за их проведением;
  - осмотры детей с целью выявления инфекционных заболеваний (в том числе на педикулёз) при поступлении в ГБДОУ, а также в случаях, установленных законодательством в сфере охраны здоровья;
  - организация профилактических осмотров воспитанников и проведение профилактических прививок;
  - распределение детей в соответствии с заключением о принадлежности несовершеннолетнего к медицинской группе для занятий физической культурой;
  - документирование и контроль за организацией процесса физического воспитания и проведением мероприятий по физической культуре в зависимости от пола, возраста и состояния здоровья;
  - за состоянием и содержанием мест занятий физической культурой;
  - за пищеблоком и питанием детей;
  - назначение мероприятий по закаливанию, которые организуются с согласия родителей (законных представителей) и проводятся с учётом состояния здоровья детей);
  - работу по формированию здорового образа жизни и реализация технологий сбережения здоровья;
  - контроль за соблюдением правил личной гигиены; - контроль за информированием ГБДОУ и медицинских работников обо всех случаях инфекционных заболеваний в своей семье и обращением за медицинской помощью в случае возникновения заболеваний;
  - в целях профилактики контагиозных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) в ГБДОУ организуются и проводятся меры по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии;
  - все выявленные инвазированные регистрируются в журнале для инфекционных заболеваний;



- при регистрации случаев заболеваний контагиозными гельминтозами санитарнопротивоэпидемические (профилактические) мероприятия проводятся в течение 3 календарных дней после окончания лечения.

4.7. В группах ГБДОУ ведется журнал здоровья, в котором для каждого воспитанника вносятся сведения об антропометрических данных, группе здоровья, группе занятий физической культурой, состоянии здоровья, рекомендуемом размере учебной мебели.

4.8. Расследование и учет несчастных случаев с воспитанниками во время пребывания в ГБДОУ, в порядке, установленном федеральным органом исполнительной власти, в соответствии с Положением ГБДОУ о расследовании НС.

## 5. Обеспечение безопасности обучающихся (воспитанников)

В ГБДОУ созданы условия для обеспечения безопасности обучающихся (воспитанников) и работников во время пребывания в ГБДОУ, в том числе:

- 5.1. Организована охрана здания и территории ГБДОУ лицензионным охранным предприятием в соответствии с контрактом на обеспечение охраны.
- 5.2. Установлены системы контроля доступа на территорию и в здание ГБДОУ, установлен контрольно – пропускной режим.
- 5.3. Установлены камеры видеонаблюдения по всему периметру здания и на всех этажах здания.
- 5.4. Установлена система автоматической противопожарной сигнализации.
- 5.5. ГБДОУ оснащено в достаточном количестве средствами пожаротушения: огнетушителями, пожарными кранами, специальными масками.
- 5.6. Реализуется план по антитеррористической защищенности.
- 5.7. Реализуется программа по безопасности дорожного движения.
- 5.8. Реализуется программа по пожарной безопасности.

## 6. Обеспечение соблюдения требований охраны труда.

- 6.1. ГБДОУ осуществляет производственный контроль за условиями труда, разрабатывает и проводит санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия в соответствии с требованиями Санитарных правил. 6. Обеспечение безопасности при посещении плавательного бассейна.
- 6.2. Не разрешается допуск посетителей в раздевалку бассейна в верхней одежде.
- 6.3. На пути движения от душа к ванне бассейна должны размещаться ножные ванны с проточной водой. В ножные ванны подаётся очищенная и обеззараженная вода из системы водоподготовки бассейна или системы питьевого водоснабжения.
- 6.4. Душевые проходные и расположены на пути движения из раздевалки к обходной дорожке. Душевые устраиваются из расчета 1 душевая сетка на 3 человек в смену.
- 6.5. В раздевалках установлены сушилки для волос (фены) из расчета 1 прибор на 6 мест – для девочек и 1 прибор на 6 мест - для мальчиков в смену.
- 6.6. Покрытие обходных дорожек, дна ножных ванн должно быть противоскользящим.
- 6.7. Облицовочные материалы зала, где расположена ванна бассейна и помещений с влажным режимом должны обеспечивать целостность покрытия, должны быть устойчивые к применяемым реагентам и дезинфектантам и позволять проводить качественную механическую чистку и дезинфекцию.
- 6.8. Использование деревянных трапов в душевых и раздевалках не допускается.
- 6.9. Для бассейна в качестве основных методов обеззараживания воды должны быть

с использованием озонирования или ультрафиолетового излучения, или бромирование с использованием озонирования или ультрафиолетового излучения.

- 6.10.** Ежедневная уборка должна проводиться в конце рабочего дня.
- 6.11.** Уборка с профилактическим ремонтом и последующей дезинфекцией проводится не реже 1 раза в месяц.
- 6.12.** Системы отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха должны обеспечивать параметры микроклимата и воздухообмена помещений плавательного бассейна в соответствии с гигиеническими нормативами.
- 6.13.** Концентрация свободного хлора в воздухе на высоте не более 1 метра над зеркалом воды должна быть не более 0,1 мг/м<sup>3</sup>, присутствие озона не допускается.
- 6.14.** В процессе эксплуатации плавательного бассейна осуществляется лабораторный контроль в соответствии с программой производственного контроля за:
- качеством воды;
  - параметрами микроклимата;
  - состоянием воздушной среды в зоне дыхания пловцов; уровнями шума и освещенности.
- 6.15.** Проводятся также бактериологические и паразитологические анализы смывов с поверхностей.
- 6.16.** Для оценки эффективности текущей уборки и дезинфекции помещений и инвентаря необходимо не менее 1 раза в квартал проведение бактериологического и паразитологического анализов - смывов на присутствие общих колиформных бактерий и обсемененность яйцами гельминтов.
- 6.17.** Смывы берутся с поручней ванны бассейна, скамеек в раздевалках, пола в душевой, ручек двери из раздевалки в душевую, детских игрушек, предметов спортивного инвентаря.
- 6.18.** При получении неудовлетворительных результатов исследований необходимо проведение уборки и дезинфекции помещений и инвентаря с последующим повторным взятием смывов на анализ.

## **7. Заключительные положения**

- 7.1.** 7.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ГБДОУ.
- 7.2.** 7.2. После принятия Положения в новой редакции данная редакция автоматически утрачивает силу.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 92 ПРИМОРСКОГО РАЙОНА  
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА,** Юдина Анастасия Вячеславовна, РУКОВОДИТЕЛЬ

**19.09.24** 17:35 (MSK)

Сертификат 104EF1E99A047B18524CEA1C75A68490