|  |
| --- |
| **Санітарно-гігієнічні вимоги щодо організації освітнього процесу** |
|  |
| З метою своєчасної та якісної підготовки закладів до роботи у новому навчальному році, Хмільницьке районне управління ГУ Держпродспоживслужби у Вінницькій області надає основні вимоги щодо організації навчального процесу: |
| - територія закладу має бути огороджена та благоустроєна, зачищена від листя, дикорослих грибів, трави, має бути здійснене обрізання гілок дерев та кущів. Майданчики у дошкільних навчальних закладах та для учнів 1-4 класів обладнуються тіньовими навісами або альтанками; |
| - на території закладу освіти не повинно бути бездомних тварин; |
| - стаціонарне фізкультурно-спортивне та ігрове обладнання повинно бути безпечним для здоров’я та життя користувачів; |
| - пісочниці на групових майданчиках повинні бути огороджені бортиками. Заміна піску проводиться не рідше одного разу на рік. Дослідження піску на я/г проводиться два рази на рік у теплу пору з квітня по жовтень; |
| - конструкції покрівель повинні бути забезпечені системою зливостоку; |
| - ганок будівлі закладу середньої освіти повинен мати безпечне неслизьке покриття з рельєфним маркуванням, зручні поручні вздовж сходів та облаштований пандусом. Для очищення взуття від бруду перед входом у заклад освіти повинні бути встановлені скребачки, решітки; |
| - стіни та стеля усіх приміщень закладів освіти повинні бути без щілин, тріщин, деформацій, ознак ураження грибком; |
| - обладнання, устаткування, технічні засоби навчання повинні бути справними безпечними для здоров’я дітей. Має бути здійснене кольорове маркування меблів у відповідності до зросту дітей; |
| - для прання, сушіння та прасування білизни, рушників тощо у дошкільних навчальних закладах передбачаються відповідні приміщення. Прання та прасування особистих речей персоналу у дошкільному навчальному закладі забороняються; |
| - в ДНЗ приймальні та роздягальні групових (житлових) осередків для дітей раннього віку бажано обладнувати шафами для одягу дітей та персоналу, лавами; |
| - для контролю теплового режиму в групових осередках ДНЗ кімнатні термометри мають бути розміщені на внутрішній поверхні кожного приміщення, де перебувають діти, на рівні 0,8-1,2 м від підлоги залежно від зросту дітей; |
| - кожне спальне місце в ДНЗ забезпечується необхідними постільними речами, матрацом, подушкою, двома ковдрами (для холодного та теплого періоду року), трьома комплектами постільної білизни, двома чохлами на матрац, покривалом. Постільна білизна повинна бути промаркованою (з ножного краю); |
| - для захисту від прямих променів сонця, запобігання перегріванню приміщень, у яких перебувають діти, необхідно передбачати жалюзі, козирки, штори або інші види захисту (але не повинні зменшувати рівень природного освітлення та інсоляції); |
| - у закладах середньої освіти необхідно передбачити внутрішні санітарні вузли з підведенням до умивальників холодної та гарячої проточної води з облаштуванням диспенсерів з паперовими рушниками (або електрорушників) та рідкого мила. В туалетних кабінах на відстані 0,1 м від підлоги встановлюють непрозорі двері висотою не менше 1,5 м із замком, що замикається з середини. Кабіни відгороджують одна від іншої непрозорими стінками висотою не менше 1,75 м на відстані 0,1 м від підлоги. Слід передбачати спеціально обладнану кабіну для використання її особами з інвалідністю, у тому числі тими, що пересуваються на кріслах колісних, за допомогою милиць чи інших засобів; |
| - в дошкільних навчальних закладах (ДНЗ) проводиться один раз на рік обробка постільних речей методом сухої хімічної чистки або у дезінфекційній камері; |
| - в ДНЗ для дезінфекції м’яконабивних іграшок забезпечити наявність бактерицидних ламп; |
| - організований та проведений лабораторний контроль показників мікроклімату (не менше 6 вимірювань) та концентрації CO2, CO, який проводиться не рідше двох разів на рік. Лабораторний контроль рівня освітленості у закладах освіти не рідше двох разів на рік (не менше 4 точок у 3-5 приміщеннях), один з яких проводиться в листопаді чи грудні; |
| - вода питна, що постачається у заклади освіти, повинна відповідати вимогам, для цього організовується та проводяться лабораторні дослідження води на відповідність ДСанПіН 2.2.4-171-10. Холодною і гарячою проточною водою повинні бути забезпечені групові (житлові) осередки, їдальня, буфетні, медичні приміщення, пральня, ванно-душові, туалетні кімнати з установленням кранів-змішувачів; |
| - організація питного режиму повинна сприяти оптимальному задоволенню потреб дітей у безпечній та якісній воді. Кожна дитина за потреби повинна отримати кип’ячену або фасовану воду в індивідуальній чашці, або індивідуальному посуді; |
| - усі заклади освіти повинні бути укомплектовані кваліфікованими кадрами середніх медичних працівників. У випадку відсутності у закладі середньої освіти медичного працівника засновник (засновники) укладає договір з закладом охорони здоров’я або фізичними особами-підприємцями, які провадять господарську діяльність з медичної практики (сестринська справа, педіатрія, сімейна медицина) про медичне обслуговування учнів; |
| - виробничі приміщення харчоблоку, технологічне обладнання та його розміщення повинні відповідати вимогам санітарного законодавства, бути справним та в достатній кількості; |
| - для дотримання правил особистої гігієни учнями в приміщенні їдальні або перед ним встановлюються умивальники із розрахунку один на 40 місць. Поряд з умивальниками встановлюються диспенсери з рідким милом та паперовими рушниками; |
| - столовий та кухонний посуд має бути в достатній кількості та в задовільному санітарному стані. Забороняється використовувати пощерблений, емальований, алюмінієвий столовий посуд і пластмасовий столовий посуд багаторазового використання; |
| - працівники їдалень (харчоблоків), буфетів повинні бути забезпечені санітарним і спеціальним одягом та необхідними умовами для дотримання правил особистої гігієни. До санітарного одягу відносяться халати, фартухи з тканини для отримання та видачі їжі, хустки, ковпаки, фартух з полімерних матеріалів для миття посуду, до спеціального - халати темного кольору, гумові рукавички, гумове взуття. Маркований санітарний одяг необхідно зберігати на вішаку (у шафі) у приміщенні для персоналу їдальні (харчоблоку); |
| - санітарний одяг помічників вихователів необхідно зберігати на вішалці поруч з буфетною. Для персоналу повинно бути не менше 3 комплектів санітарного одягу на одного працівника; |
| - спеціальний одяг для прибирання приміщень групових (житлових) осередків і туалетів необхідно маркувати, використовувати за призначенням і зберігати окремо, так само, як інвентар для прибирання (відра, швабри, серветки). В туалетних кімнатах або в інших господарських приміщеннях повинні бути господарські шафи для зберігання інвентарю для прибирання, спеціального одягу тощо; |
| - приготування готових страв має здійснюватись з дотриманням процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР), НАССР має бути розроблений та впроваджений; |
| - Визначити постачальників харчових продуктів та затвердити графіки постачання продуктів. Розробити та затвердити графіки харчування; |
| - розробити та погодити з органами Держпродспоживслужби примірне чотиритижневе сезонного меню, розробити та затвердити технологічні картки для приготування страв у відповідності до меню; |
| - організувати ведення документації з організації харчування у відповідності до вимог чинного законодавства; |
| - всі працівники закладу мають мати ОМК з пройденим медичним оглядом та допуском до роботи; |
| - забезпечення в повному обсязі миючими та дезінфікуючими засобами. Працівники, що відповідають за дезінфекцію мають бути забезпечені ЗІЗ та володіти правилами застосування дезінфікуючих засобів. |
|  |
| Діти – найцінніший ресурс людства. Бережіть їх та себе! |
|  |