ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
АДМИНИСТРАЦИЯ ПРИМОРСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 84 Приморского района Санкт-Петербурга
(ГБДОУ детский сад № 84 Приморского района Санкт-Петербурга)

ПРИНЯТО:
Педагогическим советом
ГБДОУ детского сада № 84
Приморского района Санкт-Петербурга

Протокол от 27.08.2026 № 1

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий
ГБДОУ детского сада № 84
Приморского района Санкт-Петербурга
_____С.В. Зенченко
Приказ от 31.08.2026 № 56-ОД

СОГЛАСОВАНО:
Советом родителей
ГБДОУ детского сада № 84
Приморского района Санкт-Петербурга
Протокол от 26.08.2026 № 7

Положение
о создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания воспитанников и работников
Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детского сада №84 Приморского района Санкт-Петербурга

№ 54-3

Санкт-Петербург
2026

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 84 ПРИМОРСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Зенченко Светлана Валентиновна, ЗАВЕДУЮЩИЙ
15.09.26 12:39 (MSK) Сертификат 5A3526439297EDE6511C26D7CEAD005C

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 № 84 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:

- п.15 ч.3 ст. 28, ч.1,2 ст.37, п.2ч.1 ст.41 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Указом Президента Российской Федерации от 17.05.2023 № 358 «О Стратегии комплексной безопасности детей в Российской Федерации на период до 2030 года»;
- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральным законом от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» ст.7, 54;
- Федеральным законом от 30.03.1999 №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» от 24.07.1998 № 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 02.06.2026 № 19 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 20 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.4284-26 «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 02.16.2026 № 18 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические 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 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 31.07.2020 № 373 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам дошкольного образования»;
- Образовательной программой дошкольного образования ГБДОУ;
- Уставом ГБДОУ.

1.2. Цели, основные направления и задачи в сфере обеспечения безопасности детей.

1.2.1. Целями в сфере обеспечения безопасности детей являются:

- снижение уровня детского травматизма, сохранение здоровья детей;
- защита и обеспечение интересов детей и семей, имеющих детей, во время их пребывания в ГБДОУ;

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 84 ПРИМОРСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Зенченко Светлана Валентиновна, ЗАВЕДУЮЩИЙ
15.09.26 12:39 (MSK) Сертификат 5A3526439297EDE6511C26D7CEAD005C

• воспитание гармонично развитой и социально ответственной личности на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, исторических и национально-культурных традиций.

1.2.2. Основными направлениями в сфере обеспечения безопасности детей являются:

• развитие современной безопасной инфраструктуры для детей, формирование условий для активного участия детей, в том числе детей-инвалидов и детей с ОВЗ, в жизни ГБДОУ;

• формирование безопасной информационной среды для детей;

• укрепление института семьи, сохранение и поддержка традиционных российских духовно-нравственных, в том числе семейных, ценностей.

1.2.3. Основными задачами в сфере обеспечения безопасности детей являются:

• формирование и поддержка навыков здорового образа жизни у детей;

• формирование у детей представления о безопасном образе жизни, реализация мер, направленных на освоение детьми навыков поведения в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях, обучение детей безопасному поведению в быту, на объектах инфраструктуры, на природе, на дороге и на транспорте;

• реализация мероприятий, направленных на повышение уровня антитеррористической, противопожарной, эпидемиологической защищенности детей в здании и на территории ГБДОУ;

• обеспечение безопасности игровых и спортивной площадок на территории ГБДОУ;

• оказание родителям (законным представителям) детей психолого-педагогической, методической и консультативной помощи по вопросам образования и воспитания детей.

2. Организация питания в ГБДОУ

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

• изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания дошкольной образовательной организации;

• применение принципов ХАССП;

организация обучения ответственных за организацию питания в ГБДОУ по вопросам организации питания;

• материально-техническое оснащение помещений пищеблока;

• обучение и инструктаж воспитателей, помощников воспитателей;

• контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста, детей-аллергиков;

• контроль обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции обслуживающей организацией.

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

2.3. Сотрудники обслуживающей организации осуществляют прием пищевой продукции в ГБДОУ 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 сотрудниками обслуживающей организации 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. Организация питания осуществляется обслуживающей организацией в соответствии с учетом санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения из продуктов, поименованных в Ассортиментном

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 84 ПРИМОРСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Зенченко Светлана Валентиновна, ЗАВЕДУЮЩИЙ
15.09.26 12:39 (MSK) Сертификат 5A3526439297EDE6511C26D7CEAD005C

перечне основных групп продовольственных товаров и сырья основного (организованного) питания.

2.6. Пищеблок ГБДОУ 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 подвергаются уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

2.10. Фирма организатор питания должен контролировать состояние условий труда на рабочих местах, а также правильность применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений пищеблока обязаны:

- 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 лицу предприятия общественного питания;
- использовать одноразовые перчатки при приготовлении блюд и после санитарно-гигиенических 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.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 84 ПРИМОРСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Зенченко Светлана Валентиновна, ЗАВЕДУЮЩИЙ
15.09.26 12:39 (MSK) Сертификат 5A3526439297EDE6511C26D7CEAD005C

• 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 разрабатывается обслуживающей организацией.

2.18. Меню должно разрабатывается 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 специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами 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 йододефицитных 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 оставляться 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°С до +6°С.

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 освобождаться 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, выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами,

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 84 ПРИМОРСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Зенченко Светлана Валентиновна, ЗАВЕДУЮЩИЙ
15.09.26 12:39 (MSK) Сертификат 5A3526439297EDE6511C26D7CEAD005C

а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

2.24. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

2.25. Производственные столы на пищеблоке цельнометаллические, устойчивые к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) выполнено из дерева твердых лиственных пород.

2.26. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

2.27. Для обеззараживания воздуха на пищеблоке используются бактерицидные установки для обеззараживания воздуха.

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 занятий воспитанников определяются Образовательной программой дошкольного образования ГБДОУ (далее - ОП ДО 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. Столы (парты) 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 столов (парт) 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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 84 ПРИМОРСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Зенченко Светлана Валентиновна, ЗАВЕДУЮЩИЙ
15.09.26 12:39 (MSK) Сертификат 5A3526439297EDE6511C26D7CEAD005C

панелью), учитывается её размер и размещение, которые обеспечивают воспитанникам 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 воспитанников

4.1. Медицинская помощь в ГБДОУ осуществляется в соответствии с законодательством в сфере охраны здоровья.

4.2. Медицинская деятельность в ГБДОУ осуществляется медицинской организацией по договору о сотрудничестве и совместной деятельности по медицинскому обслуживанию обучающихся (воспитанников) с ГБУЗ «Городская поликлиника № 111».

4.3. В ГБДОУ обеспечивается прохождение воспитанниками в соответствии с законодательством Российской Федерации периодических медицинских осмотров и диспансеризации, в соответствие 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:

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 84 ПРИМОРСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Зенченко Светлана Валентиновна, ЗАВЕДУЮЩИЙ
15.09.26 12:39 (MSK) Сертификат 5A3526439297EDE6511C26D7CEAD005C

• 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 санитарно-противоэпидемические (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 соответствие с Положением ГБДОУ о расследовании НС.

5. Обеспечение безопасности воспитанников

В ГБДОУ созданы условия для обеспечения безопасности 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.

5.3. Установлены камеры видеонаблюдения по всему периметру здания и на первом этаже здания.

5.4. Установлена система автоматической противопожарной сигнализации.

5.5. ГБДОУ оснащено в достаточном количестве средствами пожаротушения: огнетушителями, пожарными кранами, специальными масками.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 84 ПРИМОРСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Зенченко Светлана Валентиновна, ЗАВЕДУЮЩИЙ
15.09.26 12:39 (MSK) Сертификат 5A3526439297EDE6511C26D7CEAD005C

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.

7. Обеспечение безопасности при посещении плавательного бассейна

7.1. Не разрешается допуск посетителей в раздевалку бассейна в верхней одежде.

7.2. 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.

7.3. Душевые проходные и расположены на пути движения из раздевалки к обходной дорожке. Душевые устраиваются из расчета 1 душевая сетка на 3 человек в смену.

7.4. В раздевалках установлены сушилки для волос (сушуары, фены) из расчета 1 прибор на 10 мест – для девочек и 1 прибор на 20 мест - для мальчиков в смену.

7.5. Покрытие обходных дорожек, дна ножных ванн должно быть противоскользящим.

7.6. 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.

7.7. Использование деревянных трапов в душевых и раздевалках не допускается.

7.8. Для бассейна в качестве основных методов обеззараживания воды должны быть использованы хлорирование, бромирование, а также комбинированные методы: хлорирование с использованием озонирования или ультрафиолетового излучения, или бромирование с использованием озонирования или ультрафиолетового излучения.

7.9. Ежедневная уборка должна проводиться в конце рабочего дня.

7.10. Уборка с профилактическим ремонтом и последующей дезинфекцией проводится не реже 1 раза в месяц.

7.11. Системы отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха должны обеспечивать параметры микроклимата и воздухообмена помещений плавательного бассейна в соответствии с гигиеническими нормативами.

7.12. Концентрация свободного хлора в воздухе на высоте не более 1 метра над зеркалом воды должна быть не более 0,1 мг/м3, присутствие озона не допускается.

7.13. 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.

Проводятся также бактериологические и паразитологические анализы смывов с поверхностей.

7.14. 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.

7.15. Смывы берутся с поручней ванны бассейна, скамеек в раздевалках, пола в душевой, ручек двери из раздевалки в душевую, детских игрушек, предметов спортивного инвентаря.

7.16. При получении неудовлетворительных результатов исследований необходимо проведение уборки и дезинфекции помещений и инвентаря с последующим повторным

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 84 ПРИМОРСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Зенченко Светлана Валентиновна, ЗАВЕДУЮЩИЙ
15.09.26 12:39 (MSK) Сертификат 5A3526439297EDE6511C26D7CEAD005C

взятием смывов на анализ.

8. Заключительные положения

8.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ГБДОУ.

8.2. Срок действия настоящего Положения до 01.09.2032.

8.3. После принятия Положения в новой редакции данная редакция автоматически утрачивает силу.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 84 ПРИМОРСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Зенченко Светлана Валентиновна, ЗАВЕДУЮЩИЙ

15.09.26 12:39 (MSK) Сертификат 5A3526439297EDE6511C26D7CEAD005C