

СОГЛАСОВАНО
Педагогический Совет Протокол №1 от
11.01.2021

УТВЕРЖДЕНО
Приказ директора МБДОУ «Детство» «ЦРР»
г. Калуги № 4 од от 11.01.2021

**ПОРЯДОК (РЕГЛАМЕНТ)
ХОЗЯЙСТВЕННО-БЫТОВОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ
МБДОУ «ДЕТСТВО» «ЦРР» Г. КАЛУГИ**

1. Общие требования

1.1. Настоящий регламент хозяйственно-бытового обслуживания воспитанников в МБДОУ «Детство» «ЦРР» г. Калуги (далее - Регламент) разработан в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

1.2. Регламент определяет порядок хозяйственно-бытового обслуживания воспитанников в МБДОУ «Детство» «ЦРР» г. Калуги (далее – Учреждение).

1.3. Настоящий Регламент действует до принятия нового.

1.4. Изменения в настоящий Регламент могут вноситься в соответствии с действующим законодательством и Уставом МБДОУ «Детство» «ЦРР» г. Калуги.

2. Условия для осуществления хозяйственно-бытового обслуживания воспитанников

2.1. Хозяйственно-бытовое обслуживание воспитанников в МБДОУ «Детство» «ЦРР» г. Калуги осуществляется при наличии:

2.2.1 необходимого оборудования, отвечающего требованиям стандартов, технических условий, других нормативных документов и обеспечивающими надлежащее качество предоставляемых услуг;

2.2.2 коммунально-бытового обслуживания, телефонной и интернет связью;

2.2.3 места осуществления хозяйственно-бытового обслуживания воспитанников:

- групповые ячейки: в состав групповой ячейки входят: раздевальная (приемная) (для приема детей и хранения верхней одежды), групповая (для проведения игр, занятий и приема пищи), спальня, буфетная (для подготовки готовых блюд к раздаче и мытья столовой посуды), туалетная (совмещенная с умывальной);

- дополнительные помещения для занятий с детьми, предназначенные для поочередного использования всеми или несколькими детскими группами (музыкально - физкультурный зал, кабинет учителя - логопеда и другие);

- пищеблок;

- посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали;

- помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются инвентарем, посудой, тарой, выполненной из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания;

- помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции;

- сопутствующие помещения - медицинский блок, прачечная;

- помещения служебно-бытового назначения для персонала.

2.2 Помещения отвечают санитарно-эпидемиологическим требованиям, обеспечивающим условия для разных видов двигательной, игровой и умственной активности детей; санитарным требованиям, правилам противопожарной безопасности; защищены от воздействия факторов, отрицательно влияющих на качество предоставляемых услуг (повышенной/пониженной температуры, влажности воздуха, запыленности, загрязненности, шума, вибрации и т.д.).

2.3 Имеющееся необходимое оборудование для обслуживания воспитанников (стиральные машины, утюг и т.д) в помещениях используется строго по назначению в соответствии с эксплуатационными документами, содержатся в технически исправном состоянии. Пригодность к эксплуатации специального оборудования, приборов и аппаратуры подтверждается проверкой.

2.4 Периодичность проверки оборудования определяется его эксплуатационными документами, либо (при отсутствии четкого указания данного параметра в эксплуатационных

документах) документом, регламентирующим работу учреждения.

2.5 Неисправное оборудование заменяется, ремонтируется (если они подлежат ремонту) или изымается из эксплуатации. Пригодность к эксплуатации отремонтированного оборудования подтверждается проверкой.

2.6 Вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде.

2.7 Обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) проводится не реже 1 раза в 10 лет.

2.8 Территория Учреждения оборудована электрическим освещением, по периметру ограждается забором и зелеными насаждениями.

3. Процессы хозяйственно-бытового обслуживания

3.1. На собственной территории Учреждения не должно быть плодоносящих ядовитыми плодами деревьев и кустарников.

3.2. Проведение всех видов ремонтных работ в присутствии детей не допускается.

3.3. Спортивные и игровые площадки имеют полимерное или натуральное покрытие. Учреждение имеет документы об оценке (подтверждения) соответствия.

3.4. Спортивные занятия и мероприятия на сырых площадках и (или) на площадках, имеющих дефекты, не проводятся.

3.5. На территории Учреждения оборудована площадка, расположенная в непосредственной близости от въезда на эту территорию, с водонепроницаемым твердым покрытием для сбора отходов. На площадке установлен контейнер/ы (мусоросборники) закрывающимися крышками.

3.6. На территории не допускается скопление мусора. Уборка территории проводится ежедневно или по мере загрязнения. Для очистки территории от снега использование химических реагентов не допускается.

3.7. На территории Учреждения согласно договору обслуживания предусмотренными соответствующими санитарными правилами обеспечено отсутствие грызунов и насекомых, в том числе клещей.

3.8. В подвальных этажах не допускается размещение помещений для детей.

3.9. Учебные помещения для занятий детей дошкольного и младшего школьного возраста в Учреждении, реализующих образовательные программы дошкольного образования размещаются не выше третьего этажа здания.

3.10. Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер обеспечивают последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, и готовой продукции.

3.11. Не допускается для воспитанников использование пищевого сырья на полуфабрикатах.

3.12. Воспитанники обеспечиваются мебелью в соответствии с их ростом и возрастом. Функциональные размеры мебели соответствуют обязательным требованиям, установленным техническим регламентом ТР ТС 025/2012 "Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мебельной продукции", утвержденный решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 № 32 (Официальный сайт Комиссии Таможенного союза <http://www.tsouz.ru/>, 18.06.2012) (далее - ТР ТС 025/2012).

3.13. Мебель для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, приспособлена к особенностям их психофизического развития, индивидуальным возможностям и состоянию здоровья.

3.14. Использование электронных средств обучения (далее - ЭСО) осуществляться при условии их соответствия Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). Продолжительность непрерывного использования экрана не должна превышать для детей 5-7 лет - 5-7 минут.

3.15. Не допускается для воспитанников использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря;

столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

3.16. Проветривание в присутствии детей не проводится.

3.17. Все источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии и не должны содержать следы загрязнений.

3.18. На территории игровых площадок в детских песочницах ежегодно, в весенний период, проводится полная смена песка. Песок должен соответствовать гигиеническим нормативам. При обнаружении возбудителей паразитарных и инфекционных болезней проводится внеочередная замена песка.

3.19. Все помещения для воспитанников подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств в соответствии с графиком уборки.

3.20. Смена постельного белья и полотенец осуществляется по мере загрязнения, но не реже 1-го раза в 7 дней.

3.21. Не допускается использование детского туалета персоналом.

3.22. В умывальной зоне устанавливаются вешалки для детских полотенец (отдельно для рук и ног), количество которых должно соответствовать общему количеству детей.

3.23. Каждый ребенок обеспечивается индивидуальным полотенцем для рук, а при организации сна - индивидуальными постельными принадлежностями (комплект постельного белья, одеяло, подушка). Допускается использование одноразовых полотенец и личного постельного белья.

3.24. Не допускается просушивание белья, одежды и обуви в игровой комнате, спальне, кухне.

3.25. Каждое спальное место обеспечивается комплектом постельных принадлежностей (матрацем с намотасником, подушкой, одеялом), постельным бельем (наволочкой, простыней, пододеяльником) и полотенцами (для лица и для ног). Допускается использование одноразовых полотенец для лица, рук и ног.

3.26. Количество комплектов постельного белья, намотасников и полотенец (для лица и для ног) должно быть не менее 2 комплектов на одного человека.

Систематическая работа по организации хозяйственно-бытового труда способствует формированию у детей положительного отношения к труду, воспитанию ценностного отношения к собственному труду, труду других людей и его результатам.