

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
Средняя общеобразовательная школа № 19 Малышевского городского округа**

---

624286, Свердловская область, пг. Малышева, ул.Свободы, д. 13а, телефон 8(34365)5-19-77, e-mail: [ou19mal@rambler.ru](mailto:ou19mal@rambler.ru)

**Сведения о наличии безопасных условий обучения, воспитания обучающихся, их содержания в соответствии с установленными нормами, обеспечивающими жизнь и здоровье обучающихся, работников МАОУ СОШ № 19 МГО**

Образовательная деятельность МАОУ СОШ № 19 МГО (далее - Учреждение) организована в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.4.2.2821-10), утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12. 2010 г. № 189.

Учреждение обеспечивает получение школьного образования детей в возрасте от 6 лет и 6 месяцев (при наличии соответствующих условий) до прекращения образовательных отношений, но не старше 18 лет. Оптимальный возраст начала школьного обучения - не ранее 7 лет. В 1-е классы принимают детей 8-го или 7-го года жизни. Прием детей 7-го года жизни осуществляют при достижении ими к 1 сентября учебного года возраста не менее 6 лет 6 месяцев.

Количество учащихся в классе определяется исходя из расчета соблюдения нормы площади на одного обучающегося, соблюдении требований к расстановке мебели в учебных помещениях, в том числе удаленности мест для занятий от светонесущей стены, требований к естественному и искусственному освещению, соответствует нормам, указанным в СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».

При наличии необходимых условий и средств для обучения возможно деление классов по учебным предметам на группы (иностранный язык, технология, физическая культура)

В Учреждении функционирует 28 класс-комплектов с 1 по 11 класс. На 01.09.2018 численностью 527 человек. Количество рабочих мест для обучающихся не превышает вместимости общеобразовательной организации, предусмотренной проектом, по которому построено (реконструировано) здание (560 человека).

Учреждение работает в одну смену. Основная образовательная программа реализуется через организацию урочной и внеурочной деятельности.

Требование по доступности общеобразовательной организации соблюдается.

Требования к оборудованию и содержанию территорий образовательных организаций соблюдаются. Территория Учреждения по периметру ограждена забором и полосой зеленых насаждений.

Территория имеет наружное искусственное электрическое освещение. Уровень искусственной освещенности на земле соответствует норме, не менее 10 лк.

Уровень шума на территории общеобразовательной организации не превышает гигиенические нормативы для помещений общественных зданий.

На территории выделяются игровая и учебно-опытная зоны. Зона игровой территории включает в себя полосу препятствий и физкультурную площадку. Покрытие групповых площадок и физкультурной зоны травяное, с утрамбованным грунтом, беспыльное. Игровые и физкультурные площадки для детей оборудованы с учетом их росто-возрастных особенностей. Спортивное оборудование соответствует возрасту детей и изготовлено из материалов, не оказывающих вредного воздействия на человека. Оборудование физкультурно-спортивной зоны обеспечивает выполнение программ учебного предмета "Физическая культура", а также проведение секционных спортивных занятий и оздоровительных мероприятий.

Уборка территории проводится ежедневно: утром за 1 – 1,5 часа до прихода детей. При сухой и жаркой погоде проводится полив территории. В зимнее время проводится очистка территории от снега по мере необходимости, скользкие места посыпаются песком.

Твердые бытовые отходы и другой мусор убирают в пластиковый контейнер, который закрывается на замок.

Въезды и входы на территорию, проезды, дорожки покрыты асфальтом.

Требования к зданию, помещениям, оборудованию и их содержанию соблюдаются. Здание имеет три этажа. Имеются 27 учебных кабинетов, дополнительные помещения для занятий с детьми (актовый и физкультурный зал, кабинеты учителя-логопеда, кабинеты психолога); сопутствующие помещения (медицинский кабинет, пищеблок), служебно-бытового назначения для персонала.

В отдельный блок выделены учебные помещения начальных классов, которые располагаются не выше 2 этажа здания школы. Рекреационные помещения расположены в непосредственной близости к учебным помещениям. На верхних этажах располагаются учебные помещения и кабинеты, посещаемые обучающимися 5 - 11 классов, административнохозяйственные помещения. Вредное воздействие факторов среды обитания в общеобразовательной организации жизни и здоровью обучающихся исключено.

Помещения актового и спортивного залов общеобразовательных организаций, их общую площадь, а также набор помещений для кружковой работы, в зависимости от возможностей общеобразовательной организации, размещены с соблюдением требований строительных норм и правил и настоящих санитарных правил.

Обучающиеся начальной общеобразовательной школы обучаются в закрепленных за каждым классом учебных помещениях. Для обучающихся основного общего - среднего общего образования организована образовательная деятельность по классно-кабинетной системе.

В целом здание эксплуатируется в соответствии с проектом.

Площадь учебных кабинетов соответствует и принимается без учета площади, необходимой для расстановки дополнительной мебели (шкафы, тумбы и другие) для хранения учебных пособий и оборудования, используемых в образовательной деятельности, из расчета:

- не менее 2,5 м<sup>2</sup> на 1 обучающегося при фронтальных формах занятий;
- не менее 3,5 м<sup>2</sup> на 1 обучающегося при организации групповых форм работы и индивидуальных занятий.

В кабинетах химии, физики, биологии, оборудованы лаборантские.

Площадь кабинетов информатики, где используются персональные компьютеры, соответствует гигиеническим требованиям к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы.

Требования к спортивному залу соблюдаются. Площадь спортивного зала: 11,4 x 26,55 м, что соответствует нормам. Высота спортивного зала составляет 7,48 м, что соответствует нормам.

При спортивном зале предусмотрены снарядные; раздевальные для мальчиков и девочек, оборудованы при спортивном зале отдельные для мальчиков и девочек душевые, туалеты.

В школе имеется актовый зал, размеры которого определяются числом посадочных мест из расчета 0,65 м<sup>2</sup> на одно место, площадь 215,6 м<sup>2</sup>, высота 4,15 м.

Площадь библиотеки составляет из расчета не менее 0,6 м<sup>2</sup> на одного обучающегося, 64,7 м<sup>2</sup>, что соответствует нормам.

В целях сохранения воздушно-теплового режима входы в здание оборудованы тамбурами.

Гардеробы размещены на 1 этаже, в них оборудованы места для каждого класса. Гардеробы оснащены вешалками, крючками для одежды, высота крепления которых соответствует ростовозрастным особенностям учащихся, и ячейками для обуви. При гардеробных предусмотрены скамейки.

Ширина рекреаций при одностороннем расположении классов составляет не менее 4,0 м, что соответствует нормам.

Требования к пищеблоку соблюдаются. Пищеблок эксплуатируется в соответствии с проектом, по которому он был построен. В школе предусмотрен набор помещений для организации питания обучающихся в соответствии с санитарно-эпидемиологическими

требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях. Технологическое оборудование размещается с учетом обеспечения свободного доступа к нему для его обработки и обслуживания. Питание детей организуется в помещении обеденного зала.

Требования к внутренней отделке помещений образовательных организаций соблюдаются. Стены помещений гладкие, имеют отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию. Стены помещений пищеблока, туалетных облицованы плиткой.

Требования к размещению оборудования в помещениях образовательных организаций соблюдаются. Оборудование основных помещений соответствует росту и возрасту детей.

Требования к ученической мебели соблюдаются. В зависимости от назначения учебных помещений используются различные виды ученической мебели: столы компьютерные, ученические, столы лабораторные в комплекте со стульями и офисными креслами. Табуретки или скамейки вместо стульев не используются, что соответствует требованиям.

Ученическая мебель изготовлена из материалов, безвредных для здоровья детей, и соответствует росту-возрастным особенностям детей и требованиям эргономики.

Подбор мебели для детей проводится с учетом роста детей. Рабочие поверхности столов имеют матовое покрытие светлого тона. Материалы, используемые для облицовки столов и стульев, обладают низкой теплопроводностью, стойкие к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств.

Для подбора учебной мебели соответственно росту обучающихся произведена ее цветовая маркировка, которую наносят на видимую боковую наружную поверхность стола и стула в виде круга или полос.

Стол расставлены в учебных помещениях по номерам: меньшие - ближе к доске, большие - дальше. Для детей с нарушением слуха парты размещены в первом ряду.

Детей с нарушением зрения рассаживаем на ближние к классной доске парты.

Детей, часто болеющих ОРЗ, ангинами, простудными заболеваниями, рассаживаем дальше от наружной стены. Не менее двух раз за учебный год обучающихся, сидящих на крайних рядах, 1 и 3 ряда (при трехрядной расстановке парт), меняют местами, не нарушая соответствия мебели их росту.

В целях профилактики нарушений осанки воспитываем правильную рабочую позу у обучающихся с первых дней посещения занятий в соответствии с рекомендациями настоящих санитарных правил.

При оборудовании учебных помещений соблюдены следующие размеры проходов и расстояния в сантиметрах:

- между рядами двухместных столов - не менее 60;
- между рядом столов и наружной продольной стеной - не менее 50 - 70;
- между рядом столов и внутренней продольной стеной (перегородкой) или шкафами, стоящими вдоль этой стены, - не менее 50;
- от последних столов до стены (перегородки), противоположной классной доске, - не менее 70, от задней стены, являющейся наружной, - 100;
- от демонстрационного стола до учебной доски - не менее 100;
- от первой парты до учебной доски - не менее 240;
- наибольшая удаленность последнего места обучающегося от учебной доски - 860;
- высота нижнего края учебной доски над полом - 70 - 90;
- расстояние от классной доски до первого ряда столов в кабинетах квадратной или поперечной конфигурации при четырехрядной расстановке мебели - не менее 300.

Угол видимости доски от края доски длиной 3,0 м до середины крайнего места обучающегося за передним столом - не менее 35 градусов для обучающихся основного общего - среднего общего образования и не менее 45 градусов для обучающихся начального общего образования

Требования к естественному и искусственному освещению помещений соблюдаются. Уровни естественного и искусственного освещения соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий. Все источники искусственного освещения содержатся в

исправном состоянии. Неисправные и перегоревшие лампы хранятся в отдельном помещении и утилизируются. Чистка оконных стекол и светильников проводится по мере их загрязнения. Светопроемы учебных помещений оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами (подъемно-поворотные жалюзи, тканевые шторы) с длиной не ниже уровня подоконника. Во всех помещениях общеобразовательной организации обеспечиваются уровни искусственной освещенности в соответствии с гигиеническими требованиями к естественному, искусственному, совмещенному освещению жилых и общественных зданий.

В учебных кабинетах, аудиториях, лабораториях уровни освещенности соответствуют следующим нормам: на рабочих столах - 300 - 500 лк, в кабинетах технического черчения и рисования - 500 лк, в кабинетах информатики на столах - 300 - 500 лк, на классной доске 300 - 500 лк, в актовых и спортивных залах (на полу) - 200 лк, в рекреациях (на полу) - 150 лк.

При использовании компьютерной техники сочетается восприятие информации с экрана и ведение записи в тетради - освещенность на столах обучающихся - не ниже 300 лк.

В учебных помещениях применяется систему общего освещения. Светильники с люминесцентными лампами располагаются параллельно светонесущей стене на расстоянии 1,2 м от наружной стены и 1,5 м от внутренней. Светильники со светодиодами располагаются с учетом требований по ограничению показателя дискомфорта в соответствии с гигиеническими требованиями к естественному, искусственному, совмещенному освещению жилых и общественных зданий.

Классная доска, не обладающая собственным свечением, оборудована местным освещением

- софитами, предназначенными для освещения классных досок.

Классные доски (с использованием мела) изготовлены из материалов, имеющих высокую адгезию с материалами, используемыми для письма, хорошо очищаются влажной губкой, износостойкие, имеют темно-зеленый цвет и антибликовое покрытие.

Кабинеты физики и химии оборудованы специальными демонстрационными столами. Для обеспечения лучшей видимости учебно-наглядных пособий демонстрационный стол устанавливается на подиуме. Ученические и демонстрационные столы имеют устойчивое к действию агрессивных химических веществ покрытие и защитные бортики по наружному краю стола.

Кабинет химии и лаборантская оборудованы вытяжными шкафами.

Оборудование кабинетов информатики соответствует гигиеническим требованиям к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы.

Требования к отоплению и вентиляции соблюдаются. Здания центральной системой отопления и вентиляции в соответствии с требованиями, предъявляемыми к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха в общественных зданиях и сооружениях. Все помещения ежедневно проветриваются. Сквозное проветривание проводят не менее 10 минут через каждые 1,5 часа. В присутствии детей проводится широкая односторонняя аэрация всех помещений в теплое время года. Длительность проветривания зависит от температуры наружного воздуха, направления ветра, эффективности отопительной системы. Проветривание проводится в отсутствие детей. В холодное время года фрамуги, форточки закрываются за 10 минут до начала урока. Контроль за температурой воздуха во всех основных помещениях пребывания детей осуществляется с помощью бытовых термометров.

Требования к температурному режиму соблюдаются. Температура воздуха в зависимости от климатических условий в учебных помещениях и кабинетах, кабинетах психолога и логопеда, лабораториях, актовом зале, столовой, рекреациях, библиотеке, вестибюле, гардеробе составляет 18 - 24 °С ; в спортзале и комнатах для проведения секционных занятий, мастерских - 17 - 20 °С; медицинских кабинетах, раздевальных комнатах спортивного зала - 20 - 22 °С, душевых - 24 - 25

°С, санитарных узлов и комнатах личной гигиены должна составлять 19 - 21 °С, душевых - 25 °С.

Требования к водоснабжению и канализации соблюдаются. Здания оборудовано системами холодного и горячего водоснабжения, канализацией. Вода отвечает санитарноэпидемиологическим требованиям к питьевой воде. Подводкой горячей и холодной воды обеспечиваются помещения пищеблока, туалетных для детей и персонала, медицинского кабинета. Умывальники, моечные ванны, душевые установки и водоразборные краны для хозяйственных нужд обеспечиваются смесителями.

Лестницы имеют поручни и ограждение. Стены основных помещений и оборудование окрашены матовыми красками светлых тонов.

Школьная мебель и оборудование помещений безвредны для здоровья детей и учитывают специфику организации педагогического процесса и лечебно-восстановительных мероприятий, а также соответствуют росту и возрасту детей.

Требования к медицинскому кабинету выполняются. Кабинет врача, процедурный оборудованы в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность. Прививочный кабинет оборудуют в соответствии с требованиями по организации иммунопрофилактики инфекционных болезней.

В помещении медицинского кабинета для детей созданы условия для организации оздоровительно-профилактических мероприятий и осуществления лечебной и коррекционно-восстановительной работы.

Поверхность стен, полов и потолков помещений медицинского назначения (кабинета врача для осмотра детей и процедурного кабинета) гладкая, без дефектов, легкодоступна для влажной уборки и устойчива к обработке моющими и дезинфекционными средствами. Используемые панели имеют гладкую поверхность.

Площадь кабинета врача - не менее 20,0 м<sup>2</sup>, процедурного - не менее 9,9 м<sup>2</sup>.

В помещениях медицинского назначения установлены умывальники с подводкой горячей и холодной воды, оборудованные смесителями. Помещения имеют естественное освещение.

Искусственная освещенность, источник света, тип лампы принимаются в соответствии с гигиеническими требованиями к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий.

На каждом этаже размещены туалеты для мальчиков и девочек, оборудованные кабинками с дверями. Количество санитарных приборов соответствует нормам, из расчета: **1 унитаз на 20 девочек, 1 умывальник на 30 девочек (5 туалетов для девочек); 1 унитаз, 1 писсуар и 1 умывальник на 30 мальчиков (5 туалетов для мальчиков)**. Площадь санитарных узлов для мальчиков и девочек соответствует.

Для персонала выделены отдельные санузлы из расчета 1 унитаз на 20 человек. (3 служебных туалета), что соответствует нормам.

В санитарных узлах установлены ведра, держатели для туалетной бумаги; рядом с умывальными раковинами размещаются электро- или бумажные полотенца, мыло. Санитарнотехническое оборудование исправно, без сколов, трещин и других дефектов. Входы в санузлы не располагаются напротив входа в учебные помещения.

В помещениях начальных классов, лаборантских, учебных кабинетах (химия, физика, рисование, биология), во всех помещениях медицинского назначения установлены умывальные раковины.

Требования к организации медицинского обслуживания обучающихся и прохождению медицинских осмотров работниками общеобразовательных учреждений выполняются.

В школе организовано медицинское обслуживание учащихся.

Обучающихся допускают к занятиям в общеобразовательном учреждении после перенесенного заболевания только при наличии справки врача-педиатра.

В школе организуется работа по профилактике инфекционных и неинфекционных заболеваний.

С целью выявления педикулеза не реже 4 раз в год после каждой каникул и ежемесячно выборочно (четыре - пять классов) медицинским персоналом проводятся осмотры детей.

При обнаружении чесотки и педикулеза обучающиеся на время проведения лечения отстраняются от посещения учреждения. Допускаются в школу только после завершения всего комплекса лечебно-профилактических мероприятий, подтвержденных справкой от врача.

В классном журнале оформляется лист здоровья, в который для каждого обучающегося вносят сведения об антропометрических данных, группе здоровья, группе занятий физической культурой, состоянии здоровья, рекомендуемом размере учебной мебели, а также медицинские рекомендации.

Все работники школы проходят предварительные и периодические медицинские осмотры, привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок. Каждый работник школы имеет личную медицинскую книжку установленного образца.

Работники, уклоняющиеся от прохождения медицинских осмотров, не допускаются к работе.

Педагогические работники при трудоустройстве проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

Гигиенические требования к режиму образовательного процесса соблюдается.

В 1-е классы принимают детей 8-го или 7-го года жизни. Прием детей 7-го года жизни осуществляют при достижении ими к 1 сентября учебного года возраста не менее 6 лет 6 месяцев.

Для профилактики переутомления обучающихся в годовом календарном учебном графике предусмотрено равномерное распределение периодов учебного времени и каникул. Продолжительность каникул в течение учебного года составляет 30 календарных дней, летом — 8 недель. Для обучающихся в 1 классе устанавливаются в течение года дополнительные недельные каникулы.

Учебные занятия начинаются не ранее 8 часов. Нулевые уроки не допускаются.

Обучение проводят в первую смену.

Количество часов, отведенных на освоение обучающимися учебного плана, состоящего из обязательной части и части, формируемой участниками образовательного процесса, в совокупности не превышает величину недельной образовательной нагрузки.

Общий объем часов учебного плана при пятидневной учебной неделе соответствует гигиеническим требованиям к максимальным величинам недельной образовательной нагрузки (п.10.5 СанПиН 2.4.2. 2821-10).

Максимальное число часов в неделю в 1 классах – 21, 2-4 классы – 23, в неделю в 5 классах – 29, в 6 классах – 30, в 7 классах - 32 час, 8 и 9 классе – 33 часа. В 10-11 классах обучение организовано по универсальному учебному профилю максимальное число часов в неделю составляет 34 часа.

Образовательная недельную нагрузку равномерно распределяется в течение учебной недели, при этом объем максимальной допустимой нагрузки в течение дня должен составлять:

- для обучающихся 1-х классов не превышает 4 уроков и 1 день в неделю - 5 уроков за счет урока физической культуры;
- для обучающихся 2 - 4-х классов - не более 5 уроков;
- для обучающихся 5 - 6-х классов - не более 6 уроков;
- для обучающихся 7 - 11-х классов - не более 7 уроков.

Расписание уроков составляется отдельно для обязательных и внеурочных занятий. Внеурочные занятия планируются на дни с наименьшим количеством обязательных уроков. Между началом внеурочных занятий и последним уроком перерыв продолжительностью не менее 45 минут.

Расписание уроков составляют с учетом дневной и недельной умственной работоспособности обучающихся и шкалой трудности учебных предметов.

При составлении расписания уроков чередуются различные по сложности предметы в течение дня и недели: для обучающихся начального общего образования основные предметы (математика, русский и иностранный язык, окружающий мир) чередуются с уроками музыки, изобразительного искусства, труда, физической культуры; для обучающихся основного общего

и среднего общего образования предметы естественно-математического профиля чередовать с гуманитарными предметами.

Для обучающихся 1-х классов наиболее трудные предметы проводятся на 2-м уроке; 2 - 4-х классов - 2 - 3-м уроках; для обучающихся 5 - 11-х классов на 2 - 4-м уроках.

В начальных классах сдвоенные уроки не проводятся.

В течение учебного дня проводится не более одной контрольной работы. Контрольные работы рекомендуется проводить на 2 - 4-м уроках.

Продолжительность урока (академический час) во всех классах не должна превышать 40 минут, за исключением 1-го класса, в котором используется "ступенчатый" режим обучения в первом полугодии (в сентябре, октябре - по 3 урока в день по 35 минут каждый, в ноябре - декабре - по 4 урока по 35 минут каждый; январь - май - по 4 урока по 40 минут каждый), в середине учебного дня организуется динамическая пауза продолжительностью не менее 40 минут.

Плотность учебной работы обучающихся на уроках по основным предметам составляет 60 - 80%.

Обучение в 1-м классе осуществляется без балльного оценивания знаний обучающихся и домашних заданий;

Для предупреждения переутомления и сохранения оптимального уровня работоспособности в течение недели обучающиеся имеют облегченный учебный день в четверг или пятницу.

Продолжительность перемен между уроками составляет не менее 10 минут, после 2-го или 3-го уроков - 20 минут, после 4 урока - 15 минут.

С целью профилактики утомления, нарушения осанки и зрения обучающихся на уроках проводятся физкультминутки и гимнастика для глаз.

Во время урока чередуются различные виды учебной деятельности (за исключением контрольных работ). Средняя непрерывная продолжительность различных видов учебной деятельности обучающихся (чтение с бумажного носителя, письмо, слушание, опрос и т.п.) в 1 - 4 классах не превышает 7 - 10 минут, в 5 - 11 классах - 10 - 15 минут. Учителя следят за посадкой обучающихся, расстояние от глаз до тетради или книги должно составлять не менее 25 - 35 см у обучающихся 1 - 4 классов и не менее 30 - 45 см - у обучающихся 5 - 11 классов.

Продолжительность непрерывного использования в образовательном процессе технических средств обучения соответствуют требованиям СанПиН 2.4.2. 2821-10. Продолжительность непрерывного использования компьютера с жидкокристаллическим монитором на уроках составляет: для учащихся 1-2-х классов - не более 20 минут, 3-11 классов - не более 30 минут.

После использования технических средств обучения, связанных со зрительной нагрузкой, проводится комплекс упражнений для профилактики утомления глаз, а в конце урока - физические упражнения для профилактики общего утомления.

Режим обучения и организации работы кабинетов с использованием компьютерной техники соответствует гигиеническим требованиям к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы на них.

Для удовлетворения биологической потребности в движении независимо от возраста обучающихся проводятся 3 урока физической культуры в неделю во всех классах. Замена уроков физической культуры другими предметами не допускается.

Двигательная активность обучающихся помимо уроков физической культуры в образовательном процессе обеспечивается за счет:

- физкультминуток;
- организованных подвижных игр на переменах;
- спортивного часа для детей, посещающих группу продленного дня;
- внеурочных спортивных занятий и соревнований, общешкольных спортивных мероприятий, дней здоровья;
- самостоятельных занятий физической культурой в секциях и клубах.

Спортивные нагрузки на занятиях физической культурой, соревнованиях, внеурочных занятиях спортивного профиля при проведении динамического или спортивного часа соответствуют возрасту, состоянию здоровья и физической подготовленности обучающихся, а также метеоусловиям (если они организованы на открытом воздухе).

Распределение обучающихся 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). Обучающимся основной физкультурной группы разрешается участие во всех физкультурно-оздоровительных мероприятиях в соответствии с их возрастом. С обучающимися подготовительной и специальной групп физкультурно-оздоровительную работу разрешается с учетом заключения врача.

Обучающиеся, отнесенные по состоянию здоровья к подготовительной и специальной группам, занимаются физической культурой со снижением физической нагрузки.

Уроки физической культуры при благоприятных метеоусловиях проводятся на открытом воздухе. Возможность проведения занятий физической культурой на открытом воздухе, а также подвижных игр, определяется по совокупности показателей метеоусловий (температуры, относительной влажности и скорости движения воздуха).

В дождливые, ветреные и морозные дни занятия физической культурой проводят в зале.

Моторная плотность занятий физической культурой составляет не менее 70%.

К тестированию физической подготовленности, участию в соревнованиях и туристских походах обучающихся допускают с разрешения медицинского работника. Его присутствие на спортивных соревнованиях обязательно.

На занятиях технологии, предусмотренных образовательной программой, чередуются различные по характеру задания.

Все работы в мастерских и кабинетах домоводства обучающиеся выполняют в специальной одежде (халат, фартук, берет, косынка). При выполнении работ, создающих угрозу повреждения глаз, используются защитные очки.

Не допускается привлечение обучающихся к работам с вредными или опасными условиями труда, при выполнении которых запрещается применение труда, лиц моложе 18 лет, а также к уборке санитарных узлов и мест общего пользования, мытью окон и светильников, уборке снега с крыш и другим аналогичным работам.

Объем домашних заданий (по всем предметам) не превышает затраты времени на их выполнение (в астрономических часах): во 2 - 3 классах - 1,5 ч., в 4 - 5 классах - 2 ч., в 6 - 8 классах - 2,5 ч., в 9 - 11 классах - до 3,5 ч.

При проведении итоговой аттестации не допускается проведение более одного экзамена в день. Перерыв между проведением экзаменов не менее 2 дней. При продолжительности экзамена 4 и более часа, организуется питания обучающихся.

Вес ежедневного комплекта учебников и письменных принадлежностей не превышает: для учащихся 1 - 2-х классов - более 1,5 кг, 3 - 4-х классов - более 2 кг; 5 - 6-х - более 2,5 кг, 7 - 8-х - более 3,5 кг, 9 - 11-х - более 4,0 кг.

Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде соблюдаются. Пищеблок оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование исправно. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические;
- для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород без дефектов (щелей, зазоров и других);



- доски и ножи промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Х" - хлеб;

- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;

- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;

- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению;

- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей. Для персонала имеется отдельная столовая посуда. Посуда хранится на решетчатых полках или стеллажах.

Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.

Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах.

Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах раздельно в кассетах или в подвешенном виде.

Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) изготовлены из фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использование посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированной, с поврежденной эмалью, пластмассовой и столовые приборы из алюминия.

В моечной вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.

Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают.

Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

Для обеззараживания посуды имеется промаркированная емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе.

Рабочие столы на пищеблоке и столы в обеденном зале после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и

хранят в специально промаркированной таре. Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

Пищевые отходы на пищеблоке собираются в промаркированные ведра с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями.

Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий соблюдается. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) хранятся до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется зав. производством. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года.

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов разграничены.

Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило. Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

Крупные сыры хранятся в холодильнике. Сметана, творог хранятся в таре с крышкой. Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах, дверки которых имеют отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса. Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капуста - на отдельных стеллажах. Плоды хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 °С +/- 2 °С, но не более одного часа. Молоко, поступающее в бидонах и флягах, перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2 - 3 минут.

Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка. При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечено выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, соблюдаются санитарноэпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре 250 - 280 °С в течение 20 - 25 мин. Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается. При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранится в нем при температуре +75 °С до раздачи не более 1 часа. Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200 °С, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 °С, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С. Сырники выпекаются в духовом шкафу при температуре 180 - 200 °С в течение 8 - 10 мин. Яйцо варят после закипания воды 10 мин. Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергается термической обработке (растопливается и доводится до кипения). Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, повара пользуются кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны.

Крупы не содержат посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 °С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С. С момента приготовления до отпуски первые и вторые блюда находятся на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

При обработке овощей соблюдаются требования: овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты обязательно удаляются наружные листья. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенный картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, хранятся в холодной воде не более 2 часов. Овощи урожая прошлого года (капуста, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта используются только после термической обработки. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, соблюдаются следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Овощи, предназначенные для приготовления винегретов, варятся в кожуре, охлаждаются; очищаются и нарезаются в холодном цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается. Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты хранятся не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов используют растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Хранение заправленных салатов осуществляется не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.

Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха.

Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов перед их раздачей в групповых ячейках.

В эндемичных по йоду районах используют йодированную поваренную соль.

Витаминация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем старшей медсестры и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации. Технология приготовления витаминизированных напитков соответствует технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей. Проводится и искусственная С-витаминизация. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем старшей медсестры. Данные о витаминизации блюд заносятся в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который хранится один год.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе 3-х человек, назначенной приказом по Учреждению. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

Масса порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Пробы отбираются прокипяченными ложками в прокипяченную посуду (банки) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

В Учреждении организован правильный питьевой режим. Питьевая вода по качеству и безопасности отвечает требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста соблюдаются. Питание удовлетворяет физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии. Питание организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем Учреждения, рассчитанным на 10 дней, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в образовательных организациях.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

Завтрак состоит из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед включает закуску (салат или порционные овощи), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Примерным меню предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в образовательные организации соблюдаются.

Требования к санитарному содержанию помещений образовательных организаций соблюдаются. Все помещения убираются влажным способом с применением моющих средств не

менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полов у плинтусов и под мебелью, подоконников, радиаторов и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и др.).

Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств. Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).

При неблагоприятной эпидемиологической ситуации, в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил. При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся противоэпидемические мероприятия персоналом.

В теплое время года окна засетчиваются.

Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в образовательных организациях соблюдаются. В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений старшая медсестра проводит: медицинские осмотры детей (в том числе на педикулез) с целью выявления больных. В случае обнаружения детей, пораженных педикулезом, их отправляют домой для санации. Прием детей после санации допускается при наличии медицинской справки об отсутствии педикулеза; результаты осмотра заносят в специальный журнал; систематическое наблюдение за состоянием здоровья воспитанников, особенно имеющих отклонения в состоянии здоровья; работу по организации профилактических осмотров воспитанников и проведение профилактических прививок; распределение детей на медицинские группы для занятий физическим воспитанием; информирование руководителя Учреждения, воспитателей по физическому воспитанию о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья; систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием территории и всех помещений, соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом; организацию и контроль за проведением профилактических и санитарно-противоэпидемических мероприятий, работу по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекции, а также контроль за полнотой ее проведения; работу с персоналом и детьми по формированию здорового образа жизни (организация "дней здоровья", игр, викторин и другие); медицинский контроль за организацией физического воспитания, состоянием и содержанием мест занятий физической культурой, наблюдение за правильным проведением мероприятий по физической культуре в зависимости от пола, возраста и состояния здоровья; контроль за пищеблоком и питанием детей; ведение медицинской документации. В целях профилактики контагиозных гельминтозов организуются и проводятся меры по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии. Выявление инвазированных контагиозных гельминтозами осуществляется одновременным однократным обследованием всех детей один раз в год. Всех выявленных инвазированных регистрируют в журнале для инфекционных заболеваний и проводят медикаментозную терапию.

Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала соблюдаются. Персонал Учреждения проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям, - не реже 1 раза в год. Каждый работник Учреждения имеет личную медицинскую книжку. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья. Не допускаются к работе на пищеблоке к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания. При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

Персонал соблюдает правила личной гигиены. Работники пищеблока обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка) для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и специальный (темный) халат для уборки помещений.

Требования к соблюдению санитарных правил выполняются. Директор Учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил, обеспечивает выполнение требований санитарных правил всеми работниками Учреждения; необходимые условия для соблюдения санитарных правил; прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию; наличие личных медицинских книжек на каждого работника; своевременное прохождение работниками образовательной организации периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения; организацию мероприятий по дезинфекции и дератизации; исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования учреждения.

Фельдшер осуществляет повседневный контроль за соблюдением требований санитарных правил.

Для обеспечения безопасных условий в школе создана система комплексной безопасности.

**Система комплексной безопасности** подразумевает состояние защищенности образовательного учреждения от реальных и прогнозируемых угроз социального, техногенного и природного характера, обеспечивающее его безопасное функционирование. Поэтому нет важнее задачи для образовательного учреждения, чем обеспечение безопасных условий проведения учебно-воспитательного процесса, которые предполагают гарантии сохранения жизни и здоровья обучающихся. Под обеспечением безопасности понимают планомерную систематическую работу по всему спектру направлений – организационному, информационному, агитационному, обучающему. Обеспечение безопасности образовательного учреждения – первостепенная обязанность заместителя директора по административно-хозяйственной деятельности.

Заместитель директора по АХЧ отвечает:

- за организацию работы по обеспечению безопасности учебно-воспитательного процесса;
- за обеспечение контроля выполнения требований локальных нормативно-правовых актов по безопасности;
- за своевременное представление обучающимся и персоналу оперативной информации по безопасности и принятым в образовательном учреждении решениям и мерам;
- за методическую и инновационную работу по совершенствованию комплексной безопасности.

**Комплексная безопасность образовательного учреждения** – это совокупность мер и мероприятий образовательного учреждения, осуществляемых во взаимодействии с органами местного самоуправления, правоохранительными структурами, другими вспомогательными службами и общественными организациями, обеспечения его безопасного функционирования, а также готовности сотрудников и обучающихся к рациональным действиям в чрезвычайных ситуациях.

Формируется и достигается комплексная безопасность образовательного учреждения в процессе реализации следующих направлений:

**1. Работа по антитеррористической защищенности и противодействию терроризму и экстремизму. Эта работа включает:**

- проведение совещаний, инструктажей и планерок по вопросам противодействия терроризму и экстремизму;
- непрерывный контроль выполнения мероприятий по обеспечению безопасности;
- организацию взаимодействия с правоохранительными органами и другими службами, с родительской общественностью.

Основанием для выполнения мероприятий по обеспечению антитеррористической защищенности учреждения, противодействию терроризму и экстремизму является приказ директора. Организация противодействия терроризму регламентируется основными законодательными актами и иными нормативными правовыми документами:

- Закон Российской Федерации от 05 марта 1992 года № 2446-1 «О безопасности»;

- Федеральный закон от 06 марта 2006 года № 35-ФЗ «О противодействии терроризму»;
- Указ Президента РФ от 15 февраля 2006 года № 116 «О мерах по противодействию терроризму»;
- другие федеральные законы, нормативные правовые акты Президента РФ, нормативные правовые акты Правительства РФ, нормативно-правовые акты администрации Мальшевского городского округа.

Опираясь на постановление правительства Российской Федерации от 07.11.2017 г. № 1235 «Об утверждении требований к антитеррористической защищенности объектов (территорий) Министерства образования и науки Российской Федерации и объектов (территорий), относящиеся к деятельности Министерства образования и науки Российской Федерации, и формы паспорта безопасности этих объектов (территорий), в учреждении разработан пакет документов по организации работы по антитеррористической защищенности образовательного учреждения:

- Паспорт безопасности МАОУ СОШ № 19 МГО;
- Паспорт комплексной безопасности образовательного учреждения;
- План обеспечения комплексной безопасности на учебный год;
- Инструкции, памятки.

## **2. Работа по обеспечению охраны образовательного учреждения**

Охрана учреждения осуществляется работниками учреждения, в течение дня охрана организована работником (вахтер) учреждения и дежурным администратором (согласно графику), ночью учреждение охраняется сторожами. Организован внутриобъектовый режим с пакетом документов, который находится на посту охраны и дежурного администратора:

- Положение о пропускном режиме в учреждении;
- Список должностных лиц, педагогического состава и обслуживающего персонала образовательного учреждения;
- Памятка по охране объекта;
- Инструкция по пожарной безопасности;
- Памятки по действиям при угрозе проведения террористических актов и обнаружения подозрительных предметов, о правилах обращения с анонимными материалами, о правилах ведения телефонных разговоров с террористами;
- Журнал приема и сдачи дежурства;
- Журнал выдачи ключей;
- Журнал регистрации посетителей;
- Расписание работы кружков (секций);
- Расписание звонков;
- График дежурства должностных лиц;
- Список телефонов экстренной помощи, правоохранительных органов, аварийных служб.

На оборудованном месте имеются:

1. Ящик с ключами от дверей запасных выходов, помещений образовательного учреждения.
2. Кнопка тревожной сигнализации.
3. Телефон (стационарный, мобильный).
4. Система оповещения.
5. Медицинская аптечка.
6. Фонарь.

Обеспечение вахты справочными, инструктивными и методическими документами позволяют оперативно и правильно выполнять охранные функции. Организация инженерно-технической укрепленности объекта: по периметру территории имеется металлическое ограждение, освещение пришкольной территории.

## **3. Пожарная безопасность**

Основная концепция и требования по пожарной безопасности определены и сформулированы в

Федеральном законе РФ от 21 декабря 1994 года № 63-ФЗ «О пожарной безопасности», Федеральном законе РФ от 11.07.2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях

пожарной безопасности» и Указом Президента РФ от 21 сентября 2002 года № 1011 «Вопросы Министерства РФ по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий».

Обеспечение пожарной безопасности включает:

- соблюдение нормативно-правовых актов, правил и требований пожарной безопасности, а также проведение противопожарных мероприятий;
- обеспечение образовательных учреждений первичными средствами пожаротушения в соответствии с нормами, установленными Правилами противопожарного режима в Российской Федерации (ППР РФ);
- неукоснительное выполнение требований Госпожнадзора по устранению недостатков по пожарной безопасности;
- совершенствование системы оповещения о пожаре и эвакуации людей при пожаре;
- перезарядку огнетушителей (в сроки, согласно паспорта) или ремонт при падении давления в огнетушителе ниже допустимого уровня по показаниям манометра;
- поддержание в надлежащем состоянии путей эвакуации и запасных выходов;
- содержание подвальных и подсобных помещений в противопожарном состоянии.

Пожарная безопасность не может быть формальной: первостепенное условие – практическая реализация противопожарных мероприятий, предписанных Законом РФ о пожарной безопасности и Правилами противопожарного режима в Российской Федерации (ППР РФ) и разработанными в образовательном учреждении локальными нормативными актами и методическими документами по пожарной безопасности. Наиболее важными локальными нормативно-правовыми документами являются:

1. Приказ о противопожарных мероприятиях и назначении ответственных за пожарную безопасность.
2. Инструкция порядок действия сотрудников МКОУ СОШ № 19 в случае возникновения пожара.
3. Инструкция по пожарной безопасности в кабинете химии и лаборантской.
4. Инструкция для учащихся по правилам поведения, пожарной безопасности, сохранению материально-технической базы школы при проведении массовых мероприятий.
5. Инструкция по пожарной безопасности для учащихся МКОУ СОШ № 19.
6. Инструкция по пожарной безопасности для учителя в кабинете информатики.
7. Инструкция по пожарной безопасности для сторожа в ночное время.
8. Памятка «Порядок действий при пожаре» (на каждом этаже и в каждом кабинете).
9. План эвакуации людей в случае пожара (на каждом этаже и в каждом кабинете).

Обеспечение ПБ конкретизируется в приказах директора школы по вопросам обеспечения безопасности в течение всего учебного года в зависимости от конкретной обстановки.

**Главная цель по обеспечению ПБ в школе** – сохранение жизни и здоровья учащихся и персонала за счет высокой степени противопожарного состояния учреждения, исключения предпосылок к возгоранию и возникновению пожара. Регулярно проводятся занятия по основам пожарной безопасности, проверки знаний пожарно-технического минимума, тренировки по эвакуации обучающихся и персонала. За последние годы наметилась положительная динамика по улучшению материально-технического обеспечения антитеррористических и противопожарных мероприятий: установлены кнопка тревожной сигнализации, автоматическая пожарная сигнализация, включающая устройства оповещения об эвакуации людей при пожаре, технические средства автоматической передачи извещений о срабатывании или неисправности систем противопожарной защиты в территориальное подразделение противопожарной службы (пультовая станция сбора, хранения, анализа полученных с объекта данных «Стрелец-Мониторинг»), приобретены новые огнетушители.

#### **4. Электробезопасность**

Основными нормативными документами, регламентирующими требования по электробезопасности, являются Правила устройства электроустановок (ПУЭ) и Правила технической эксплуатации электроустановок потребителей (ПТЭЭП).

Электрощитовые и электрические щиты освещения (ЩО)



Входная противопожарная дверь в электрощитовую комнату постоянно закрыта на замок. На наружной стороне входной двери написано назначение помещения, место хранения ключей и нанесен предупреждающий знак «Осторожно! Электрическое напряжение». В помещении электрощитовой не должно находиться посторонних предметов, плафоны на светильниках должны быть герметичные, на полу около электрощитов должны быть диэлектрические резиновые коврики. Электрощитовая комната оснащена углекислотным огнетушителем, а также одной парой диэлектрических перчаток и указатель напряжения. Все электрические щиты освещения (ЩО) постоянно закрыты на замки. На наружной стороне дверей электрощитов нанесено: подаваемое на щит напряжение и предупреждающий знак «Осторожно! Электрическое напряжение», а на внутренней стороне дверей электрощитов – однолинейная схема электроснабжения потребителей. Внутри электрощитов не должно быть мусора, скопления пыли и паутины.

#### Требования к электросетям и электроустановочным изделиям

Светильники надежно подвешены к потолку и имеют светорассеивающую арматуру. Запрещается устройство нестандартных (самодельных) электронагревательных приборов, воздушных линий электропередачи и наружных электропроводов, проложенных по территории образовательного учреждения с нарушением требований ПУЭ.

### **5. Гражданская оборона и чрезвычайные ситуации**

Возрастание масштабов техногенной деятельности современного общества, увеличение частоты проявления разрушительных сил природы крайне обострили проблемы, связанные с обеспечением безопасности населения, сохранением экономического потенциала и окружающей среды в условиях возникновения чрезвычайных ситуаций. Анализ причин потерь населения от последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий приводит к выводу, что более чем 80% случаев возникновения чрезвычайных ситуаций связано с деятельностью человека и происходит из-за низкого уровня профессиональной подготовки, безответственности и неумения правильно определить свое поведение в условиях чрезвычайных ситуаций.

Системное изучение наиболее вероятных чрезвычайных ситуаций, их особенностей и возможных последствий, обучение поведению в таких условиях призвано подготовить человека к выбору правильного решения для выхода из чрезвычайной ситуации с наименьшими потерями. Такая подготовка должна носить непрерывный характер на всех этапах жизнедеятельности человека. Так в нашем учреждении проводится плановая работа по вопросам ГО и ЧС, а также обучение учащихся и сотрудников образовательного учреждения по ГО и ЧС. Руководитель учебного учреждения, заместитель директора по обеспечению безопасности, руководители нештатных аварийных формирований периодически проходят обучение в УМЦ ГО и ЧС.

В учреждении создан «Уголок гражданской обороны», который:

- Помогает разобраться в сигналах оповещения, порядке действий при возникновении ЧС как мирного, так и военного времени;
- Дает информацию о тех ЧС, которые могут возникнуть на территории края, города (района), на своем или соседнем объекте;
- знакомит со способами и порядком защиты работников образовательного учреждения при возникновении ЧС;
- напоминает об основных способах оказания первой медицинской помощи пострадавшим;
- ознакомит со структурой ГО, должностными лицами учреждения, которые отвечают за ее мероприятия, организуют работу по ГО и ЧС.

### **6. Обучение учащихся правилам безопасной жизнедеятельности**

Работа по правовому всеобучу организуется и проводится на всех стадиях образования в образовательном учреждении с целью формирования у обучающихся сознательного и ответственного отношения к вопросам личной безопасности и безопасности окружающих. Для образовательного учреждения должно стать приоритетом формирование устойчивого развития личности к антисоциальным проявлениям в обществе как целостный подход и основа первичной профилактики в решении проблем наркомании и злоупотребления табаком и алкоголем.

Активные профилактические мероприятия должны опираться на:

- методологию формирования у младших школьников представлений о здоровом образе жизни;
- формирование у несовершеннолетних умений и навыков активной психологической защиты от вовлечения в асоциальную деятельность, мотивов отказа от «пробы» табака и алкоголя;
- системную подготовку педагогов к работе с несовершеннолетними по формированию устойчивого развития личности к антисоциальным проявлениям в обществе.

Обучающимся прививают основополагающие знания и умения по вопросам безопасности в процессе изучения учебных дисциплин на уроках, во время проведения объектовых тренировок, игровых мероприятий по пожарной, дорожной безопасности. Обучение обучающихся (в виде инструктажей с регистрацией в журнале установленной формы) по правилам безопасности проводится перед началом всех видов деятельности:

- учебные занятия;
- занятия общественно-полезным трудом;
- экскурсии, походы;
- спортивные занятия, соревнования;
- кружковые занятия и другие, внешкольные и внеклассные мероприятия.

Формирование культуры безопасности строится на основе:

- программ интегрированного обучения основам безопасности;
- учебных предметов комплексного изучения проблем безопасности (окружающий мир, экология, здоровье);
- личности педагога, владеющего культурой безопасности.

Культура безопасности – это:

- знание о безопасной жизнедеятельности;
- опыт безопасной жизнедеятельности по образцу;
- опыт творческого решения проблем безопасности;
- ценности и смыслы безопасной жизнедеятельности;
- опыт самосовершенствования безопасности жизнедеятельности.

## **7. Наглядные пособия**

В образовательном учреждении ведется разработка и выпуск инструкций, памяток, брошюр на темы «Первая медицинская помощь», «Гражданская оборона и чрезвычайные ситуации», «Терроризм – угроза обществу» и др. Приобретаются наглядные пособия, учебно-методическая литература, оборудование, приборы. Воспитание культуры безопасности сотрудников и обучающихся позволяет при условии системного подхода к ее формированию позитивно влиять на снижение уровня опасных ситуаций и аварийности в среде их обитания, то есть в данном случае в образовательном учреждении. Целесообразно разрабатывать программу безопасности труда, которая должна основываться не только на анализе несчастных случаев, имевших место в прошлом, но и на проведении глубоких исследований риска и опасностей, которые могут быть не только на рабочем месте, но и встретиться всюду.

**Главная задача** – научить обучающихся знать и уметь правильно, рационально действовать в различных чрезвычайных ситуациях.

## **8. Взаимодействие с правоохранительными органами**

МАОУ СОШ № 19 МГО постоянно взаимодействует с правоохранительными органами. Сотрудники отдела МВД регулярно посещают учреждение, проводят проверку объекта с составлением акта обследования антитеррористической укрепленности образовательного учреждения, а также акта на причастность к обнаружению наркотических веществ. Принимают участие во внеклассных мероприятиях, проводят лектории, беседы с администрацией, педагогическими и техническими работниками, в ходе которых разъясняют порядок действий при получении информации о возможности совершения террористических актов, нарушении общественного порядка, совершении преступлений, обнаружении взрывных устройств и других подозрительных предметов, при появлении лиц, замышляющих совершение преступлений.

Работа по профилактике дорожно-транспортного травматизма включает:

- разработку и реализацию планов проведения классных часов по предупреждению дорожно-транспортного травматизма;

- воспитание у детей культуры безопасного поведения на улицах и дорогах города;
- организацию взаимодействия педагогического коллектива с ГИБДД;
- привлечение родительской общественности к работе по предупреждению детского дорожно-транспортного травматизма;
- создание учебно-материальной базы по обучению правилам дорожного движения и безопасного поведения на улицах и дорогах города;
- разработку методических документов по соблюдению ПДД;
- учет и анализ всех дорожно-транспортных происшествий с участием учащихся и на их основе принятие соответствующих мер.