

Соблюдение санитарно-гигиенических требований в образовательных и дошкольных организациях является важной частью профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений. Чистота помещений, безопасность питания, личная гигиена детей и сотрудников помогают создать условия для сохранения здоровья воспитанников и работников.

Нормативные требования

Основные санитарно-эпидемиологические требования установлены санитарными правилами. С 1 сентября 2026 года применяется СП 2.4.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи». Ранее действовавшие СП 2.4.3648-20 и СанПиН 2.4.1.3049-13 утратили силу.

Уборка и содержание помещений

В образовательных организациях ежедневно проводится влажная уборка помещений. В учебных классах ее выполняют после окончания занятий, а при работе в две смены, после каждой смены, когда в помещении нет детей.

Особое внимание уделяется поверхностям, к которым дети и сотрудники прикасаются чаще всего: дверным ручкам, поручням, выключателям, партам и столам. Их регулярно очищают и обрабатывают разрешенными дезинфицирующими средствами.

В спортивных залах и групповых помещениях детских садов влажная уборка проводится дважды в день. В спальнях уборку выполняют после дневного и ночного сна.

Необходимо регулярно проветривать помещения. Проветривание проводят на переменах, а также до начала и после окончания занятий. На время проветривания дети в помещении находиться не должны.

Генеральную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств проводят не реже одного раза в месяц.

Личная гигиена детей

Воспитанникам и школьникам необходимо соблюдать элементарные правила личной гигиены: тщательно мыть руки перед приемом пищи и после посещения туалета, пользоваться индивидуальными предметами личного пользования, следить за чистотой тела, волос и одежды.

В образовательных организациях важно регулярно напоминать детям о значении гигиены и формировать полезные привычки с раннего возраста.

Безопасность питания

Особое значение имеет соблюдение санитарных требований при организации питания. Продукты должны храниться в установленных условиях, а приготовление блюд осуществляется с соблюдением технологических и санитарных требований.

В организациях для детей на пищеблоках предусматриваются мероприятия по обеззараживанию воздуха в соответствии с действующими санитарными требованиями.

Родители также могут участвовать в мероприятиях родительского контроля за организацией питания, включая оценку качества и соответствия блюд установленным требованиям.

Медицинская профилактика

Сотрудники образовательных и дошкольных организаций проходят необходимые медицинские осмотры и должны иметь предусмотренные законодательством профилактические прививки.

Если у ребенка появились признаки заболевания, его не следует отправлять в школу или детский сад. В такой ситуации необходимо оставить ребенка дома и обратиться за медицинской помощью.

Гигиена работников

Сотрудники проходят предварительные и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленные сроки. Для работников пищеблока требования к медицинскому контролю являются особенно важными.

У каждого сотрудника, для которого это предусмотрено законодательством, должна быть оформлена личная медицинская книжка с необходимыми сведениями о медицинских обследованиях, профилактических прививках и допуске к работе.

Контроль за соблюдением требований

Ответственность за организацию санитарно-гигиенических мероприятий в учреждении несет его руководитель. Соблюдение санитарных требований контролируется в рамках плановых и оперативных мероприятий, а также с учетом установленного порядка участия родителей в контроле за отдельными направлениями деятельности организации.

Соблюдение правил санитарной гигиены в школе и детском саду является общей задачей администрации, сотрудников, родителей и самих детей. Простые ежедневные меры помогают снизить риск распространения инфекций и сохранить здоровье детского

коллектива.