

2. Установленный порядок проведения влажной уборки учебных помещений и пищеблока.
3. Планирование мероприятий на случай неблагоприятной эпидемиологической ситуации.
4. Обеспеченность работников спецодеждой, наличие мест для ее хранения.

Проверка медицинского пункта и помещений для занятий физкультурой

1. Наличие комнаты для заболевшего ребенка.
2. Наличие необходимого медицинского оборудования и его состояние.
3. Условия хранения скоропортящихся лекарственных средств.
4. Установленный порядок дезинфекции медицинских инструментов многоразового пользования.
5. Своевременность прохождения персоналом медосмотров.
6. Наличие необходимой документации: медицинских книжек, санитарного журнала, инструкций по эксплуатации медицинского оборудования, акта проверки физиотерапевтического оборудования и др.
7. Санитарно-техническое состояние физкультурного зала, открытых спортивных площадок, спортивного оборудования и инвентаря.
8. Акты испытания гимнастических снарядов и оборудования в физкультурном зале и на спортивной площадке.

Оценка противопожарного и антитеррористического состояния ОО

1. Состояние эвакуационных выходов.
2. Оснащение здания ОО средствами оповещения людей о пожаре.
3. Наличие и состояние противопожарного водоснабжения и первичных средств пожаротушения: ручных огнетушителей, пожарных кранов, рукавов, водоемов и резервуаров.
4. Наличие предписывающих и указательных знаков безопасности в коридорах, вестибюлях, холлах, на лестничных клетках и дверях.
5. Состояние наружных пожарных лестниц, лестниц-стремянки и ограждений на крышах здания
6. Наличие и состояние электрических фонарей на случай отключения электроэнергии автоматической пожарной сигнализации, а также договоров на ее обслуживание.
7. Состояние системы видеонаблюдения.
8. Наличие кнопки экстренной связи с органами внутренних дел.
9. Наличие необходимой документации:
 - правил пожарной безопасности;
 - плана эвакуации в случае возникновения пожара, утвержденного приказом руководителя учреждения и согласованного с органами пожарного надзора;
 - инструкций, определяющих порядок действий персонала при пожаре;
 - приказов о назначении ответственных за состояние электрохозяйства и пожарную безопасность, а также приказов о мерах ее обеспечения и об установлении противопожарного режима;
 - документов, подтверждающих прохождение обучения по пожарной безопасности;
 - журналов инструктажа по пожарной безопасности;
 - договора на оказание охранных услуг;
 - актов о замере сопротивления изоляции электропроводки и проверки пожарных кранов на водоотдачу и т. д.



Территориальная организация профессионального
союза работников народного образования и науки
Российской Федерации г. Славгорода и г. Яровое

ПАМЯТКА

для работодателя

**ГОТОВНОСТЬ ОРГАНИЗАЦИЙ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИХ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ, К НАЧАЛУ
УЧЕБНОГО ГОДА И ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ ВИЗУАЛЬНОГО
КОНТРОЛЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТЬЮ ЗДАНИЙ И
СООРУЖЕНИЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ**

**Внештатный технический
инспектор труда профсоюза
Фукс О.В.**

Подготовка здания к приемке

1. Общее состояние помещений, качество выполненного текущего или капитального ремонта.
2. Состояние искусственного и естественного освещения. Основные помещения должны иметь естественное освещение. Его отсутствие допускается в снарядных, умывальных, душевых, туалетах при гимнастическом зале, душевых и туалетах персонала, кладовых и складских помещениях (кроме помещений для хранения легковоспламеняющихся жидкостей), радиоузлах, кино- и фотолaborаториях, книгохранилищах, бойлерных, насосных водопровода и канализации, вентиляционных камерах и камерах кондиционирования воздуха, а также в помещениях для установки и управления инженерным и технологическим оборудованием зданий и хранения дезинфицирующих средств.
3. Хранение неисправных и перегоревших ртутьсодержащих ламп, порядок организации их вывоза из здания ОО.
4. Состояние отопления, оснащение отопительных приборов регулируемыми кранами. В случае отсутствия централизованного отопления проверяется обеспеченность ОО топливом (в процентах от годовой потребности) и условия его хранения.
5. Состояние системы вентиляции: исправность (неисправность) фрагуг в классах (групповых помещениях), а также принудительной вентиляции в пищеблоке (буфете), учебных мастерских и прачечной.
6. Состояние холодного и горячего водоснабжения. В соответствии с установленными требованиями подводкой горячей и холодной воды должны быть обеспечены помещения пищеблока (буфета), медицинский пункт, душевые, учебные кабинеты начальных классов, кабинеты физики, химии, черчения и рисования, туалеты для детей и персонала, учебные мастерские.
7. Наличие резервных источников горячего водоснабжения в помещениях пищеблока (буфета), медицинского пункта и туалетах, которые эксплуатируются в отсутствие централизованного горячего водоснабжения в период профилактических работ в котельных и на инженерных сетях централизованного горячего водоснабжения.
8. Обеспеченность механизированной подачи воды в пищеблок (буфет), медицинский пункт, туалеты при отсутствии централизованного (холодного и горячего) водоснабжения.
9. Состояние централизованной канализации, а при ее отсутствии – автономной канализации здания, выгребов или локальных очистных сооружений.
10. Наличие журнала технической эксплуатации здания (общего и технического состояния здания), актов проверки готовности кабинетов к новому учебному году, а также актов опрессовки отопительной системы, проверки ртутьсодержащих и ионизирующих приборов, находящихся в помещениях учреждения.

Проверка территории

1. Наличие и состояние ограждения по всему периметру территории.
2. Соблюдение требований к озеленению территории.
3. Наличие и состояние наружного электрического освещения территории учреждения.
4. Состояние учебно-опытной зоны и ее площадь.
5. Наличие обновленных указательных знаков дорожного движения при подъезде к учреждению.

6. Состояние физкультурно-оздоровительной зоны и соблюдение требования о ее расположении на расстоянии не менее 25 м от здания.
7. Наличие площадки для сбора мусора и договора со специализированными организациями о вывозе мусора, состояние мусоросборников, соблюдение требования о местонахождении площадки для сбора мусора на расстоянии не менее 25 м от окон и от входа в столовую.

Проверка учебных кабинетов и библиотеки

1. Готовность учебных кабинетов к осуществлению образовательного процесса.
2. Санитарное и техническое состояние учебных кабинетов, учебных мастерских.
3. Обеспеченность учебных кабинетов ученической мебелью, ее состояние и маркировку.
4. Наличие аудиовизуальных технических средств обучения и их состояние.
5. Наличие комплекса дидактических материалов, типовых заданий и тестов.
6. Соблюдение эстетических требований к оформлению учебного кабинета.
7. Состояние фонда учебников.
8. Наличие научно-педагогической, научно-популярной, справочной и методической литературы.

Оценка состояния пищеблока и помещений для хранения продуктов

1. Состояние технологического и холодильного оборудования.
2. Маркировка кухонного инвентаря и кухонной посуды для сырых и готовых пищевых продуктов.
3. Наличие отдельных разделочных столов, ножей и досок из дерева твердых пород (без щелей и зазоров) для разделки сырых и готовых продуктов.
4. Посуда из нержавеющей стали для приготовления компотов и киселей.
5. Отдельная посуда для кипячения молока.
6. Состояние столовой посуды и соответствия количества одновременно используемой столовой посуды и приборов списочному составу детей.
7. Состояние плиты для приготовления пищи, наличия аварийного титана.
8. Наличие посудомоечных ванн, их состояние и количество.
9. Маркировка уборочного инвентаря, моющих средств, специальной ветоши, мочалок и щеток для мытья посуды.
10. Состояние холодильных камер или холодильников для скоропортящихся пищевых продуктов, наличие в них специальных полок, легко поддающихся мойке, а также тары с крышкой для хранения сметаны и творога, наличие тары для хранения крупы, муки, макаронных изделий и тары для перевозки продуктов, стеллажей и шкафов для хранения ржаного и пшеничного хлеба.
11. Состояние темных помещений для хранения картофеля и корнеплодов, наличие отдельных стеллажей для хранения капусты.
12. Наличие актов о проведении электроизмерительных работ (проверки состояния заземления и изоляции электросетей, электрооборудования, испытания и измерения сопротивления изоляции электропроводов), а также готовности оборудования пищеблока к новому учебному году.

Оценка санитарного состояния ОО

1. Состояние уборочного инвентаря, дезинфицирующих растворов и моющих средств (в т. ч. наличие маркировки с указанием названия дезинфицирующего средства, его концентрации, предназначения, даты приготовления) и условия их хранения.