Приказ Министра национальной экономики Республики Казахстан от 29 декабря 2014 года № 179. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 17 февраля 2015 года № 10275

В соответствии с пунктом 6 статьи 144 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года «О здоровье народа и системе здравоохранения», ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить прилагаемые Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования».

2. Комитету по защите прав потребителей Министерства национальной экономики Республики Казахстан обеспечить в установленном законодательством порядке:

1) государственную регистрацию настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан;

2) в течение десяти календарных дней после государственной регистрации настоящего приказа его направление на официальное опубликование в периодических печатных изданиях и в информационно-правовой системе «Әділет»;

3) размещение настоящего приказа на официальном интернет-ресурсе Министерства национальной экономики Республики Казахстан.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на курирующего вице-министра национальной экономики Республики Казахстан.

4. Настоящий приказ вводится в действие по истечении десяти календарных дней со дня первого официального опубликования.

Министр
национальной экономики
Республики Казахстан Е. Досаев

«СОГЛАСОВАН»
Министр образования и науки
Республики Казахстан
_____А. Саринжипов
16 января 2015 год
«СОГЛАСОВАН»
Министр здравоохранения
и социального развития
Республики Казахстан
_____Т. Дуйсенова
8 января 2015 год

Утверждены
приказом Министра
национальной экономики
Республики Казахстан
от 29 декабря 2014 года № 179

Санитарные правила
«Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования»

1. Общие положения

1. Настоящие санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования» (далее – Санитарные правила) устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к размещению, проектированию, строительству, реконструкции, ремонту, вводу в эксплуатацию, водоснабжению, канализации, отоплению, освещению, вентиляции, микроклимату, содержанию и эксплуатации, условиям обучения, проживания, производственной практике, организации питания, медицинского обслуживания обучающихся и воспитанников.

Настоящие Санитарные правила являются обязательными для исполнения всеми физическими лицами, юридическими и индивидуальными предпринимателями, деятельность которых связана с проектированием, строительством, реконструкцией, ремонтом, эксплуатацией организаций (объектов) воспитания и образования детей и подростков.

Юридические и физические лица, деятельность которых связана с образованием и воспитанием детей и подростков, перед началом деятельности (оказание образовательных услуг, в том числе обучение, проживание, питание, медицинское обслуживание, физическое воспитание) получают санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии требованиям настоящих Санитарных правил.

2. Настоящие Санитарные правила распространяются на объекты образования детей и подростков, осуществляющих следующую деятельность:

1) реализацию образовательных программ начального, основного среднего и общего среднего образования - школы, гимназии, лицеи;

учебных программ технического и профессионального, послесреднего образования - профессиональные лицеи, училища, колледжи, высшие технические школы (далее - ТиПО);

учебных программ высшего профессионального образования студентов (далее - ВУЗ) - университеты, академии, институты и приравненные к ним (консерватории, высшие школы, высшие училища);

а также специальных и коррекционных;

2) воспитание и организацию мест проживания детей и подростков (организации образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организации образования для детей с девиантным поведением, центры адаптации несовершеннолетних, интернатные организации всех видов и типов, дома юношества, пансионаты, медресе, приюты и другие);

3) организацию досуга, физическое воспитание и развитие творческих способностей детей и подростков (учреждения дополнительного образования) – центры творчества

детей и молодежи, музыкальные, спортивные и художественные школы, детско-юношеские центры, дворовые клубы, станции юных натуралистов, учебно-производственные комбинаты, учебные курсы и другие внешкольные организации);

4) организацию питания обучающихся вне зависимости от форм собственности объекта питания.

3. Контроль выполнения настоящих Санитарных правил осуществляет ведомство государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

4. При проведении государственного санитарно-эпидемиологического надзора на объектах воспитания и образования детей и подростков проводятся лабораторно-инструментальные исследования в соответствии с приложением 1 к настоящим Санитарным правилам.

5. В настоящих Санитарных правилах использованы следующие понятия:

1) специальные организации образования - это организации образования, обеспечивающие с созданием специальных условий, технических средств, а также медицинских, социальных услуг, специальных программ и методов обучения и воспитания, диагностику и консультирование детей с ограниченными возможностям. К видам специальных организаций относятся:

специальная школа для детей с нарушениями зрения;
специальная школа для детей с нарушениями слуха;
специальная школа для детей с нарушениями речи;
специальная школа для детей с нарушениями опорно-двигательного аппарата;
специальная школа для детей с нарушением интеллекта;
специальная школа для детей с задержкой психического развития;
специальный комплекс «школа-детский сад»;
психолого-медико-педагогическая консультация, реабилитационный центр;
кабинет психолого-педагогической коррекции.

Основными задачами специальных организаций являются безопасность жизни и здоровья детей; обеспечение условий для комплексного лечения, коррекционной и социальной адаптации, воспитания и обучения с учетом особенностей психофизического развития детей, комплексное коррекционное сопровождение индивидуального развития детей с ограниченными возможностями; коррекция физического, психического развития детей, формирование компенсаторных способов деятельности, способствующих социальной адаптации и интеграции;

2) специальная одежда – комплект защитной одежды персонала, предназначенной для защиты сырья, вспомогательных материалов и готового продукта от загрязнения механическими частицами, микроорганизмами и других загрязнений;

3) учреждения дополнительного образования детей – внешкольные учреждения, предназначенные для обеспечения необходимых условий личностного развития, укрепления здоровья и профессионального самоопределения, творческого труда детей и подростков, формирования их общей культуры, адаптации личности к жизни в обществе, организации содержательного досуга;

4) бракераж – оценка качества продуктов питания и готовых блюд по органолептическим показателям;

5) организации образования – организации, создаваемые физическими и юридическими

лицами (учредителями) в соответствии с законодательством Республики Казахстан, реализующие одну или несколько образовательных учебных программ и (или) обеспечивающие воспитание, содержание, проживание, питание, медицинское обслуживание обучающихся и воспитанников;

6) гимназия – учебное заведение, реализующее общеобразовательные учебные программы начального, основного среднего и по гуманитарным профилям общего среднего образования в соответствии со склонностями и способностями обучающихся;

7) заготовочная – помещение, где производится подготовка продовольственного сырья и выработка полуфабрикатов;

8) доготовочная – помещение, в котором осуществляется приготовление готовой пищевой продукции из полуфабрикатов;

9) организация образования для детей с девиантным поведением - является учебно-воспитательным (лечебно-воспитательным) учреждением и создается для обеспечения воспитания, обучения и социальной реабилитации несовершеннолетних в возрасте от одиннадцати до восемнадцати лет, систематически совершающих правонарушения, влекущие меры административного воздействия, злостно совершающих самовольные уходы из семьи и детских учебно-воспитательных организаций, совершающих иные антиобщественные действия;

10) физическое воспитание – сфера деятельности, направленная на укрепление здоровья и развитие физических способностей человека;

11) общеобразовательная школа – среднее общеобразовательное учебное заведение, реализующее основные и дополнительные общеобразовательные программы, состоящие из трех ступеней: начальной, основной и старшей, каждая из которых может функционировать самостоятельно;

12) срок годности – период, до истечения которого пищевая продукция считается безопасной для использования по назначению при соблюдении условий процессов (стадий) производства (изготовления), оборота пищевой продукции;

13) полуфабрикаты – сырые продукты питания, предварительно подготовленные к тепловой обработке;

14) организация образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей – организация, в которой создаются благоприятные условия для воспитания, получения образования с предоставлением места проживания детям-сиротам, детям, оставшимся без попечения родителей;

15) суммарная учебная нагрузка – сумма учебных часов с часами, выделяемыми на проведение факультативных и секционных занятий, кружков;

16) инсоляция – нормируемый показатель солнечной радиации для гигиенической оценки помещения;

17) интернатные организации – организации образования, обеспечивающие государственные гарантии прав на образование определенных категорий лиц с предоставлением места проживания;

18) центры адаптации несовершеннолетних (далее – ЦАН) - организации, находящиеся в ведении органов образования, обеспечивающие прием и временное содержание безнадзорных и беспризорных детей в возрасте от 3-х до 18-ти лет для установления родителей или других законных представителей, детей, оставшихся без попечения родителей или лиц, их заменяющих, в случае невозможности их своевременного устройства, детей, отобранных при непосредственной угрозе их жизни или здоровью

органом опеки и попечительства от родителей (одного их них) или от других лиц, на попечении которых они находятся, детей, направляемых в специальные организации образования, а также детей, находящихся в трудной жизненной ситуации вследствие жестокого обращения, приведшего к социальной дезадаптации и социальной депривации;

19) климатическая зона – территория, выделяемая по климатическим признакам (температура, влажность);

20) режим дня – установленный порядок дня в организациях воспитания и образования для детей и подростков;

21) утомление – состояние временного снижения функциональных возможностей организма, снижение работоспособности;

22) рядная расстановка – расстановка мебели и оборудования рядами в центре помещения, друг за другом;

23) общественное питание – деятельность, связанная с производством, переработкой, реализацией и организацией потребления продуктов питания;

24) лицей – среднее общеобразовательное учебное заведение, реализующее основные и дополнительные общеобразовательные программы, предусматривающие углубленное, профильное, дифференцированное обучение учащихся в соответствии с их склонностями и способностями;

25) магнитная школа – малокомплектная школа, закрепленная за опорной школой (ресурсным центром) приказом районного (городского) отдела образования;

26) специализированная организация образования – реализует специализированные общеобразовательные учебные программы, обеспечивающие элитарное образование, направленное на углубленное освоение учащимися основ наук, культуры, искусства, спорта, а также военного дела с углубленной допризывной подготовкой в специализированных школах Министерства обороны Республики Казахстан. Основными видами специализированных организаций образования являются: гимназия, лицей, школа, школа-интернат для одаренных детей;

27) предшкольные классы – классы для детей пяти, шести лет в общеобразовательных школах, в которых проводится одногодичная обязательная бесплатная предшкольная подготовка;

28) учебная нагрузка – суммарная нормируемая занятость учащихся и воспитанников в учебно-воспитательном процессе для каждой возрастной группы, которая измеряется в учебных часах;

29) учебный час – продолжительность урока (занятий) или лекции от начала до перемены (перерыва);

30) учебная нагрузка, режим занятий обучающихся и воспитанников определяется утверждаемыми организациями образования положениями, подготовленными на основе государственных общеобязательных стандартов образования, санитарно-эпидемиологических правил и норм, учебных планов и рекомендаций органов здравоохранения и образования;

31) оптимальные микроклиматические условия – сочетание количественных показателей микроклимата, которые при длительном и систематическом воздействии на детей обеспечивают сохранение нормального теплового состояния организма без напряжения механизмов терморегуляции;

32) центральная расстановка – расстановка мебели и оборудования в центре

помещения группами;
33) периметральная расстановка – расстановка мебели, оборудования вдоль стен (по периметру);
34) рекреация – помещение для отдыха и восстановления сил учащихся во время перемены и в свободное от занятий время;
35) духовные (религиозные) организации образования – учебные заведения, реализующие профессиональные образовательные программы подготовки священнослужителей;
36) срок хранения – период, в течение которого пищевой продукт при соблюдении установленных условий хранения сохраняет все свои свойства, указанные в нормативных документах;
37) санитарно-дворовые установки (далее - СДУ) – не канализованный туалет, расположенный на территории объекта, на расстоянии не менее 25 метров (далее – м) от зданий, имеющий надземную часть и выгребную яму. Надземные помещения сооружают из плотно пригнанных материалов (досок, кирпичей, блоков). Выгреб выполнен из водонепроницаемого материала. Глубина выгреба зависит от уровня грунтовых вод, но не более 3 м;
38) септик – сооружение для очистки небольших количеств бытовых сточных вод, представляющий собой подземный отстойник горизонтального типа, состоящий из одного или нескольких камер, через которые протекает сточная жидкость;
39) спортивные объекты – организации, деятельность которых связана с организацией и осуществлением лечебно-оздоровительных, физкультурно-оздоровительных, учебно-воспитательных работ и культурного досуга детей и подростков;
40) наполняемость классов – это количество учащихся в классе относительно к площади помещения учебного класса;
41) коэффициент естественного освещения (далее – КЕО) – нормируемый показатель естественного освещения помещения;
42) утренний фильтр – профилактическое мероприятие, направленное на предупреждение заноса инфекционного заболевания;
43) товарное соседство – условия, исключающие совместное хранение и реализацию сырых и готовых продуктов, предотвращающие их загрязнение и проникновение посторонних запахов, отражающихся на качестве товара;
44) скоропортящиеся пищевые продукты – пищевые продукты, требующие специальных условий транспортировки, хранения и реализации в строго регламентируемые сроки;
45) технологическое оборудование – совокупность механизмов, машин, устройств, приборов, необходимых для работы производства;
46) загрузочная – место приема продовольственного сырья и пищевых продуктов;
47) опорная школа (ресурсный центр) – организация общего среднего образования, на базе которой консолидируются образовательные ресурсы близлежащих малокомплектных школ для проведения краткосрочных сессионных занятий и промежуточной и итоговой аттестации обучающихся в целях обеспечения доступа к качественному образованию учащихся малокомплектных школ;
48) рациональное питание – сбалансированное питание, с учетом физиологических и возрастных норм питания;
49) маломобильные группы населения – инвалиды, с нарушениями и заболеваниями опорно-двигательного аппарата, передвигающиеся на креслах-колясках и/или с

помощью других вспомогательных средств, а также слабовидящие и/или лишенные зрения граждане, передвигающиеся с помощью сопровождающих;

50) малокомплектная школа – общеобразовательная школа с малым контингентом обучающихся (от 3-10 человек), совмещенными класс-комплектами и со специфической формой организации учебных занятий;

2. Санитарно-эпидемиологические требования к территории объектов

6. Проектирование, строительство, реконструкция и ввод в эксплуатацию объектов образования для обучающихся и воспитанников (далее – объекты) допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения ведомства государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

7. Площади земельных участков нормируются требованиями Строительных норм и правил Республики Казахстан № 3.02-25-2004 «Общеобразовательные учреждения», № 3.02-31-2005 «Дома и интернаты для детей-инвалидов».

8. Внешкольные организации, размещаемые в многоквартирных жилых домах, в частных домовладениях, во встроено–пристроенных помещениях могут не иметь отдельного земельного участка.

9. Территория участка объектов с целью предупреждения проникновения бродячих животных ограждается.

10. На территории не допускается посадка деревьев и кустарников, дающих при цветении опушенные семена.

11. Въезды и входы на участок объекта, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам, к площадкам для мусоросборников, к санитарно-дворовым установкам покрываются асфальтом, бетоном или другим твердым покрытием, доступным для очистки.

12. Мусоросборники оборудуются плотно закрывающимися крышками, устанавливаются на площадке с твердым покрытием, доступным для очистки и дезинфекции, огражденной с трех сторон, в хозяйственной зоне, на расстоянии не менее 25 м от зданий. Для сбора мусора объектов, размещаемых на первых этажах многоквартирного жилого дома, во встроено-пристроенных помещениях допускается по согласованию с территориальным подразделением ведомства государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения сокращение расстояния от мусоросборников до здания до 15 м и (или) использование общих мусоросборников.

13. Территория объекта и территория за ее ограждением в радиусе 5 м содержится в чистоте.

14. На территории объектов выделяются зоны размещения основного здания (-ий), физкультурно-спортивная и хозяйственная. Допускается предусматривать дополнительное зонирование территории в зависимости от профиля объекта.

15. На физкультурно-спортивной зоне общеобразовательных и интернатных организаций, ТиПО, ВУЗ предусматривается зона для подвижных игр (футбольное поле, баскетбольная и (или) волейбольная площадки) с оборудованием и спортивными снарядами, беговая дорожка, яма для прыжков.

Физкультурные и спортивные площадки на открытом воздухе должны содержаться в чистоте и быть ровными, свободными от посторонних предметов, которые могут быть причиной повреждений и травм.

16. Ямы для прыжков заполняют чистым песком (без камней, веток, листьев) с примесью опилок, перед прыжками содержимое взрыхляется и выравнивается.

Деревянные борты ям должны находиться на одном уровне с землей. Во внешкольных спортивных организациях борты ям обшивают брезентом или резиной. Беговая дорожка должна быть с твердым, хорошо дренирующим покрытием, с плотным, непылящим, стойким к атмосферным осадкам верхним слоем.

17. В хозяйственной зоне размещают котельную, склад топлива, другие хозяйственные постройки. На территории организаций образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, ЦАН, интернатных организациях допускается выращивание овощей. Для хранения запасов овощей и фруктов в хозяйственной зоне оборудуют овощехранилище.

18. Хозяйственная зона должна иметь твердое покрытие, допускающее очистку и дезинфекцию.

19. Наружное осветительное оборудование здания объекта должно обеспечивать равномерный рассеянный свет территории. В вечернее время на территории участка, в том числе в санитарно-дворовых установках, предусматривают искусственное освещение.

20. Оборудование на игровых и спортивных площадках должно устанавливаться соответственно росту и возрасту детей. Поверхность оборудования должна иметь водостойкое покрытие.

3. Санитарно-эпидемиологические требования к проектированию, строительству, реконструкции, ремонту, вводу в эксплуатацию объектов

21. Объекты должны размещаться в самостоятельном здании или нескольких отдельных зданиях. Допускается размещение общеобразовательных объектов, ТиПО и ВУЗ в приспособленных зданиях; внешкольных учреждений, образовательных центров - в приспособленных зданиях, во встроенно-пристроенных помещениях, а также на 1-х этажах жилых домов.

Специализированные медицинские и стоматологические кабинеты, парикмахерские, прачечные, бассейны, учебно-производственные мастерские, группы дошкольного воспитания и обучения, объекты питания при объектах образования должны соответствовать требованиям действующего законодательства Республики Казахстан в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

22. Объекты, размещаемые на первом этаже многоквартирного жилого дома, должны иметь отдельный вход, не совмещенный с подъездом жилого дома.

23. Площадь учебных помещений в специальных образовательных организациях принимают из расчета на одного учащегося:

1) для умственно отсталых детей и детей с задержкой психического развития – 2,2 м2;

2) для детей с последствиями полиомиелита и с церебральными параличами – 3,5 м2;

3) для остальных детей – 3,0 м2.

24. Площади помещений в учебных классах общеобразовательных организаций, специализированных и общеобразовательных интернатных организаций, организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организаций образования для детей с девиантным поведением принимаются 2,5 м2 на 1 обучающегося, в мастерских – 3,75 м2.

Площади помещений учебных кабинетов и аудиторий ТиПО и ВУЗ определяют:

1) не менее 2,5 м2 на 1 обучающегося - для 12–15 мест;

2) 2,2 м2 на 1 обучающегося - для 16-25 мест;

3) 1,8 м2 на 1 обучающегося - для 26-49 мест;

4) 1,5 м2 на 1 обучающегося - для 50-75 мест;
5) 1,3 м2 на 1 обучающегося - для 76-100 мест;
6) 1,2 м2 на 1 обучающегося - для 100-150 мест;
7) 1,1 м2 на 1 обучающегося - для 150-350 мест;
8) 1,0 м2 на 1 обучающегося - для 350 и более мест.

Аудитории, учебные кабинеты, лаборатории должны размещаться на надземных этажах.

25. Набор помещений внешкольных учреждений устанавливается в зависимости от реализации программ дополнительного образования, единовременной вместимости, технологии процесса обучения, инженерно-технического оборудования, оснащения необходимой мебелью.

Для мастерских масляной живописи должны быть выделены помещения площадью не менее 4,8 м2 на 1 обучающегося, мастерских для акварельной живописи и рисунка – не менее 4,0 м2 на 1 обучающегося, мастерских скульптуры – не менее 3,6 м2 на 1 обучающегося, мастерских прикладного искусства и композиции – не менее 4,5 м2 на 1 обучающегося.

Для проведения индивидуальных музыкальных занятий оборудуют помещения площадью не менее 12 м2, для групповых – 2,5 м2 на 1 человека. Отделка помещений для занятий на музыкальных инструментах должна предусматривать звукоизоляционные мероприятия.

Для занятий хореографией оборудуется зал для занятий ритмикой и танцами площадью из расчета 4 м2 на одного обучающегося.

При организации теоретических занятий в учреждениях дополнительного образования выделяются помещения площадью из расчета не менее 2,5 м2 на одного обучающегося.

Для хранения используемого материала (глина, гипс и другие) и оборудования предусматриваются кладовые.

26. Количество детей не должно превышать проектную вместимость объекта. При организации заочной формы обучения проектная вместимость увеличивается на 30%. Количество обучающихся по дистанционной форме обучения в общую численность не включается.

27. Допускается организация двухсменного режима обучения при условии соблюдения в каждой смене нормы площади на 1 обучающегося и требований настоящих Санитарных правил.

28. Учебно-жилые помещения для детей разных возрастных групп должны быть непроходными, изолированными друг от друга, от административных, хозяйственных и общешкольных помещений.

29. При проектировании зданий должны устанавливаться пандусы и перила для маломобильных групп населения. При отсутствии в здании лифтов и невозможности устройства пандуса предусматривается установка специального подъемника или лифта, приспособленного для индивидуального пользования в креслах-колясках.

30. Помещения, режим использования которых сопровождается шумом и может причинять беспокойство детям, мешать или нарушать работу педагогического, медицинского или административного аппарата (бойлерные с насосными установками, производственные помещения, ремонтные мастерские, охлаждаемые камеры с насосным отделением, вентиляционные камеры, компрессорные, учебно-производственные мастерские и другие), не допускается размещать смежно, над и под спальными

комнатами, учебными, лечебно-диагностическими помещениями.
31. При общеобразовательных, всех типах интернатных организаций, ТиПО и ВУЗ предусматривают спортивный зал с набором помещений 2 раздевалки с душевыми и санитарными узлами, кабинет преподавателя, снарядная или склад для хранения спортивного инвентаря и помещение для хранения уборочного инвентаря.
В специальных образовательных организациях дополнительно предусматриваются кабинеты или залы лечебной физкультуры.
32. Во всех интернатных организациях предусматривают комнаты для индивидуальных занятий учащихся из расчета не менее 2,5 м2 на одного ребенка, размещаемые в группе учебно-жилых помещений, для детей с последствиями полиомиелита и церебральными параличами – 4,5 м2.
33. Комнаты личной гигиены, санитарные узлы для персонала располагают в зоне административных помещений.
34. Медицинский блок с изолятором размещают на 1-м этаже зданий объектов образования.
35. При организации деятельности гуманитарного профиля (исторического, краеведческого, географического, литературного, страноведения и других) в организации дополнительного образования следует учитывать требования для общеобразовательных учреждений.
36. Площадь спортивного зала должна быть не менее 4 м2 на одного занимающегося. Пол должен быть деревянным или иметь специальное покрытие, поверхность пола должна быть ровной, без щелей и изъянов. Стены зала не должны иметь выступов, карнизов. Батареи располагаются в нишах под окнами и закрываются решетками или устанавливаются на высоту 2,4 м от пола. На окнах и осветительных приборах должны быть предусмотрены заградительные устройства.
37. Размещение в подвальных и цокольных этажах зданий помещений для пребывания детей и подростков, помещений медицинского назначения не допускается.
38. Для отделки помещений используют строительные материалы, имеющие документы, подтверждающие их качество и безопасность. Допускается применение подвесных потолков различных конструкций в вестибюлях, холлах, рекреациях, актовых и конференц-залах, административных помещения.
39. В помещениях медицинского назначения, с обычным режимом эксплуатации стены, пол, оборудование должны иметь гладкую, матовую поверхность, допускающую уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств. В санитарных узлах, помещениях пищеблока, бассейна, с влажным режимом работы (душевые, постирочные прачечные, моечные и др.) стены облицовывают глазурованной плиткой или другими влагостойкими материалами на высоту не менее 1,8 м, для покрытия полов применяются водонепроницаемые материалы или напольная плитка. В помещениях медицинского назначения отделка стен предусматривается из влагостойких материалов.

Полы в мастерских трудового обучения должны быть из материала, устойчивого к механическому воздействию, в кабинетах и лабораториях химии – стойкие к химическим реагентам.
40. В местах установки раковин и других санитарно-технических приборов, а также оборудования, эксплуатация которого связана с возможным увлажнением стен, предусматривают гидроизоляцию глазурованной плиткой или другими влагостойкими

материалами на высоту 1,8 м от пола и на ширину не менее 20 см от оборудования и приборов с каждой стороны.

41. В душевых, постирочных и моечных полы оборудуют сливными трапами с уклоном пола к отверстиям трапов.

42. На каждом этаже здания (зданий) предусматривают помещения (места) для хранения, обработки уборочного инвентаря.

43. На территории объектов не допускается размещение объектов, функционально с ними не связанных.

4. Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию объектов

44. Мебель и оборудование объектов должны соответствовать росто-возрастным особенностям обучающихся. Набор, количество и размер оборудования предусматривают с учетом профиля учреждения, специфики помещений.

Основные размеры учебной мебели общеобразовательных, интернатных организаций и ТиПО указаны в приложении 2 к настоящим Санитарным правилам.

45. В организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях образования для детей с девиантным поведением, ЦАН, общеобразовательных и интернатных организациях мебель маркируют соответственно размеру.

46. В организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях образования для детей с девиантным поведением, ЦАН, интернатных организациях раздевальные оборудуются шкафами для верхней одежды и скамейками, спальные помещения оборудуются шкафами для хранения сменного нательного белья и одежды. Шкафы для одежды детей индивидуально маркируют.

Для хранения запаса одежды предусматривают складские помещения.

47. Оборудование, мебель, мягкий, твердый инвентарь, санитарно-технические приборы должны находиться в рабочем состоянии и использоваться по назначению. Дефекты в отделке помещений и поломки оборудования, мебели подлежат своевременному ремонту или замене.

48. В туалетных и санитарных узлах объектов устанавливают умывальные раковины, электрополотенца или одноразовые гигиенические полотенца, дозаторы жидкого мыла, урны для сбора мусора.

49. В общеобразовательных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях образования для детей с девиантным поведением, ЦАН, ТиПО, ВУЗ унитазы в санитарных узлах размещаются в закрытых кабинах. Высота установки верхней поверхности умывальников для начальных классов – не более 0,6 м, для 5–11 (12) классов – не более 0,7 м.

50. В организациях с круглосуточным пребыванием детей и подростков проводятся оздоровительные (закаливающие) процедуры. Для проведения оздоровительных (закаливающих) процедур в зависимости от методики применяют соответствующее оборудование.

51. На объектах учебные кабинеты, лаборатории оборудуют рабочими столами со стульями. Использование скамеек, табуретов и стульев без спинок не допускается.

52. Проходы и расстояния между оборудованием в основных учебных помещениях предусматриваются:

1) между передними столами и демонстрационным столом – не менее 60 см;

2) от передней стены с классной доской до передних столов всех рядов при трехрядной

расстановке – не менее 250 см;
3) между группами столов – не менее 140 см;
4) между рядами – не менее 60 см;
5) наибольшая удаленность последнего места учащегося от классной доски в учебном помещении - 860 см;
6) высота нижнего края классной доски над полом (в рабочем положении) – 80 см (для начальных классов) – 90 см (для 5-11 (12)-х классов);
7) в учебных мастерских между рядами станков (верстаков): 130 см, для детей с нарушениями опорно-двигательного аппарата - до 170 см; между станками (верстаками) в ряду - не менее 80 см, от станков до стен - не менее 50 см;
8) ножные машины в швейной мастерской устанавливают вдоль окон в один ряд, при этом свет на лапку машины должен падать слева.
В каждой мастерской устанавливают раковины с подводкой горячей и холодной воды, при отсутствии централизованного водоснабжения устанавливают наливные умывальники.
Допускается временное изменение расстановки учебной мебели согласно специфики образовательного процесса.
В специальных организациях образования учебную мебель и оборудование устанавливают согласно специфики образовательного процесса.
53. Мастерские оснащают малошумным оборудованием, уровни шума и вибрации не должны превышать допустимых уровней.
54. При мастерских скульптуры при проведении обжига предусматривают отдельное помещение, оборудованное механической вытяжной вентиляцией.
55. К демонстрационным и ученическим лабораторным столам в кабинете физики предусматривается подводка электроэнергии, в кабинете химии (при централизованном водоснабжении) – подводка воды и канализации.
56. В кабинете химии оборудуют вытяжной шкаф.
57. Химические реагенты, кислоты и щелочи, используемые для проведения опытов, маркируют, хранят в специально выделенном сейфе под контролем ответственного лица.
58. Спортивные маты должны иметь покрытие, допускающее обработку влажным способом и дезинфекцию.
59. Раздевальные при спортивных залах оборудуют шкафчиками или вешалками для одежды.
60. В зале для занятий хореографией балетную перекладину устанавливают на высоте 0,9–1,1 м от пола и на расстоянии 0,3 м от стены. Одна из стен зала оборудуется зеркалами на высоту 2,1 м. Пол в зале предусматривают дощатым или покрытым специальным линолеумом.
5. Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению, канализации, отоплению, освещению, вентиляции, микроклимату объектов
61. На объектах предусматривается централизованное хозяйственно-питьевое, горячее водоснабжение, канализация и водостоки, которые должны находиться в рабочем состоянии.
62. Объекты должны обеспечиваться безопасной и качественной питьевой водой в соответствии с установленными требованиями законодательства Республики Казахстан.

63. При отсутствии в населенном пункте централизованной системы водоснабжения оборудуются местные системы водоснабжения.
64. По согласованию с ведомством государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения допускается привозное водоснабжение и установка наливных умывальников.
65. На объектах, работающих на привозной воде, предусматривают отдельное помещение с установкой емкостей для хранения запаса питьевой воды. Емкости должны иметь маркировку («питьевая вода»), подвергаться еженедельной (и по мере необходимости) очистке и дезинфекции с применением моющих и дезинфицирующих средств. Не допускается использование емкости для питьевой воды для других целей.
66. Привоз воды проводят специальным транспортом при наличии на него санитарно-эпидемиологического заключенияили в специальных промаркированных емкостях, выполненных из материалов, разрешенных для контакта с питьевой водой.
67. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, для мытья столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработки помещений, личной гигиенысоответствует Санитарным правилам «Санитарно-эпидемиологические требования к водоисточникам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов», утверждаемыми государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения в соответствии с пунктом 6 статьи 144 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года «О здоровье народа и системе здравоохранения».
68. При отсутствии централизованного горячего водоснабжения в туалетных, буфетных, прачечных, умывальных, душевых, комнатах личной гигиены интернатных организаций и мест проживания, а также в помещениях медицинского назначения и пищеблока объектов горячее водоснабжение предусматривают посредством установки водонагревателей.
69. Допускается горячее водоснабжение от собственной котельной при согласовании с ведомством государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.
70. На объектах должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости (графины, чайники, бачки и другие) и бутиллированная, по показателям качества и безопасности должна соответствовать установленным требованиям законодательства Республики Казахстан.
Допускается использование кипяченой питьевой воды.
71. Конструктивные решения стационарных питьевых фонтанчиков предусматривают наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи с высотой не менее 10 см.
72. Для питья используют чистую посуду (стеклянная, фаянсовая, одноразовые стаканчики), выделяют отдельные маркированные подносы для чистой и использованной посуды или контейнеры для сбора использованной посуды одноразового применения. Вода, расфасованная в емкости, сопровождается документами, подтверждающими ее происхождение, качество и безопасность.
73. За организацией питьевого режима приказом руководителя объектов назначается ответственное лицо. Обеспечивается свободный доступ обучающихся и воспитанников к

питьевой воде в течение всего времени их пребывания на объектах.
74. В неканализованных районах оборудуют местную систему канализации. Очистка выгребных ям, септиков проводится по мере заполнения их на две трети объема.
75. Не допускается устройство канализационных стояков и трубопроводов в помещениях для хранения и обработки пищевых продуктов и приготовления пищи, помещениях медицинского назначения.
76. На каждом этаже здания объектов и по отдельным блокам предусматривают санитарные узлы раздельно для мальчиков (юношей) и девочек (девушек), а также для педагогического и обслуживающего персонала. Потребность в санитарных приборах учебных корпусов общеобразовательных, интернатных и внешкольных организаций предусматривают согласно приложению 3 к настоящим Санитарным правилам.
В санитарных узлах для предшкольных классов общеобразовательных, интернатных организаций, организации образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, ЦАН устанавливают детские унитазы.
77. Помещения, предназначенные для работы детей с растениями, учебные кабинеты, мастерские, помещения медицинского блока, производственные помещения пищеблока оборудуются раковинами с подводкой горячей и холодной воды, помещения для рисования и лепки оборудуются двумя раковинами.
78. В неканализованной местности допускается устройство СДУ (1 на 75 человек) и установка наливных умывальников (1 на 30 человек).
79. СДУ имеют надземные помещения и выгребную яму и располагаются на расстоянии не менее 25 м от здания.
80. Допускается освещение вторым светом путем устройства остекленных перегородок или фрамуг в стенах коридоров, туалетных, приемных и раздевальных объектов, не являющихся рекреационными, раздевалок, а также всех помещений, разрешенных к проектированию без естественного освещения.
81. Без естественного освещения допускаются помещения коммуникационных систем (насосные водопровода и канализации, камеры вентиляционные и кондиционирования воздуха, бойлерные и другие), коридоры, не являющиеся рекреационными помещениями, фойе, кладовые, складские (кроме помещений для хранения легковоспламеняющихся жидкостей), инвентарные, помещения для приготовления дезинфицирующих средств, снарядные, книгохранилища, актовые залы, кулуары, телестудии, фотолаборатории, раздевалки, гардеробы, душевые, уборные персонала, комнаты личной гигиены женщин, радиоузлы, кино-фотолаборатории, помещения для установки и управления инженерным и технологическим оборудованием здания, обеденные залы столовых и производственные помещения пищеблока.
82. В учебных помещениях предусматривают боковое левостороннее освещение. При глубине учебных помещений более 6 м, устанавливают правосторонний подсвет с высотой не менее 2,2 м от пола. Не допускается направление основного светового потока спереди и сзади от учащихся.
83. В учебно-производственных мастерских, спортивных залах допускается двустороннее естественное боковое освещение и комбинированное (верхнее и боковое).
84. Не допускается закрашивание оконных стекол в учебных помещениях.
85. Световые проемы в игровых и спальнях оборудуют регулируемыми солнцезащитными устройствами (жалюзи, шторы).
86. Общее искусственное освещение предусматривают во всех помещениях. Для

освещения отдельных функциональных зон и рабочих мест предусматривается местное освещение.

87. В одном помещении применяют лампы одного типа. При освещении лампами накаливания используют светильники отраженного и рассеянного света. Светильники обеспечиваются плафонами. Уровни искусственного освещения в помещениях организаций образования и в местах проживания детей и подростков принимаются в соответствии с приложением 4 к настоящим Санитарным правилам.

88. Классная доска освещается двумя установленными параллельно ей светильниками, которые размещаются выше верхнего края доски на 0,3 м и на 0,6 м в сторону класса перед доской.

89. На объектах для слепых и слабо видящих детей учебные помещения (классы, кабинеты, лаборатории, мастерские), а также читальные залы оборудуют комбинированной системой искусственного освещения с лампами накаливания.

Суммарный уровень освещенности от общего и местного освещения в зависимости от вида зрительной патологии составляет:

1) для учащихся с высокой степенью осложненной близорукости и дальнозоркостью высокой степени - 1000 люкс (далее - лк);

для детей с поражением сетчатки и зрительного нерва (без светобоязни) - 1000–1500 лк;

2) для учащихся, страдающих светобоязнью – не более 500 лк;

3) уровень искусственной освещенности от системы общего освещения не должен превышать 400 лк;

4) каждое рабочее место оборудуют светильниками местного освещения с лампами накаливания мощностью 40 ватт. Светильники должны иметь жесткое крепление к поверхности стола и гибкий кронштейн, позволяющий менять угол наклона и высоту источника света.

90. Перегоревшие лампы заменяют своевременно. Неисправные, перегоревшие люминесцентные лампы хранят в отдельном помещении, не доступном для детей и учащихся. Не допускается выброс отработанных люминесцентных ламп в мусоросборные контейнеры. Хранение и вывоз отработанных люминесцентных ламп возлагается приказом руководителя учреждения на ответственное лицо. Вывоз и утилизация отработанных ламп проводится организациями, имеющих лицензию на данный вид деятельности.

91. Здания объектов должны оборудоваться системами центрального отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха.

92. При отсутствии централизованного источника теплоснабжения допускается применение автономной котельной и газового отопления.

93. В сельских населенных пунктах в одноэтажных зданиях малокомплектных сельских организаций допускается устройство печного отопления. Топка производится в изолированном помещении с отдельным входом.

94. На пищеблоке предусматривается вентиляция на механическом побуждении. Над оборудованием, являющимся источником выделения тепла и влаги, предусматриваются вытяжные зонты.

95. Конструкция окон должна предусматривать возможность организации проветривания помещений, предназначенных для пребывания детей и подростков, в любое время года. Остекление окон должно быть выполнено из цельного

стеклополотна. При замене оконных блоков площадь остекления должна быть сохранена или увеличена. Замена разбитых стекол должна проводиться немедленно.

96. Сквозное или угловое проветривание проводят в отсутствии детей. Сквозное проветривание не проводят через туалетные помещения.

97. Для контроля за температурой воздуха в игровых, учебных и спальных помещениях интернатных организаций, организациях образования для детей с девиантным поведением, ЦАН, организаций образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также в помещениях медицинского пункта устанавливают термометры.

98. Учебные помещения проветривают во время перемен, рекреационные – во время уроков. До начала занятий и после их окончания осуществляют сквозное проветривание учебных помещений.

99. Мастерские, где работа на станках и механизмах связана с выделением большого количества тепла и пыли, оборудуют приточно-вытяжной вентиляцией и местными пылеуловителями и вытяжными приспособлениями. На объектах обеспечиваются оптимальные микроклиматические условия помещений (температура, скорость движения воздуха и относительная влажность воздуха).

100. В отопительный период температура воздуха предусматривается:

1) в спальных и учебных помещениях, кабинетах, лабораториях, библиотеке, в помещениях для культурно-массовых мероприятий и отдыха, в компьютерных классах, служебно-бытовых, стиральных +18–22 градусов по Цельсию (далее – оС);

2) в обеденных залах, буфетных, гладильных, сушильных, кладовых и бельевых +16оС;

3) в физиотерапевтических кабинетах, кабинетах массажа +28оС;

4) в медицинских помещениях, игровых, раздевальных, туалетных +20–22оС;

5) в учебных мастерских, в спортзале и комнатах для проведения секционных занятий, в рекреациях, в вестибюле и гардеробе, кухне, сушильных одежды и обуви +15–17оС;

6) в раздевалке спортивного зала +19–23оС;

7) в помещениях с ванной бассейна +30оС;

8) в душевых +25оС.

Оптимальная относительная влажность воздуха в помещениях составляет 40–60%, в кухне и постирочной - до 60–70%.

101. Ежегодно на объектах проводят ревизию и ремонт систем водоснабжения, канализации, электроснабжения, к началу отопительного сезона - систем отопления и вентиляции с составлением акта о выполненных работах.

102. Не допускается эксплуатация объектов, размещенных в аварийных зданиях и помещениях.

Здание объектов признают аварийным при наличии акта компетентных органов об аварийности объекта.

6. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации территории и помещений объектов

103. Территория объектов должна содержаться в чистоте.

104. Спортивное, игровое оборудование и малые архитектурные формы содержатся в исправном состоянии и чистоте.

105. Мусоросборники (контейнеры) очищают при их заполнении на две трети объема.

106. Все помещения должны содержаться в чистоте. Медицинские помещения, пищеблок и туалеты ежедневно убирают с использованием дезинфицирующих средств.

107. На объектах обслуживающий персонал (помощники воспитателей, технический персонал) имеет специальную одежду (далее – спецодежда) в количестве не менее 3-х комплектов (костюм или халат, косынки, колпак, фартук), сменную обувь, которые хранят в отдельном шкафу.

Перед входом в туалетную комнату халат снимают и после выхода тщательно моют руки с мылом.

108. Применяемые дезинфицирующие растворы, разрешенные к применению в установленном порядке, готовят согласно инструкции в маркированных емкостях с указанием даты приготовления раствора. Дезинфицирующие и моющие средства и их рабочие растворы должны храниться в недоступных для детей и подростков местах.

109. Уборочный инвентарь (тазы, ведра, щетки, ветошь) маркируют и закрепляют за отдельными помещениями (санитарные узлы, медицинский блок, изолятор, производственные помещения пищеблока, обеденный зал, рекреации, каждый учебный кабинет, производственные мастерские и др.) и хранят в специально выделенных местах. Допускается использование уборочного инвентаря для группы учебных помещений.

110. Уборочный инвентарь для санитарных узлов всех организаций должен иметь сигнальную маркировку.

111. В помещениях для музыкальных, спортивных и гимнастических занятий уборку проводят после каждого занятия.

112. Вновь приобретенная продукция для детей и подростков (игрушки, обувь, одежда, посуда, средства личной гигиены, школьно-письменные принадлежности, постельное белье, парфюмерно-косметическая продукция, мебель и другие) должна иметь документы, подтверждающие ее качество и безопасность.

113. Использованные игрушки моют ежедневно в конце дня с использованием 2% мыльно-содового раствора, ополаскивают под проточной водой и высушивают. Кукольную одежду стирают и гладят по мере загрязнения. Емкость и щетку для мытья игрушек маркируют.

114. Мягконабивные игрушки после использования в конце дня дезинфицируют бактерицидными облучателями в течение 30 минут на расстоянии 25 см от игрушек.

115. На объектах проводят ежедневную влажную уборку помещений с использованием моющих средств:

1) уборку классов, мастерских и учебных кабинетов проводят после окончания занятий каждой смены;

2) коридоров и рекреаций – после окончания занятий каждой смены;

3) игровых – в конце дня;

4) обеденного зала – после каждого приема пищи;

5) гардероба, вестибюля – после начала занятий каждой смены;

6) спортивных, гимнастических залов – после каждого занятия с проветриванием;

7) санитарных узлов в здании – после каждой перемены.

Влажную уборку помещений (мытье полов) проводят работники организаций.

116. При регистрации случаев инфекционных и паразитарных заболеваний проводят противоэпидемические и дезинфекционные мероприятия.

117. Оконные стекла, плафоны электроламп и жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем содержатся в чистоте. Не допускается привлекать к очистке осветительной арматуры и мытью окон воспитанников и учащихся.

118. В туалетах ежедневной дезинфекции подлежат полы, дверные ручки, барашки кранов, раковины и унитазы.

119. Чистый уборочный инвентарь хранят в специально маркированной таре в хозяйственном шкафу или в помещении для обработки и хранения уборочного инвентаря. Не допускается привлекать к уборке санитарных узлов воспитанников и учащихся.

120. Уборку СДУ проводят ежедневно с использованием дезинфицирующих средств, дезинфекцию выгребной ямы 1 раз в 10 дней. СДУ очищают по мере его заполнения на две трети объема, но не реже 1 раза в год.

121. Для предотвращения залета мух и комаров в помещениях пищеблока, при необходимости в спальных и других помещениях на окна, форточки, фрамуги, открываемые для проветривания, устанавливают москитные сетки.

122. Не менее одного раза в год на объектах проводят ревизию и, по необходимости, ремонт (замену) инженерных сетей, кровли, мягкого и твердого инвентаря, мебели, оборудования и санитарно-технических приборов.

123. При функционировании объектов не допускается проведение капитального и других видов ремонтных работ, за исключением работ по устранению аварийных ситуаций.

124. В организации не допускается наличие насекомых, крыс и мышевидных грызунов.

7. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания на объектах

125. Объекты для проживания обучающихся и воспитанников могут располагаться в отдельно стоящих зданиях, во встроено-пристроенных зданиях, а также смежно с учебными корпусами.

126. Жилая площадь в спальнях интернатных организаций, организаций образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, ЦАН принимается не менее 4 м2 на 1 место, в школах-интернатах для детей с последствиями полиомиелита и церебральными параличами – 4,5 м2.

127. В общежитиях для учащихся ТиПО и студентов ВУЗ площадь на 1 человека предусматривается не менее 6 м2 и проживание в комнатах не более 4-х человек.

128. Жилые комнаты в спальных корпусах интернатных организаций, организаций образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организаций образования для детей с девиантным поведением, ЦАН и общежитиях для учащихся и студентов оборудуются твердым инвентарем из расчета: 1 кровать, 1 прикроватная тумбочка, 1 стул, платяной шкаф для одежды и обуви на 1 человека. В каждой комнате предусматривается письменный стол. В спальных комнатах предусматривается раздельное проживание девочек и мальчиков с 7-ми лет.

129. Кровати в жилых комнатах должны расставляться с соблюдением расстояния между длинными сторонами кроватей - 0,65 м, от наружных стен - не менее 0,6 м, от отопительных приборов - 0,2 м, между изголовьями двух кроватей - 0,2 м, ширина центрального прохода между кроватями - не менее 1,0 м.

130. Вспомогательные и санитарно-бытовые помещения в спальных корпусах и общежитиях (туалеты, умывальные, душевые, постирочные, гладильные, комнаты для сушки белья, общие кухни) предусматриваются на каждом этаже в соответствии с нормами настоящих Санитарных правил.

131. Кухни на этажах общежитий ТиПО и ВУЗ оборудуются бытовыми холодильниками,

плитами, мойками, столами-шкафами, шкафами для посуды, при необходимости скамейками или табуретками. Оборудование устанавливается из расчета: 1 конфорка газовой плиты на 5 человек, 1 конфорка электрической плиты – на 3 человека, 1 мойка и 1 стол-шкаф – на 8 человек, 1 бытовой холодильник – на 6–8 человек.

132. Предусматривается не менее трех комплектов постельного белья на 1 спальное место. В интернатных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях образования для детей с девиантным поведением, ЦАН все постельные принадлежности (матрацы, подушки, одеяло) маркируются; при использовании раскладных кроватей маркируется постельное белье (простынь, наволочка, пододеяльник).

133. Количество санитарных приборов в жилых комплексах общеобразовательных, специализированных и специальных интернатных организаций, спальных корпусов интернатных организаций, организаций образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организаций образования для детей с девиантным поведением, ЦАН предусматривается согласно приложению 3 к настоящим Санитарным правилам.

В студенческих и общежитиях для учащихся ТиПО устанавливается 1 душ, 1 умывальник и 1 унитаз на 4–6 человек и 1 биде на 50 человек. Кабина личной гигиены женщин предусматривается из расчета 1 кабина на 50 человек и оборудуется восходящим душем, унитазом, душем и умывальником.

134. Помывка детей на объектах с круглосуточным пребыванием осуществляется по графику не реже одного раза в семь дней с одновременной сменой постельного, нательного белья и полотенец.

135. Стирка белья должна осуществляться в прачечной объекта, при ее отсутствии допускается организация стирки в других прачечных по договору. Белье инфекционных больных перед стиркой подвергается дезинфекции в маркированных ваннах.

136. Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Грязное белье доставляется в прачечную в мешках (клеенчатых и матерчатых). Матерчатые мешки сдаются в стирку, клеенчатые обрабатываются мыльно-содовым раствором. Чистое белье доставляется в постиранном мешке.

137. Для хранения запасов белья, новой и старой одежды и обуви, жесткого инвентаря предусматриваются складские помещения.

138. При устройстве прачечной должны исключаться встречные потоки чистого и грязного белья.

139. В интернатных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях образования для детей с девиантным поведением постельные принадлежности, полотенца, предметы личной гигиены (зубные щетки, расчески, мочалки) для каждого ребенка должны выделяться индивидуально. Индивидуальные зубные щетки хранят в открытых ячейках в умывальных.

8. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания на объектах

140. Организации общественного питания объектов образования обучающихся подразделяются на:

1) базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых образовательных

организаций;
2) столовые-доготовочные, на которых осуществляют приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализация;
3) столовые объектов, работающие на продовольственном сырье, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;
4) буфеты, буфеты-раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских изделий.
141. На объектах питания не допускается проживание, выполнение работ и услуг, не связанных с общественным питанием, а также содержание животных и птиц.
142. На объектах воспитания и образования детей и подростков предусматривается пищеблок, работающий на сырье или на полуфабрикатах. Пищеблок размещают не выше 2 этажа. При размещении пищеблока на 2-ом этаже оборудуется грузоподъемный лифт для транспортировки продукции.
143. В состав пищеблока, работающего на сырье, входит горячий цех, раздаточная, холодный цех (или условная зона), мясорыбный цех, овощной цех, моечная столовой и отдельно моечная кухонной посуды, кладовая сухих продуктов, кладовая для овощей, помещение для хранения скоропортящихся продуктов с холодильным оборудованием, загрузочная, комната персонала, раздевалка, душевая и туалет для персонала.
144. Объемно-планировочными и конструктивными решениями помещений пищеблока предусматривается последовательность технологических процессов, исключающая встречные потоки сырой продукции, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды и встречного движения посетителей и персонала.
145. На пищеблоках, работающих на полуфабрикатах, предусматривают доготовочную (условно разделенную на зоны для обработки полуфабрикатов и готовой продукции), помещение для хранения сыпучих продуктов, моечную столовой и кухонной посуды, помещение с холодильным оборудованием, раздаточную (или условную зону), помещения для персонала, душевую и туалет для персонала.
146. Кладовые для хранения сухих продуктов, овощей и охлаждаемые камеры изолируют от кухни, не размещают в помещениях под моечными, душевыми и санитарными узлами, а также производственными помещениями с трапами.
147. На пищеблоках малой производительности (до 50 посадочных мест), работающих на сырье, допускается сокращение набора помещений: горячий цех с выделением раздаточной зоны и зоны для мытья столовой и кухонной посуды (разделенные перегородками), заготовочный цех, кладовая сыпучих продуктов с выделением зоны для хранения овощей, туалет для персонала.
148. По согласованию с ведомством государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения в организации образования допускается доставка полуфабрикатов из базовых организаций школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и другие) и организаций общественного питания, при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии их требованиям, установленных законодательствомРеспублики Казахстан в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.
149. В буфетах предусматривают набор помещений и оборудование, позволяющее осуществлять реализацию блюд, кулинарных изделий, а также приготовление горячих напитков и отдельных блюд.
150. На пищеблоках общеобразовательных организаций, размещенных в сельских

населенных пунктах, при отсутствии условий для организации типовых столовых, по согласованию с ведомством государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения предусматривается сокращенный набор помещений: складское помещение, кухня с зонами для подготовки сырья, приготовления пищи, раздачи готовой продукции и моечной кухонной посуды, моечная столовой посуды, помещение или отведенное место для персонала.

151. Размещение технологического, холодильного и моющего оборудования осуществляется с учетом поточности приготовления пищи.

152. Сырые и готовые продукты хранятся раздельно.

При хранении пищевой продукции обеспечивают соблюдение принципа «товарного соседства».

153. Питание детей в дошкольных мини-центрах при общеобразовательных объектах осуществляют в группах.

154. Площадь обеденного зала предусматривают из расчета не менее 0,8 м2 на одно посадочное место.

155. В производственных цехах устанавливаются производственные мойки достаточной вместимости с подводкой холодной и горячей воды через смесители.

156. При столовой предусматривают установку умывальников на высоту не более 0,7 м от пола.

Рядом с умывальниками устанавливают электрополотенца (не менее 1-го на две раковины) или используют одноразовые полотенца.

157. Светильники имеют защитную арматуру, не допускается размещать над плитами, технологическим оборудованием и разделочными столами.

158. Производственные, складские и административно-бытовые помещения пищеблока оборудуются в соответствии с приложением 5 к настоящим Санитарным правилам.

159. Оборудование, производственные столы, инвентарь, посуда, тара изготавливаются из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами, устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

160. Обеденные залы оборудуют мебелью с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

161. В случае выхода из строя какого-либо технологического и холодильного оборудования вносят изменения в меню.

162. Высота нижней полки стеллажей и подтоварников для хранения пищевых продуктов в складских помещениях предусматривается не менее 15 см от пола.

163. Столовые должны обеспечиваться столовой посудой и приборами из расчета не менее трех комплектов на одно посадочное место.

164. При организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюдца, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов.

165. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используют раздельное и маркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонную посуду:

1) производственные столы с маркировкой мясо сырое «МС», рыба сырая «РС», овощи

сырые «ОС», «хлеб», готовая продукция «ГП», «тесто»;
2) разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) мясо сырое «МС», мясо вареное «МВ», рыба сырая «РС», рыба вареная «РВ», овощи сырые «ОС», овощи вареные «ОВ», «тесто», «хлеб», «гастрономия», «зелень»;
3) кухонная посуда с маркировкой «I блюдо», «II блюдо», «III блюдо», «молоко», «для обработки яиц», мясо сырое «МС», овощи сырые «ОС», рыба сырая «РС», «для готовой продукции», «для сырой продукции».
Разделочный инвентарь и кухонную посуду используют по назначению в соответствии с маркировкой.
166. Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью, столовых приборов из алюминия, разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры, разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями.
167. Разделочные доски, колоды для разруба мяса и рыбы изготавливают из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, без щелей и зазоров.
Колоду для разрубки мяса устанавливают на специальной подставке и ежедневно по окончании работы очищают и посыпают солью. Периодически поверхность колоды спиливают и обстругивают.
168. Для доставки (транспортировки) готовых блюд (изделий) используют емкости (тару), внутренняя поверхность которых выполнена из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Для доставки горячих готовых блюд используют специальные изотермические емкости.
169. Производственные и другие помещения пищеблока, производственное оборудование и инвентарь (шкафы, столы, стеллажи), санитарно-техническое оборудование содержатся в исправном состоянии, порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.
170. Уборку обеденных залов проводят после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и маркированную тару для чистой и использованной ветоши. Ветошь после использования простирывают с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.
171. Мытье кухонной посуды предусматривается отдельно от столовой посуды. В моечных помещениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря.
172. Мойки для мытья столовой и кухонной (котломойки) посуды имеют достаточный объем для обеспечения полного погружения используемой посуды, маркировку объемной вместимости и обеспечиваются пробками. Для дозирования моющих и дезинфицирующих средств используют мерные емкости.
173. Мытье кухонной посуды осуществляется в 2-х-секционных мойках, столовой посуды – в 3-х-секционных мойках, чайной посуды – в 2-х-секцонных мойках.
В неканализованных районах сельской местности, а также на пищеблоках до 50-ти посадочных мест для мытья кухонной посуды допускается установка односекционной моечной ванны, достаточной в размерах для полного погружения используемой посуды.
На пищеблоках с обеденным залом до 100 посадочных мест допускается мытье столовой и чайной посуды в 3-х-секционных мойках. На пищеблоках с обеденным залом свыше 100 мест при установке посудомоечной машины предусматривается установка

3-х-секционной мойки.

174. Мытье столовой посуды в специализированных моечных машинах проводят в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

175. При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах соблюдается следующий порядок:

1) механическое удаление остатков пищи;

2) мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже +45оС;

3) мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже +45оС и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;

4) ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже +65оС;

5) просушивание посуды в опрокинутом виде на решетках, полках и стеллажах.

176. При отсутствии специальной мойки и проточной воды посуду моют в трех тазах (объем таза не менее 10 литров) в горячей воде с добавлением моющих средств, чистая посуда ополаскивается в горячей воде с последующим просушиванием.

177. Емкости для хранения столовых приборов подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже +45оС с применением моющих средств.

178. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола, столовую посуду - в шкафах или на решетках. Столовые приборы хранят ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

179. Обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы специально выделенной ветошью и емкостью.

180. Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производят в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже +45оС с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже +65оС и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски и ножи хранят в специальных промаркированных кассетах (доски на ребре), допускается хранить непосредственно на соответствующих производственных столах (на ребре). Хранение их навалом не допускается.

181. Щетки и ветошь для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже +45оС с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 минут), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре.

182. Генеральную уборку проводят один раз в месяц (мытье панелей, оборудования, внутренней поверхности стекол, осветительной аппаратуры, кухонной и столовой посуды, тары и инвентаря) с применением моющих и дезинфицирующих средств и по эпидемиологическим показаниям.

183. Белый и черный хлеб хранятся раздельно (допускается на разных полках) в шкафу с отверстиями на дверцах для вентиляции, расстояние нижней полки от пола предусматривается не менее 35 см. Полки шкафов очищают от крошек специальными щетками и протирают ветошью с применением 1% раствора столового уксуса.

184. Промаркированные емкости для пищевых отходов («пищевые отходы») имеют крышки, хранятся в специально выделенном месте и освобождаются от отходов по мере их заполнения на 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.

185. Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения пищеблока.
186. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5–4 часов.
187. Нормы питания обучающихся и воспитанников на объектах воспитания и образования (в массе «брутто») регламентированы постановлением Правительства Республики Казахстан от 12 марта 2012 года № 320 «Об утверждении размеров, источников, видов и Правил предоставления социальной помощи гражданам, которым оказывается социальная помощь».
188. В общеобразовательных и интернатных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях образования для детей с девиантным поведением, ЦАН составляется перспективное сезонное (лето – осень, зима – весна) двухнедельное меню. Меню горячего питания предусматривает распределение горячих блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин).
При разработке меню учитывают продолжительность пребывания учащихся в общеобразовательном учреждении, возрастную категорию, а также национальные традиции и ассортимент отечественной продукции, производимой в регионе. В рационе питания детей и подростков предусматриваются продукты, обогащенные витаминно-минеральным комплексом.
189. Для учащихся первой смены в общеобразовательных организациях предусматривается 1-2-х разовое питание – второй завтрак или второй завтрак и обед, для учащихся 2-ой смены – полдник, для групп продленного дня – второй завтрак, обед и полдник. При круглосуточном пребывании детей предусматривается не менее, чем пятикратный прием пищи.
190. Перспективное меню и ассортиментный перечень выпускаемой продукции согласовывают с ведомством государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения при вводе в эксплуатацию пищеблока, в дальнейшем после проведения реконструкции, при изменении профиля пищеблока или производственного процесса, а также при внесении изменений и дополнений в утвержденный ранее ассортимент.
191. В организациях с круглосуточным пребыванием детей и подростков (интернатные организации, организации образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организации образования для детей с девиантным поведением, ЦАН), а также в организациях, осуществляющих питание детей и подростков на бюджетной основе, ежедневно составляется меню-раскладка, в которой указывают число детей и подростков, получающих питание, перечень блюд на каждый прием пищи с указанием массы порции в граммах в зависимости от возраста, а также расход продуктов по каждому блюду (в массе «брутто»).
Рекомендуемая масса порции блюд в граммах в зависимости от возраста указана в приложении 6 к настоящим Санитарным правилам.
192. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному перспективному меню. Допускается замена продуктов согласно приложению 7 к настоящим Санитарным правилам.
193. Приготовление пищи должны производить с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражают перечень входящих продуктов в блюдо, их массу в граммах («брутто»), вес «нетто» готового блюда (выход

блюд), химический состав (в граммах), калорийность, сведения о технологии приготовления блюд.

194. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие 2–3 дня.

195. Ежедневно в рацион питания включают мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и (или) пшеничный, овощи и сахар. Рыбу, яйца, сыр, творог, мясо птицы включают 1 раз в 2–7 дня.

196. Завтрак на объектах с круглосуточным пребыванием детей, второй завтрак учащихся 1-ой смены общеобразовательных организаций состоит из горячего блюда (первое или второе) и горячего напитка. Допускается включение в завтрак или отдельным приемом бутербродов со сливочным маслом, сыра, яйца, соков, фруктов в соответствии с физиологическими потребностями детей и подростков в энергии.

Обед включает салат, первое, второе блюдо (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и третье (компот, кисель, чай). Готовят несложные салаты из вареных и свежих овощей. В полдник в меню включают напиток (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.

Ужин состоит из овощного (творожного) блюда или каши, основного второго блюда (мясо, рыба или птица), напитка (чай, сок, кисель). Дополнительно в качестве второго ужина включают фрукты или кисломолочные продукты и булочные или кондитерские изделия без крема.

197. Ежедневно в обеденном зале должно вывешиваться утвержденное руководителем объекта меню, в котором указывают наименования блюд, выход и калорийность каждого блюда со ссылкой на рецептуры в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанных в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанных в использованных сборниках рецептур.

198. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с внесением данных в журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья согласно формы 1 приложения 8 к настоящим Санитарным Правилам.

Документы, удостоверяющие качество и безопасность продукции, хранятся в организации общественного питания.

199. Транспортировку пищевых продуктов проводят автотранспортом, имеющим санитарно-эпидемиологическое заключение. Экспедитор должен иметь специальную одежду и личную медицинскую книжку с отметкой о допуске к работе.

200. При расположении точки закупа продуктов питания в радиусе не более 500 м от организации образования, допускается доставка продуктов ручной кладью (для пищеблоков с количеством посадочных мест не более 50). При транспортировке должны обеспечиваться условия, исключающие порчу и загрязнение доставляемой продукции.

201. В питании детей и подростков допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах организаций образования, при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.

202. Не допускается присутствие детей и подростков в производственных помещениях пищеблока и привлечение их к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке производственных

помещений.
203. Для обработки сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, рыбы) предусматривают отдельные моечные ванны. Не допускается использование для этих целей моечных ванн, предназначенных для мытья кухонной или столовой посуды, раковин для мытья рук.
204. Рыбу размораживают на производственных столах или в воде при температуре не выше +12оС, с добавлением соли из расчета 7–10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбу осетровых пород и филе.
205. Мясо, полуфабрикаты, рыба и другие продукты не подлежат вторичному замораживанию и после первичной обработки поступают на тепловую обработку. Хранение размороженной продукции не допускается.
206. Обработку яиц проводят в промаркированной емкости. Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:
1) обработка – в 1–2% теплом растворе кальцинированной соды;
2) обработка – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут.
207. Индивидуальную упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой.
208. Розлив напитков осуществляют непосредственно в тару потребителя (стаканы, бокалы), не допускается сливать перед раздачей в общую емкость.
209. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).
210. Не допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов. Отваренные для салатов овощи должны храниться в холодильнике не более 6 часов при температуре +2–4оС.
211. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления салатов без последующей термической обработки, выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием остуженной кипяченой водой. Разделка проводится на столах и досках с маркировкой «ОВ» в цехе готовой продукции.
212. При приготовлении кулинарного изделия, представляющего собой пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенного до кулинарной готовности, соблюдаются следующие требования:
1) при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5–7 минут;
2) порционированное для первых блюд мясо допускается до раздачи хранить в бульоне на горячей плите или мармите не более 1 часа;
3) при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, используют кухонный инвентарь, не касаясь продукта руками;
4) масло сливочное и молоко, используемые для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергают термической обработке (растапливание и кипячение);
5) яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды;
6) омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8–10 минут при температуре +180 –200оС слоем не более 2,5–3 см;

запеканки – в течение 20–30 минут при температуре +220–280оС слоем не более 3–4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше +2–4оС;

7) вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания;

8) котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша обжаривают с обеих сторон не менее 10 минут и зажаривают в духовом шкафу до готовности при температуре +220–250оС.

213. Макаронные изделия погружают в кипящую подсоленную воду и доводят до готовности. Готовые макаронные изделия промывают горячей кипяченой водой.

214. Бобовые изделия промывают и замачивают в воде в течение 3–4 часов, после набухания воду сливают и варят в другой воде.

215. При приготовлении пищи должны соблюдаться следующие требования:

1) обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах с использованием соответствующего маркированного разделочного инвентаря;

2) мясо-костные бульоны процеживают;

3) сырые овощи для салатов разделывают на столах и досках с маркировкой «ОВ» – овощи вареные;

4) наличие не менее двух мясорубок, отдельно для сырых и вареных продуктов;

5) прокисшее молоко используют только для приготовления теста;

6) сметана и творог, выработанные молокоперерабатывающими организациями в мелкой фасовке, не требуют специальной термической обработки.

216. В организациях с круглосуточным пребыванием детей и подростков в целях профилактики гиповитаминозов и повышения неспецифического иммунитета проводят искусственную витаминизацию охлажденных напитков (компот, кисель) аскорбиновой кислотой.

217. Витаминизацию компотов проводят после их охлаждения до температуры не более +15оС, перед их реализацией, в кисели раствор аскорбиновой кислоты вводят при его охлаждении до температуры +30–35оС с последующим перемешиванием и охлаждением до температуры реализации. Витаминизацию аскорбиновой кислотой проводят из расчета 35% средней суточной потребности с внесение данных в журнал «С-витаминизации» согласно форме 2 приложения 8 к настоящим Санитарным правилам. Содержание витамина «С» в одной порции должно составлять: для детей дошкольного возраста – 20 мг, школьного возраста – 25 мг. Витаминизированные блюда не подогреваются.

218. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

219. Изготовление салатов и их заправку осуществляют непосредственно перед раздачей. Хранение заправленных салатов не допускается.

220. Сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, соответствуют срокам годности, установленным производителем (изготовителем).

221. Хранение скоропортящихся пищевых продуктов осуществляется в низкотемпературных холодильных установках (до –30оС) и в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2–6оС.

Для контроля температуры в холодильниках и холодильных камерах устанавливают термометры. Использование ртутных термометров не допускается.

При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов разграничивают.

222. В организациях общественного питания объектов воспитания и образования детей и подростков не допускается:

1) изготовление и реализация:

простокваши, творога и других кисломолочных продуктов;

фаршированных блинчиков;

макарон по-флотски;

зельцев, форшмаков, студней, паштетов;

кондитерских изделий с кремом;

морсов, квасов;

жареных во фритюре изделий;

яиц всмятку, яичницы–глазуньи;

сложных (более 4-х компонентов) салатов; салатов, заправленных сметаной и майонезом;

окрошки;

грибов;

продуктов домашнего приготовления;

первых и вторых блюд на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;

газированных и безалкогольных энергетических напитков (за исключением минеральных и питьевых вод);

чипсов, сухариков, гамбургеров, хот-догов;

острых соусов, кетчупов;

жевательных резинок;

2) использование:

непастеризованного молока, творога и сметаны без кипячения или без термической обработки;

яиц и мяса водоплавающей птицы;

остатков пищи от предыдущих приемов, а также пищи, приготовленной накануне;

молока и молочных продуктов из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных;

субпродуктов, за исключением языка, сердца и печени;

мяса птицы, кроме охлажденного, мяса птицы механической обвалки и коллагенсодержащего сырья из мяса птицы;

генетически модифицированного сырья и (или) сырья, содержащего генетически модифицированные источники;

нейодированной соли и необогащенной (нефортифицированной) железосодержащими витаминами, минералами пшеничной муки высшего и первого сортов.

223. В общеобразовательных, интернатных организациях, ЦАН, для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях образования для детей с девиантным поведением, ТиПО не допускается установка автоматов, реализующих пищевые продукты.

224. Реализация кислородных коктейлей в качестве массовой оздоровительной процедуры не допускается.

225. На пищеблоке медицинским работником организации или ответственным лицом проводится органолептическая оценка качества готовых блюд с внесением записей в журнал контроля качества готовой пищи (бракеражный) согласно формы 3 приложения 8 к настоящим Санитарным Правилам.

На пищеблоках общеобразовательных, интернатных организаций, организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организаций образования для детей с девиантным поведением, ЦАН органолептическая оценка качества готовых блюд проводится бракеражной комиссией. Состав бракеражной комиссии определяется приказом руководителя объекта с обязательным включением медицинского работника организации, представителя администрации объекта, заведующего производством и представителя родительского комитета.

226. Ежедневно на пищеблоке повар должен оставлять суточную пробу готовой продукции. Пробы отбирают в чистую (обработанную кипячением) стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбирают в отдельную посуду) в полном объеме и хранят в специально отведенном месте холодильника при температуре от +20С до +60С. Суточную пробу должны хранить до замены приготовленным на следующий день или после выходных блюдом (не зависимо от количества выходных дней) – завтраком, обедом, полдником или ужином.

227. Безопасность выпускаемой продукции на объектах общественного питания при объектах обеспечивается посредством проведения производственного контроля, включая инструментальные и (или) лабораторные исследования.

9. Требования к гигиеническому воспитанию (личной гигиене) персонала

228. На объектах должны создаваться условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены. Для мытья рук устанавливают умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец.

229. Стирку специальной одежды персонала должны проводить в прачечной организации (при ее наличии) или в иной прачечной.

230. Работники пищеблока обеспечиваются не менее трех комплектов специальной одежды (халат или куртка с брюками, головной убор) и необходимыми условиями для соблюдения правил личной гигиены. Работники пищеблока выполняют следующие правила личной гигиены:

1) перед началом работы верхнюю одежду убирают в шкаф, тщательно моют руки с мылом и щеткой;

2) работают в чистой специальной одежде, подбирают волосы под косынку или колпак;

3) в процессе работы снимают кольца, цепочки, часы и другие бьющиеся предметы;

4) при выходе из пищевого блока, при посещении туалета снимают спецодежду, по возвращении в столовую тщательно моют руки горячей водой с мылом и щеткой, после чего одевают спецодежду.

Не допускается иметь длинные ногти и покрывать их лаком, застегивать спецодежду булавками.

231. При появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, нагноений, порезов, ожогов, работник сообщает об этом администрации и обращается за медицинской помощью, а также сообщает о всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье.

232. Лиц с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи,

воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняют от работы и к работе допускают после проведения соответствующего обследования и контрольного медицинского обследования по заключению врача.

233. Повара имеют соответствующую профессиональную квалификацию.

10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям обучения и производственной практики

234. Наполняемость групп (классов) общеобразовательных и специальных образовательных организаций принимается согласно приложению 9 к настоящим Санитарным правилам. При общеобразовательных объектах допускается организация предшкольных классов (групп). Режим дня для предшкольных классов принимается согласно приложению 10 к настоящим Санитарным правилам.

Длительность дневной прогулки в организациях с круглосуточным пребыванием детей и подростков, интернатных организациях, ЦАН, для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях образования для детей с девиантным поведением, групп продленного дня общеобразовательных организаций должна составлять не менее 1,5–2 часов, вечерней - не менее 2-х часов.

235. Продолжительность урока в общеобразовательной организации не должна превышать 45 минут. В первых классах применяют «ступенчатый» режим учебных занятий с постепенным наращиванием учебной нагрузки. В сентябре планируют три урока по 35 минут, со второй четверти - 4 урока по 35 минут каждый, со второго полугодия - уроки по 45 минут. Спаренные уроки не допускаются, за исключением уроков трудового обучения. Для учащихся первых классов в течение года должны быть дополнительные недельные каникулы.

236. Независимо от продолжительности учебной недели основная (инвариантная) учебная нагрузка учащихся составляет не более пяти уроков в начальной школе и не более шести уроков в основной школе.

Нормы учебной нагрузки в общеобразовательных организациях соответствуют приложению 11 к настоящим Санитарным правилам.

237. При составлении расписания уроков должны учитывать динамику умственной работоспособности учащихся в течение дня и недели и использовать таблицу ранжирования предметов по трудности в соответствии с приложением 12 к настоящим Санитарным правилам.

238. Учебная нагрузка для учащихся старших классов в течение недели распределяется так, чтобы наибольший ее объем приходился на вторник и (или) среду, для учащихся младших и средних классов - на вторник и четверг. В эти дни в школьное расписание включают наиболее трудные или средние и легкие по трудности предметы, но в большем количестве, чем в остальные дни. В среду для учащихся младших и средних классов предусматривают облегченный день. Наименьшее число баллов за день должно быть на понедельник и субботу.

239. Школьное расписание уроков составляют отдельно для обязательных и факультативных занятий. Факультативные занятия планируют в дни с наименьшим количеством обязательных уроков. Между началом факультативных и последним уроком обязательных занятий устраивают перерыв продолжительностью 40 минут.

240. Проведение сдвоенных уроков в начальной школе не допускается. Для учащихся 5–9 классов сдвоенные уроки допускаются только для проведения лабораторных,

контрольных работ, уроков труда, физкультуры целевого назначения (лыжи, плавание). В 10–11 (12) классах допускается проведение сдвоенных уроков по основным и профильным предметам.

241. Продолжительность перемен между уроками для учащихся всех видов общеобразовательных организаций составляет не менее 10 минут, большой перемены (после 2 или 3 уроков) - 30 минут. Вместо одной большой перемены допускается после 2-го и 3-го уроков устраивать две перемены по 20 минут каждая. Перемены проводят при максимальном использовании свежего воздуха, в подвижных играх.

Между сменами предусматривают перерыв продолжительностью не менее 40 минут для проведения влажной уборки и проветривания.

242. Домашние задания даются учащимся учителем-предметником с учетом возможности их выполнения с внесением данных в классный журнал. Рекомендуемое время (в астрономических часах) для выполнения домашних заданий составляет: во 2-3-их классах – не более 1,5 часов, в 4-5-х классах – не более 2-х часов, в 6-8-х классах – не более 2,5 часов, в 9-11-х классах - не более 3-х часов.

243. Максимально допустимое количество занятий в предшкольных классах - не более четырех продолжительностью 25–30 минут. Перерывы между занятиями должны быть не менее 10 минут.

244. Во время летних каникул при общеобразовательных организациях допускается организация пришкольных лагерей (площадок), осуществляющих физкультурно-оздоровительную, учебно-воспитательную деятельность и культурный досуг обучающихся и воспитанников. Во время работы пришкольных лагерей допускается организация питания и дневного сна. При организации питания учитываются требования настоящих Правил. При организации дневного сна выделяется спальное помещение из расчета не менее 4 м2 на 1 ребенка, устанавливаются индивидуальные кровати (раскладушки), предусматривается индивидуальное постельное белье (простынь, наволочка, пододеяльник) и не менее 2-х полотенец (для рук и ног).

245. Учебно-воспитательный процесс в опорной школе (ресурсном центре) осуществляется на основе единого ученого плана и включает проведение учебных сессий продолжительностью в десять дней для обучающихся магнитных малокомплектных школ (установочная – первая декада октября, промежуточная – первая декада февраля, итоговая – третья декада апреля). В межсессионный период осуществляется дистанционное обучение.

246. Учебная нагрузка на объектах образования, реализующих учебные программы технического и профессионального, послесреднего образования и высшего профессионального образования, не должна превышать установленные образовательные стандарты.

В специальных организациях организация воспитания и учебных занятий предусматривается в соответствии с требованиями настоящих Санитарных правил к учебному режиму общеобразовательных организаций, а также в соответствии со спецификой и профилем организации.

247. При монотонном труде (конвейерное производство, сборка мелких изделий и другие) должны соблюдаться 10 минутные перерывы через каждые 50 минут работы, проводят производственную гимнастику (7 – 8 минут) до работы и через каждые 2 часа. Для станочных профессий в ткацком производстве устанавливают один перерыв 40–50

минут после 3–3,5 часов работы.
248. Производственное обучение проводят согласно графику учебно-воспитательного процесса. Не допускается ремонт технологического оборудования учащимися.
249. На спортивных объектах для детей и подростков предусматривают медицинские пункты по оказанию первой медицинской помощи.
Занятия спортом и физической культурой должны проводиться в спортивной одежде и обуви.
250. При организации живых уголков на объектах с содержанием птиц, животных и рыб необходимо иметь ветеринарный сопроводительный документ.

11. Санитарно-эпидемиологические требования к медицинскому обеспечению на объектах

251. На объектах образования обеспечивается медицинское обслуживание обучающихся и воспитанников.
При отсутствии медицинского работника медицинское обеспечение осуществляет территориальная организация первичной медико-санитарной помощи.
252. Набор и площади медицинских помещений организаций, размещенных в приспособленных, встроено-пристроенных зданиях, на первом этаже многоквартирного жилого дома, в частном домовладении согласовывается с ведомством государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.
253. Для вновь поступающих детей в организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, ЦАН, организациях образования для детей с девиантным поведением должно предусматриваться карантинное отделение площадью помещений на одного ребенка в игральной - 2,5 м2, спальне - 1,8 м2, туалетной - 0,8 м2.
254. В общеобразовательных и интернатных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях образования для детей с девиантным поведением, ЦАН минимальный набор помещений медицинского пункта включает кабинет врача площадью не менее 18 м2, процедурный кабинет площадью не менее 14 м2. Для интернатных организаций, организаций образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организаций образования для детей с девиантным поведением, ЦАН дополнительно предусматривается изолятор.
255. Палаты изолятора должны быть не проходными, размещаться смежно с медицинским кабинетом с устройством между ними остекленной перегородки на высоте 1,2 м. Площадь на 1 место в палатах изолятора принимается не менее 6 м2.
256. В организациях образования с кратковременным пребыванием обучающихся, а также во внешкольных организациях медицинский кабинет не предусматривается.
257. Допускается в процедурном кабинете проводить профилактические прививки. Не допускается одномоментное проведение медицинских процедур и профилактических прививок.
258. При отсутствии необходимого набора помещений медицинского пункта в организациях, размещенных в сельских населенных пунктах, оборудуется комната площадью не менее 12 м2.
259. В ТиПО, ВУЗ медицинские помещения располагают при общежитиях и учебных корпусах, где предусматривают кабинет врача площадью не менее 18 м2. При общежитиях предусматривается изолятор.

260. В специальных образовательных организациях дополнительно предусматривают специализированные медицинские помещения в зависимости от профиля организации.
261. Во всех типах специальных образовательных организаций предусматривают физиотерапевтический кабинет, кабинеты или залы лечебной физкультуры, логопедический кабинет, а также другие помещения по профилю заболевания.
262. Перечень медицинского оборудования и инструментария для оснащения медицинского кабинета установлен в приложении 13 к настоящим Санитарным правилам.
263. Студенты, учащиеся и воспитанники с хроническими формами заболеваний, с факторами риска, а также выявленные в ходе профилактических медицинских осмотров и (или) перенесшие отдельные острые заболевания, подлежат диспансерному учету и наблюдению с последующим оздоровлением.
264. Лечебно-профилактические и оздоровительные мероприятия проводит медицинский персонал. На объектах составляется комплексный план оздоровительных мероприятий, направленных на укрепление здоровья детей, предупреждение и снижение заболеваемости.
265. На объектах, кроме внешкольных организаций, проводят профилактические медицинские осмотры детей и подростков. Дети, подростки и персонал объектов должны получать профилактические прививки.
266. Медицинские работники и администрация объектов:
1) ведут статистический учет заболеваемости обучающихся и воспитанников;
2) ежегодно планируют мероприятия по сохранению и укреплению здоровья детей и подростков, снижению среди них заболеваемости;
3) организовывают и контролируют своевременность диспансеризации детей, имеющих хронические заболевания;
4) по результатам углубленного медицинского осмотра определяют группы динамического наблюдения (группы здоровья), уровень физического развития, медицинские группы для занятий физкультурой;
5) проводят лечебно-оздоровительную работу (в том числе систематическое наблюдение за состоянием здоровья детей и подростков, ежедневный амбулаторный прием, проведение закаливания, оздоровления и другие);
6) ежегодно проводят анализ заболеваемости (в интернатных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях образования для детей с девиантным поведением, ЦАН – ежеквартально) и выносят вопросы состояния здоровья обучающихся и воспитывающихся, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия в организации на заседания педагогических советов и ректоратов с утверждением плана мероприятий;
7) осуществляют контроль за своевременным прохождением сотрудниками организации профилактических медицинских осмотров и ежедневный контроль здоровья работников пищеблока с регистрацией в журнале согласно форме приложения 14 к настоящим Санитарным правилам;
8) ежегодно и по запросу представляют в территориальные подразделения государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения отчеты по заболеваемости, проведению профилактических медицинских осмотров, распределение учащихся (воспитанников) по состоянию здоровья (группы

здоровья), группам физического развития, физического воспитания, диспансерного наблюдения и проведенному оздоровлению;

9) осуществляют контроль за организацией питания детей: качеством поступающих продуктов, условиями и сроками их хранения, технологией приготовления, качеством готовой пищи, содержанием пищеблока.

В организациях с круглосуточным пребыванием детей (интернатные организации, организации образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организации образования для детей с девиантным поведением, ЦАН), а также на объектах с организацией питания детей и подростков на бюджетной основе, подекадно ежемесячно проводят анализ питания и выполнения суточных норм по отдельным продуктам с последующей коррекцией и ведением ведомости контроля за выполнением норм продуктов питания согласно форме 4 приложения 8 к настоящим Санитарным правилам. В течение дня допускается отклонение от норм не более 5% с обеспечением выполнения норм питания в течение 10 дней;

10) осуществляют систематический контроль за физическим воспитанием, соблюдением правил личной гигиены детей и подростков.

267. Дети и подростки, поступающие в образовательные организации, проходят медицинский осмотр и представляют справки о состоянии здоровья.

268. В медицинских кабинетах проводят санитарно-дезинфекционную обработку оборудования и инвентаря дезинфицирующими средствами, разрешенными к применению в установленном порядке, согласно инструкции.

269. При регистрации среди детей или персонала инфекционных заболеваний, руководством организации, его персоналом и медицинскими работниками проводятся противоэпидемические мероприятия.

270. В организации ведется учетно-отчетная медицинская документация объектов в соответствии с приложением 15 к настоящим Санитарным правилам.

271. Персонал организаций проходит медицинские осмотры и гигиеническое обучение. Сотрудники имеют личные медицинские книжки и отметки о допуске к работе.

Приложение 1
к санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам образования»

Лабораторно-инструментальные исследования, проводимые на объектах воспитания и образования детей и подростков

Таблица

Виды исследований	Периодичность исследований	Место замеров или отбора проб
1	2	3
1. Исследование микроклимата		
Температура, относительная влажность, скорость движения воздуха	При вводе в эксплуатацию, в порядке текущего надзора	Приемные комнаты, спальни, учебные помещения, мастерские, спортивные и музыкальные залы, медицинские кабинеты, помещения для отдыха и сна, компьютерные классы
2. Исследование воздушной среды		
Исследование воздуха закрытых помещений (ингредиенты определяются в зависимости от профиля объекта и назначения помещений)	В порядке текущего надзора	Помещения
Содержание окиси углерода	В порядке текущего надзора	В организациях с печным или

автономным, неэлектрическим отоплением - учебные помещения, лаборатории, спортивные залы, помещения для отдыха и сна
Строительные и отделочные материалы на токсикологические и радиологические исследования В порядке предупредительного санитарного надзора и по показаниям На строящемся, реконструируемом объекте, на объектах при проведении капитальных ремонтных работ и при вводе в эксплуатацию
Исследование эффективности вентиляции При вводе в эксплуатацию и по показаниям Лаборатории, кабинет химии, спортивные залы, мастерские, пищеблок.
3. Исследование продуктов, готовых блюд и рационов питания
Определение полноты вложения отдельных компонентов В порядке текущего надзора Пищеблоки общеобразовательных организаций, организаций с круглосуточным пребыванием детей и подростков, организаций для детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, объектов с организацией питания детей и подростков на бюджетной основе - отбор проб с котлов или линии раздачи
Содержание витамина «С» В порядке текущего надзора В организациях с круглосуточным пребыванием детей и подростков
Исследования пищевых продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд При каждой проверке Пищеблок, линия раздачи, обеденные столы, склады
4. Исследования воды
Вода из водопроводной системы (бактериологические и санитарно-химические исследования) В порядке предупредительного санитарного (после окончания строительства, реконструкции, ремонтных работ, устранения аварий на сети, при вводе объекта в эксплуатацию), текущего санитарного надзора.
В оздоровительных (сезонных) организациях - перед началом сезона. Водоразборные краны - ввод и вывод в здании, на пищеблоке (при расположении в отдельном блоке). Точки отбора определяются в зависимости от источника водоснабжения.
Вода питьевая, расфасованная в емкости (исключая бутилированную воду) В порядке текущего надзора Организации образования с использованием воды, расфасованной в емкости
Вода из колодцев, скважин, каптажей, родников общественного пользования (бактериологические, санитарно-химические, паразитологические исследования) При вводе в эксплуатацию, перед началом учебного года, в порядке текущего санитарного надзора.
по показаниям Колодцы, скважины, каптажи, и родники, водоразборные краны.
Вода открытых водоемов, предназначенная для купания (бактериологические, паразитологические, радиологические исследования) Перед началом сезона купания и в порядке текущего санитарного надзора Места купания для детей и подростков
Вода из закрытых плавательных бассейнов и ванн (бактериологические, санитарно-химические, паразитологические исследования) При вводе в эксплуатацию и в порядке текущего санитарного надзора В 2-х точках – мелкой и глубокой частях ванны бассейна на глубине 25–30 см от поверхности зеркала воды, вода после фильтра
5. Исследования почвы
Санитарно-микробиологические и паразитологические исследования на содержание гельминтов В порядке текущего надзора в период с мая по сентябрь и по показаниям Песочницы на игровых площадках
6. Исследование мебели и оборудования

Соответствие размеров мебели росту и возрасту детей и подростков В порядке текущего санитарного надзора Общеобразовательные объекты, интернатные организации, ТиПО
7. Экспертиза товаров детского ассортимента
Печатные издания на соответствие санитарным требованиям В порядке предупредительного надзора текущего санитарного надзора Исследование сигнальных экземпляров до их выпуска в обращение в организациях образования
Товары детского ассортимента (одежда, обувь, игрушки, косметические средства, канцелярские товары, посуда, средства гигиены и др.) В порядке текущего санитарного надзора В организациях воспитания и образования детей и подростков, осуществляющих закуп товаров детского ассортимента
Строительные и отделочные материалы В порядке предупредительного санитарного надзора, при проведении строительства, реконструкции, ремонтных работ, при вводе в эксплуатацию и по показаниям На строящемся, реконструируемом объекте, при проведении ремонтных работ
8. Санитарно–бактериологические показатели при оценке санитарного состояния организаций
Бактериологическое исследование смывов с внешней среды В порядке текущего санитарного надзора Оборудование, разделочные столы, инвентарь, обеденные столы, руки и одежда персонала и др. на пищеблоках
Исследования смывов на паразитологические исследования В порядке текущего санитарного надзора Игрушки и наглядные пособия, постельное белье и полотенца в интернатах;
Спортивное оборудование спортзалов, спортивных школ
Обследование персонала на бактериологическое носительство В порядке текущего санитарного надзора и по эпидпоказаниям Организации воспитания и образования детей и подростков
9. Исследования физических факторов
Напряженность электромагнитного и электростатического поля, уровня ионизации воздуха При вводе в эксплуатацию, в порядке текущего санитарного надзора Компьютерные и мультимедийные классы, кабинеты для индивидуальных занятий с ПК
Уровень искусственной освещенности При вводе в эксплуатацию, в порядке текущего санитарного надзора Учебные помещения, лаборатории, мастерские, комнаты самоподготовки, читальный зал, медкабинет, спортивный зал, рекреации
Шум, вибрация При вводе в эксплуатацию и в порядке текущего санитарного надзора Пищеблок, мастерские, смежные с оборудование помещения, помещения с использованием ПК и ВТ
10. Радиологические исследования
Радиологические исследования почвы При отводе земельного участка и по показаниям Земельный участок
Радиологические исследования объекта При вводе в эксплуатацию, после проведения строительства, реконструкции, ремонтных работ и по показаниям Объект обследования

Приложение 2
к санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам образования»

Размеры учебной мебели

общеобразовательных, интернатных организаций и ТиПО
Таблица
№ Номера мебели Группа роста (в миллиметрах) учащихся Высота над полом крышки края стола, обращенного к ученику Цвет маркировки Высота над полом переднего края сидения
1 2 3 4 5 6
1 1 1000 – 1150 460 Оранжевый 260
2 2 1150 – 1300 520 Фиолетовый 300
3 3 1300 – 1450 580 Желтый 340
4 4 1450 – 1600 640 Красный 380
5 5 1600 – 1750 700 Зеленый 420
6 6 Свыше 1750 760 Голубой 460
Примечание: подбор мебели во внешкольных организациях проводят соответственно росту и возрасту детей и подростков
Приложение 3
к санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам образования»
Потребность в санитарных приборах учебных корпусов
общеобразовательных и интернатных организаций
Таблица 1
№ №
пп Помещение Ед. изм. Площадь, м2 Расчетное количество санитарных приборов
1 2 3 4 5
1 Уборные и умывальные учащихся:
- девочек 1 уч-ся 0,15 1 унитаз на 20 девочек,
1 умывальник на 30 девочек
- мальчиков 1 уч-ся 0,15 1 унитаз на 30 мальчиков, 0,5 лоткового писсуара на 40 мальчиков, 1 умывальник на 30 мальчиков
2 Уборные и умывальные персонала (индивидуальные) 2 санузла 3 1 унитаз, 1 умывальник
3 Кабинет личной гигиены женщин (для персонала) 1 кабина 3 1 гигиенический душ, 1 унитаз, 1 умывальник
4 Уборные и умывальные при актовом зале – лекционной аудитории в блоке общешкольных помещений 2 санузла (женский и мужской) 1 унитаз и 1 умывальник на 30 мест в зале
5 Уборные и душевые при раздевальных спортзалов 1 раздевальная 2
4 1 унитаз, 1 умывальник
2 душевые сетки
6 Уборные и душевые для персонала в столовой 1 санузел и 1 душевая кабина 3 1 унитаз, 1 умывальник, 1 душевая сетка
7 Кабина личной гигиены для девочек 1 кабина 3 1 гигиенический душ, 1 унитаз, 1 умывальник на кабину, одна кабина на 70 девочек
8 Уборные для персонала в мед. кабинете 1 санузел 3 1 унитаз, 1 умывальник
9 Умывальники при обеденных залах:
в школах-интернатах для слепых и слабовидящих 1 учащийся - 1 умывальник на 10

посадочных мест
в школах-интернатах для умственно отсталых детей 1 учащийся 1 умывальник на 15 посадочных мест
в общеобразовательных, специализированных организациях, в школах-интернатах для глухих и слабослышащих, с нарушениями опорно-двигательного аппарата 1 учащийся 1 умывальник на 20 посадочных мест
Потребность в санитарных приборах для внешкольных организаций
Таблица 2
№ №
пп Помещение Ед. изм. Площадь, м2 Расчетное количество санитарных приборов
1 2 3 4 5
1 Уборные учащихся:
девочек 1 уч-ся 0,10 1 унитаз на 20 девочек,
1 умывальник на 30 девочек
мальчиков 1 уч-ся 0,10 1 унитаз, 0,5 лотков писсуара и 1 умывальник на 30 мальчиков
2 Уборные и умывальные персонала (индивидуальные) 2 санузла 3 1 унитаз, 1 умывальник
3 Уборные и душевые при раздевальных спортзалов 1 раздевальная 2
4 1 унитаз, 1 умывальник
2 душевые сетки
Количество санитарных приборов в жилых комплексах общеобразовательных, специализированных и специальных интернатных организаций, спальных корпусов интернатных организаций, организаций образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организаций образования для детей с девиантным поведением, ЦАН
Таблица 3
Наименование помещений Измеритель Площадь, м2 Количество санитарных приборов
1 2 3 4
Туалеты и умывальные для девочек 1 воспитанник 0,35 1 унитаз на 5 девочек
1 умывальник на 4 девочки
1 ножная ванна на 10 девочек
Туалеты и умывальные для мальчиков 1 воспитанник 0,35 1 унитаз на 5 мальчиков
1 писсуар на 5 мальчиков
1 умывальник на 4 мальчика
1 ножная ванна на 10 мальчиков
Кабина личной гигиены для девочек 1 кабина 4 2 кабины на 15 девочек:
1 гигиенический душ
1 унитаз
1 умывальник (биде или с поддоном и гибким шлангом)
Душевые кабины 1 кабина 1,6 1 душевая сетка на 10 спальных мест
Ванны 1 место 3 1 ванна на 10 спальных мест
Раздевальные 1 место 0,8 2 места на одну душевую сетку (по 0,5 м длины скамейки на место)
Туалеты при душевых и ваннах 1 туалет 2 1 унитаз
1 умывальник в шлюзе при туалете

Приложение 4
к санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам образования»
Искусственное освещение
в помещениях организаций образования и в местах проживания детей и подростков
Таблица
Наименование помещений Уровни наименьшей освещенности, лк
При люминесцентных лампах При лампах накаливания
1 2 3
Классные комнаты, учебные кабинеты, лаборатории, практикумы, групповые (игровые), компьютерные классы, мультимедийные кабинеты, библиотеки, читальные залы, комнаты отдыха, кружковые комнаты, помещения: медицинского пункта, культурно-массовых мероприятий (актовый, зрительный залы), прочих внешкольных занятий, ручного глажения 300 150
(на плоскости учебных столов)
Кабинет черчения
Мастерские по обработке металла 500
600 300
-
При комбинированном освещений 1000 лк, с долей общего освещения не менее 50%
Мастерские по обработке дерева 500 -
Швейные мастерские 600 -
Изостудия 300 – 400
(на мольбертах) 200 – 300
(на мольбертах)
Служебные помещения для персонала 300 100
Помещения для спортивных, музыкальных и физкультурных занятий, актовый зал, раздевальная, душевая, буфетная, изолятор, обеденные залы, фотолаборатории, помещения стирки, сушки, механического глажения одежды 200
(на полу) 100
Вестибюли и гардеробные, рекреации, звукоаппаратные, помещения дежурного обслуживания персонала 100 50
Спальная, веранда, умывальные, уборные (туалетные), помещения личной гигиены женщин 100 75
Групповая (игровая) 300 150
Жилые комнаты 100 75
Кухни 100 50
Буфет 200 100
Коридоры, ванные, лестничные площадки 50 20
Чердаки - 5
Приложение 5
к санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам образования»
Перечень оборудования производственных, складских и

административно-бытовых помещений пищеблока
Таблица
1 2
Складское помещение Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы
Овощной цех Производственный стол, моечная ванна
Холодный цех Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), раковина для рук
Мясорыбный цех Производственный стол, среднетемпературные и при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, моечная ванна
Мучной цех Производственный стол, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, раковина для рук
Помещение для нарезки хлеба Производственный стол, шкаф для хранения хлеба
Горячий цех Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, духовой (жарочный) шкаф, универсальный электропривод для готовой продукции, контрольные весы, электрокипятильник, раковина для мытья рук
Цех для обработки яиц Производственный стол, 2 глубокие мойки, раковина для рук
Доготовочный цех Производственные столы (не менее 2-х), 2 моечные ванны для обработки мяса/рыбы и овощей, электромясорубка, контрольные весы
Раздаточная зона Производственный стол. Допускается установка мармитов для первых, вторых и третьих блюд и холодильный прилавок (витрина и другие.)
Моечная для мытья столовой посуды Производственный стол, трех секционная мойка для мытья столовой посуды, стеллаж (шкаф)
Моечная кухонной посуды Производственный стол, две глубокие мойки, стеллаж
Буфет, буфет-раздаточная Производственные столы (не менее двух), холодильный шкаф, раковина для рук, стеллаж (шкаф), двух секционная мойка для мытья кухонной посуды, 3-х секционная мойка для мытья столовой посуды
Примечание: Количество и вид оборудования пищеблоков принимается в зависимости от проектной мощности объекта и ассортимента выпускаемой продукции.
Приложение 6
к санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам образования»
Рекомендуемая масса порции блюд в граммах в зависимости от возраста
Таблица
Прием пищи, блюдо Возраст
3-7 лет с 7 до 11 лет с 11-18 лет
1 2 3 4
Первые блюда 200 200-250 250-300
Вторые блюда:
Гарнир 130 150-200 180-230
Мясо, котлета, рыба, птица 80 80-120 100-120

Овощное, яичное, творожное, мясное блюдо и каша 200 150-200 200-250
Салат 60 60-100 100-150
Третье блюда 180 200 200
Приложение 7
к санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам образования»
Таблица замены продуктов
Таблица
№ Продукт, подлежащий замене Вес в граммах Продукт заменитель Вес в граммах
1 Мясо говядина 100,0 мясо блочное на костях 1 категории: баранина, конина, крольчатина 100,0
мясо блочное без костей 1 категории: баранина, конина, крольчатина 80,0
конина 1 категории 104,0
птица потрошенная или полу потрошенная 100,0
птица непотрошеная 120,0
субпродукты 1-й категории печень, почки, сердце 116,0
колбаса вареная 80,0
консервы мясные 120,0
рыба свежая 150,0
творог полужирный 250,0
молоко свежее 600,0
2 Молоко цельное 100,0 кефир, айран 100,0
молоко сгущенное стерилизованное 40,0
сливки свежие 20,0
творог жирный 30,0
3 Сметана 100,0 сливки свежие 133,0
молоко свежее 667,0
4 Творог 100,0 молоко свежее 333,0
сыр 40,0
брынза 80,0
сметана 50,0
сливки 66,0
5 Сыр 100,0 масло коровье 50,0
сметана свежая 125,0
творог 250,0
брынза 200,0
молоко свежее 825,0
яйца 3 шт.
6 Яйца 1 шт. сыр 33,0
сметана 40,0
творог 80,0
7 Рыба свежая обезглавленная 100,0 мясо свежее 67,0
сельдь соленая 100,0
рыбное филе 70,0
творог 168,0

сыр 50,0
8 Фрукты свежие 100,0 сок плодово-ягодный 100,0
яблоки сушеные 20,0
курага 8,0
чернослив 17,0
Изюм 22,0
арбуз 300,0
дыня 200,0
Приложение 8
к санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам образования»
Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
Форма 1
Дата и час, поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов Наименование пищевых продуктов Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках) Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням Подпись ответственного лица Примечание *
1 2 3 4 5 6 7 8 9

Примечание:* Указываются факты списания, возврата продуктов и др.
Журнал «С–витаминизации»
Форма 2
Дата и час приготовления блюда Наименование блюда Общее количество добавленного витамина Содержание витамина «С» в одной порции Подпись ответственного лица

Журнал контроля качества готовой пищи (бракеражный)
Форма 3
Дата и час изготовления блюда Время снятия бракеража Наименование блюда, кулинарного изделия Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия Подпись ответственного лица Примечание
1 2 3 4 5 6 7

Примечание: в графе 7 указываются факты запрещения к реализации готовой продукции
Ведомость контроля за выполнением норм продуктов питания
за___месяц _____г.
Форма 4
№ п/п Наименование продукта Норма* продукта в граммах г (брутто) на 1 человека

Фактически выдано продуктов в брутто по дням (всего), г на одного человека / количество питающихся Всего выдано продуктов в брутто
на 1 человека за 10 дней В среднем за 10 дней Отклонение от нормы в % (+/-)
1 2 3 ... 10

Приложение 9
к санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам образования»
Наполняемость групп (классов) общеобразовательных и специальных образовательных организаций
Наполняемость классов общеобразовательных организаций
Наполняемость классов для общеобразовательных учреждений устанавливается не более 25 учащихся. Численные значения расчетной наполняемости классов могут быть изменены в соответствии с требованиями местных органов власти.
В старших классах общеобразовательных школ, профильной школе, гимназиях и лицеях допускается снижение наполняемости классов до 20 учащихся. При реконструкции и капитальном ремонте существующих школьных зданий, допускается наполняемость классов определять исходя из площади учебных помещений и удельной площади на одного учащегося не менее 2,25 м2
Таблица 1
Группы (классы) Возраст Количество детей
1. Группы (классы) предшкольной подготовки От пяти (шести) до шести (семи) лет Не более 25
2. Классов общеобразовательных организаций От 6 (7) до 18 лет
(1-11 (12) классы) Не более 25
3. Классы в малокомплектных школах От 6 до 18 лет
(1-11(12) классы) От 3-10 до 25
Наполняемость классов, воспитательных групп, групп продленного дня в специальных образовательных организациях
Таблица 2
Специальные образовательные учреждения для детей Количество детей в классе (группе)
школьный возраст
1 2
С нарушениями речи:
с тяжелыми нарушениями речи 12
с фонетико-фонематическим недоразвитием произношения отдельных звуков 12
С нарушениями слуха:
неслышащих (глухих) 8
слабослышащих и позднооглохших 10
С нарушениями зрения:
незрячих (слепых): 8
слабо видящих 12
с амблиопией и косоглазием 10

Умственно отсталых 12
С задержкой психического развития 12
С нарушением опорно-двигательного аппарата 10
Со сложными дефектами 6
С глубокой умственной отсталостью 10
С расстройствами эмоционально-волевой сферы 10
Примечание: 1. Исходя из местных условий и наличия средств, наполняемость классов, воспитательных групп продленного дня в указанных специальных учебно-воспитательных учреждениях может быть ниже рекомендуемой предельной наполняемости.
2. Численность групп детей с физическими недостатками и умственной отсталостью (спецгруппы) может составлять 4-6.
Приложение 10
к санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам образования»
Режим дня для предшкольных классов
1 половина дня
Распорядок дня Продолжительность, часов
1 2
Прием 8.30 – 9.00
Утренняя гимнастика 9.00 – 9.15
Занятия:
I
II
9.15 – 9.30
9.40 – 10.00
Свободная деятельность, индивидуальная работа с детьми 10.00 – 11.00
Прогулка, уход домой 11.00 – 12.00
2 половина дня
Распорядок дня Продолжительность, часов
1 2
Прием 15.00 – 15.30
Занятия:
I
II
III
15.30 – 16.00
16.10 – 16.40
16.50 – 17.20
Свободная деятельность, индивидуальная работа с детьми 17.20 – 18.00
Прогулка, уход домой 18.00 – 19.00
Приложение 11
к санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам образования»

Нормы учебной нагрузки в общеобразовательных организациях
Таблица
Класс Предшкола 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11
(12)
Нагрузка в часах, в неделю
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13
Инвариантная учебная нагрузка 20,5 22 23 26 26 28 28 29 31 33 22 22
Занятия, факультативы, курсы по выбору (в старших классах профилирующие
предметы, прикладные курсы) 1,5 - 1 1 1 3 3 3 3 3 14 14
Индивидуальные и групповые консультации, занятия активно-двигательного характера -
2 1 2 2 2 2 2 2 3 3
Максимальная учебная нагрузка 22 24 25 29 29 33 33 34 36 38 39 39
Приложение 12
к санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам образования»
Таблица ранжирования предметов по трудности
Таблица
№ Предмет Количество баллов
1 2 3
1 Математика, русский язык (для школ с казахским языком обучения).
Казахский язык (для школ с неказахским языком обучения). 11
2 Иностранный язык, изучение предметов на иностранном языке. 10
3 Физика, химия, информатика, биология. 9
4 История, Человек. Общество. Право. 8
5 Казахский язык, литература (для школ с казахским языком обучения).
Русский язык, литература (для школ с неказахским языком обучения). 7
6 Естествознание, география, самопознание, НВП 6
7 Физкультура 5
8 Труд, технология 4
9 Черчение 3
10 ИЗО 2
11 Музыка 1
Приложение 13
к санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам образования»
Оснащение медицинского кабинета
Наименование медицинского оборудования
и инструментария Количество
1 2 3
1 Письменный стол 1
2 Стулья 2-6
3 Кушетка 1
4 Шкаф канцелярский 1-3
5 Шкаф медицинский 1

6 Ширма 1
7 Медицинский столик со стеклянной крышкой 1-2
8 Холодильник (для вакцин и медикаментов) 2
9 Тонометр 1-2
10 Фонендоскоп 1-2
11 Бактерицидная лампа 1-2
12 Весы медицинские 1
13 Ростомер 1
14 Термоконтейнер для транспортировки вакцин 1-2
15 Настольная лампа 1
16 Термометры медицинские 20-50
17 Ножницы 2
18 Умывальная раковина 1
19 Ведро с педальной крышкой 1
20 Емкость для уничтожения остатков вакцин 2
21 Халаты медицинские 2
22 Колпаки 2
23 Простыни одноразовые Постоянно в наличии
24 Полотенца бумажные одноразовые Постоянно в наличии
24 Халаты темные для уборки 1
25 Маски одноразовые 10-30
26 Уборочный инвентарь: ведра, швабра, ветоши, емкости для хранения ветошей, перчатки Расчет от набора помещений
27 Дезинфицирующие средства Запас на 3 месяца
28 Канцтовары (журналы, тетради, клей, ручки, дырокол, степлер, корректор, папки и т.д.) По мере необходимости
29 Бикс маленький 1 штук
30 Бикс большой 1 штук
31 Жгут резиновый 4-6 штук
32 Шприцы одноразовые с иглами:
2,0
5,0
10,0
10 штук
10 штук
5 штук
33 Пинцет 1 штук
34 Грелка резиновая 1-2 штук
35 Пузырь для льда 1-2 штук
36 Лоток почкообразный 5 штук
37 Шпатель металлический 40 штук
38 Шины для верхних конечностей 5 штук
39 Кварц тубусный 1 штук
40 Коврик 1 штук
41 Сантиметровая лента 1 штук
42 Таблицы для определения остроты зрения 1 штук

43 Жидкое мыло с дозатором Постоянно в наличии
Приложение 14
к санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам образования»
Журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока
форма
№
п/п Ф.И.О.
работника* Должность Подписи работников об отсутствии ОКИ в семье Осмотр на гнойничковые заболевания кожи Осмотр на наличие ОРВИ, ангины Подпись медработника Примечание**
1 2 3 4 5 6 7 8
1.
2.
3.
Примечание: *Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.
**Запись об отстранении от работы или о переводе на другие виды работ.
Приложение 15
к санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам образования»
Учетно-отчетная медицинская документация объектов
Учетно-отчетной медицинской документацией являются:
1) журнал учета инфекционных заболеваний;
2) журнал соматической заболеваемости;
3) журнал учета контактов с острыми инфекционными заболеваниями;
4) журнал учета карантина;
5) карта профилактических прививок;
6) журнал учета профилактических прививок;
7) журнал движения вакцин, других бактериальных препаратов;
8) журнал регистрации проб Манту;
9) журнал регистрации детей группы риска подлежащих обследованию по пробе Манту;
10) журнал туберкулино-положительных лиц, подлежащих дообследованию у фтизиопедиатра;
11) журнал поствакцинальных осложнений;
12) журнал постоянных и длительных медицинских отводов;
13) журнал открытых флаконов и уничтожения остатков вакцин;
14) журнал проведения контролируемой химиопрофилактики;
15) отчет о движении вакцин и других иммунобиологических препаратов;
16) отчет об охвате профилактическими прививками;
17) журнал проведения генеральных уборок;
18) журнал кварцевания кабинета;
19) журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
20) журнал регистрации обследуемых на возбудителей паразитарных заболеваний;

21) журнал регистрации лиц, обследованных на гельминты;
22) журнал осмотра на педикулез, чесотку и дерматомикозы;
23) отчет по результатам профилактических медицинских осмотров;
24) паспорт здоровья ребенка;
25) списки детей группы риска;
26) журнал учета флюрообследования студентов;
27) журнал учета флюроположительных лиц;
28) бракеражный журнал готовой продукции;
29) журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока;
30) журнал учета санитарно-просветительной работы;
31) папка с аннотациями вакцин;
32) приказы и инструкции;
33) журнал контроля выполнения норм питания (по накопительной ведомости);
34) журнал учета диспансерных больных;
35) индивидуальные медицинские карты учащихся (воспитанников);
36) контрольная карта диспансерного наблюдения;
37) журнал углубленных профилактических медицинских осмотров, акты специалистов;
38) журнал «С-витаминизации»;
39) журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
40) ведомость контроля за выполнением норм продуктов питания.