

## Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам воспитания и образования детей и подростков"

### *Утративший силу*

Постановление Правительства Республики Казахстан от 30 декабря 2011 года № 1684. Утратило силу постановлением Правительства Республики Казахстан от 8 сентября 2015 года № 754

**Сноска. Утратило силу постановлением Правительства РК от 08.09.2015 № 754 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).**

### **Примечание РЦПИ!**

**В соответствии с Законом РК от 29.09.2014 г. № 239-V ЗРК по вопросам разграничения полномочий между уровнями государственного управления см. приказ Министра национальной экономики Республики Казахстан от 29 декабря 2014 года № 179**

В соответствии с подпунктом 2) статьи 6 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года «О здоровье народа и системе здравоохранения» Правительство Республики Казахстан **ПОСТАНОВЛЯЕТ:**

1. Утвердить прилагаемые Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам воспитания и образования детей и подростков».

2. Настоящее постановление вводится в действие по истечении десяти календарных дней со дня первого официального опубликования.

*Премьер - Министр*

*Республики Казахстан*

*К. Масимов*

У т в е р ж д е н ы

постановлением

Правительства

Республики

Казахстан

от 30 декабря 2011 года № 1684

### **Санитарные правила**

**«Санитарно-эпидемиологические требования к объектам воспитания и образования детей и подростков»**

#### **1. Общие положения**

1. Настоящие санитарные правила (далее – Санитарные правила) устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к выбору земельного участка под строительство, к проектированию, строительству, реконструкции, ремонту, вводу в эксплуатацию, водоснабжению, канализации, отоплению, освещению, вентиляции, микроклимату, содержанию и эксплуатации, условиям воспитания, проживания, организации питания, гигиеническому воспитанию (личной гигиене) персонала, к условиям воспитания и обучения (к школьным учебникам), производственной практике, медицинскому обеспечению, на объектах воспитания и образования детей и подростков.

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

1) дошкольное воспитание и обучение (детские ясли и сады всех типов, центры дошкольного воспитания с полным и кратковременным пребыванием детей, услуги няни);

2) реализацию образовательных программ среднего общего (школы, гимназии, лицеи), учебные программы технического и профессионального, после среднего образования (профессиональные лицеи, училища, колледжи, высшие технические школы) и высшего профессионального образования (университеты, академии, институты и приравненные к ним (консерватории, высшие школы, высшие училища), а также специальные и коррекционные;

3) воспитание и организацию мест проживания детей и подростков (дома ребенка, организации образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, центры адаптации несовершеннолетних, интернатные организации, дома юношества, пансионаты, медресе, приюты и другие);

4) 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.

3. Объекты воспитания и образования детей и подростков, введенные в эксплуатацию до принятия санитарных правил, приводятся в соответствие с требованиями настоящих Санитарных правил в сроки, согласованные с государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

4. Контроль выполнения настоящих Санитарных правил осуществляет государственный орган в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

5. При проведении государственного санитарно-эпидемиологического

надзора, проводятся лабораторно-инструментальные исследования объектов воспитания и образования детей и подростков в соответствии с приложением 1 к настоящим Санитарным правилам.

6. В настоящих Санитарных правилах использованы следующие понятия:

1) малокомплектная школа – общеобразовательная школа с малым контингентом обучающихся, совмещенными класс-комплектами и со специфической формой организации учебных занятий;

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

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

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

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

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

8) 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;

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

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

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

12) суммарная учебная нагрузка – сумма учебных часов с часами,

выделяемыми на проведение факультативных и секционных занятий, кружков;

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

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

15) интерлиньяж – промежуток, пробел между двумя строками в книге и других печатных изданиях;

16) центры адаптации несовершеннолетних (далее – ЦАН);

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

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

19) кегль (кегель) – размер шрифта, включающий высоту буквы (очка) и заплечики (свободные пространства) над и под очком, измеряется в пунктах – 1 пункт равен 0,376 миллиметров (далее – мм);

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

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

22) 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;

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

24) литера – прямоугольный брусок из типографского сплава, дерева или пластмассы с рельефным изображением буквы, цифры или знака в торце;

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

26) организации дошкольного воспитания и обучения (далее – ОДВО) – дошкольные организации вместимостью от 4 до 12 групп, реализующие образовательные учебные программы дошкольного воспитания и обучения с учетом специфических для детей дошкольного возраста видов деятельности, а также оказывающие дополнительные оздоровительные и другие

предусмотренные законодательством услуги;

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

28) школьный учебник – книга для учащихся, в которой систематически излагается материал в определенной области знаний на современном уровне достижений науки и культуры;

29) учебный час – продолжительность урока (занятий) или лекции от начала до перемены (перерыва) для организаций технического и профессионального образования;

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

31) 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;

32) учебное пособие – литература для учащихся и воспитанников, в которой излагается материал по определенной дисциплине соответствующей учебной программе;

33) 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;

34) центральная расстановка – расстановка мебели и оборудования в центре помещения группами;

35) очко – печатающая поверхность выпуклого зеркального изображения буквы или знака на литере, стереотипе;

36) периметральная расстановка – расстановка мебели, оборудования вдоль стен (по периметру);

37) петит – типографский шрифт, кегль (размер) которого равен 8 пунктам (около 3 мм);

38) рекреация – помещение для отдыха и восстановления сил учащихся во время перемены и в свободное от занятий время;

39) духовные (религиозные) организации образования – учебные заведения, реализующие профессиональные образовательные программы подготовки священнослужителей;

40) срок хранения – период, в течение которого пищевой продукт при

соблюдении установленных условий хранения сохраняет все свои свойства, указанные в нормативных документах;

41) санитарно-дворовые установки (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 выгребов зависит от уровня грунтовых вод, но не более 3 м;

42) дом ребенка – государственное учреждение, предназначенное для воспитания и оказания медицинской помощи детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, детям от молодых матерей, рожденным вне брака, а также детям с дефектами умственного и физического развития;

43) 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;

44) спортивные объекты – организации, деятельность которых связана с организацией и осуществлением лечебно-оздоровительных, физкультурно-оздоровительных, учебно-воспитательных работ и культурного досуга детей и подростков;

45) наполняемость классов – это количество учащихся в классе относительно к площади помещения учебного класса;

46) товарное соседство – условия, исключающие совместное хранение и реализацию сырых и готовых продуктов, предотвращающие их загрязнение и проникновение посторонних запахов, отражающихся на качестве товара;

47) утренний фильтр – профилактическое медицинское мероприятие, направленное на предупреждение заноса инфекционного заболевания;

48) скоропортящиеся пищевые продукты – пищевые продукты, требующие специальных условий транспортировки, хранения и реализации в строго регламентированные сроки;

49) технологическое оборудование – совокупность механизмов, машин, устройств, приборов, необходимых для работы производства;

50) коэффициент естественного освещения (далее – КЕО) – нормируемый показатель естественного освещения помещения;

51) рациональное питание – сбалансированное питание, с учетом физиологических и возрастных норм питания;

52) групповая ячейка – набор помещений для детей организации дошкольного воспитания и обучения одной группы;

53) наполняемость групп – нормируемое количество детей в группе;

54) загрузочная – место приема продовольственного сырья и пищевых продуктов ;

55) форзац – два четырехстраничных листа, один из которых соединяет первый лист книжного блока с передней стороной переплета, а второй — последний лист блока с задней стороной;

56) 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 ;

57) малые дошкольные образовательные организации (мини-центры) – дошкольные организации вместимостью до 3 групп размещаются в отдельном стоящем здании, в многоквартирном жилом доме, а также во встроенно–пристроенных помещениях;

58) шмуцтитул — заголовок части учебника (рубрика) на отдельной, чистой, без текста, обычно нечетной странице;

59) гарнитура шрифта – комплект шрифтов, имеющих различные кегли (размеры) и начертания, но одинаковый рисунок очка.

## **2. Санитарно-эпидемиологические требования к выбору земельного участка объектов воспитания и образования детей и подростков**

7. Выбор земельного участка под строительство, проектирование, строительство, реконструкция и ввод в эксплуатацию объектов воспитания и образования для детей и подростков (далее – объекты) допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия в соответствии с установленными требованиями законодательства Республики Казахстан.

8. Площади земельных участков объектов принимаются в соответствии с приложением 2 к настоящим Санитарным правилам.

Состав и площади зон участка и площадок специальных школ-интернатов разного типа указаны в приложении 3 к настоящим Санитарным правилам.

9. Площадь земельного участка специальных коррекционных образовательных учреждений для детей, имеющих недостатки в физическом и умственном развитии, предусматривают не менее 2,2 гектаров (далее – га) в зависимости от профиля организации.

10. Площадь земельного участка принимают из расчета на одно место для детей с нарушениями слуха 50 квадратных метров (далее – м<sup>2</sup>), с нарушением

зрения и интеллекта 60 м<sup>2</sup>, с нарушениями опорно-двигательного аппарата 65 м<sup>2</sup>.

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

12. Территория участка заведения технического и профессионального послесреднего образования (профессиональные лицеи, училища, колледжи, высшие технические школы (далее Т и ПО)), высшего профессионального образования – (университеты, академии, институты и приравненные к ним консерватории, высшие школы, высшие училища (далее – ВУЗ), общеобразовательных организаций и интернатов, внешкольных организаций ограждается на высоту не менее 1,2 м, в домах ребенка, ОДВО, организации образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, центры адаптации несовершеннолетних (далее – ЦАН) не менее 1,6 м, специальных коррекционных организаций образования не менее 2 м.

13. Площадь озеленения участка объекта предусматривается 30 процентов (далее – %) и более от общей площади участка. На территории не допускается посадка деревьев и кустарников с ядовитыми плодами, а также дающих при цветении опущенные семена.

14. 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.

Имеющиеся на территории смотровые колодцы оборудуются плотно закрывающимися люками.

15. Мусоросборники оборудуются плотно закрывающимися крышками, устанавливаются на бетонированной или асфальтированной площадке, огражденной с трех сторон, на расстоянии не менее 25 м от зданий. Для сбора мусора объектов, размещаемых на первых этажах многоквартирного жилого дома, во встроено-пристроенных помещениях использовать общие мусоросборники жилого дома.

16. На территории объекта и за ее ограждением в радиусе 5 м проводится ежедневная уборка.

17. На земельных участках объекта (за исключением объектов, размещенных во встроено-пристроенных зданиях), выделяются зоны: размещения основного здания (-ий), отдыха, физкультурно-спортивная и хозяйственная.

В соответствии с видом организации дополнительно предусматриваются зоны: в домах ребенка, организации образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, ОДВО – зона групповых площадок, в Т и ПО, ВУЗ – учебно-производственная, военной подготовки, жилая (общежития,

объекты торговли, общественного питания и бытового обслуживания), открытые площадки для стоянки автомобилей и других транспортных средств. Учебно-опытная зона выделяется в зависимости от профиля.

Количество зон и их размеры при внешкольных учреждениях могут определяться самими учреждениями в зависимости от направленности реализуемых программ.

18. Количество и размер санитарных приборов организаций дошкольного воспитания и образования предусматривают в зависимости от вида и профиля объектов, согласно приложения 6 настоящих Санитарных правил.

19. На физкультурно-спортивной зоне общеобразовательных и интернатных организаций, организаций образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, ЦАН, Т и ПО, ВУЗ предусматриваются 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.

20. 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.

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

22. Хозяйственная зона должна иметь твердое покрытие (асфальт, бетон) и самостоятельный въезд. Подъезд не должен пересекать пешеходные дорожки к групповым площадкам организации, а также зону отдыха.

23. На территории участка объекта предусматривают отвод дождевых и талых вод.

24. 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, исходя из нормы не менее 10 люкс (далее – лк) на земле при лампах накаливания, и 20 лк при люминесцентных лампах, для специально коррекционных организаций образования – 20 лк и 40 лк соответственно.

25. Групповые площадки дома ребенка должны быть отдельные для каждой детской группы, предусматривающие площадь  $7,5 \text{ м}^2$  на одно место в ясельных группах и  $7,2 \text{ м}^2$  – в дошкольных. Размеры игровых площадок ОДВО принимаются не менее  $6 \text{ м}^2$  на одно место. Все площадки изолируют друг от друга зелеными насаждениями (кустарниками).

26. Каждая групповая площадка должна иметь теневой навес, площадью  $40 \text{ м}^2$  для защиты от солнца и осадков. Пол теневых навесов должен быть деревянным. В IV климатическом поясе и III Б подрайоне теневые навесы ограждают с двух сторон.

На зеленых участках дома ребенка размещают площадки для занятий физкультурой.

27. Допускается в ОДВО, размещенных на первом этаже многоквартирного жилого дома, в частном домовладении, во встроенно–пристроенных помещениях предусматривать на придомовой территории только игровую площадку площадью не менее  $3,5 \text{ м}^2$  на 1 ребенка, на расстоянии не более 50 м от здания ОДВО и не менее 10 м от наружной стены здания ОДВО или многоквартирного жилого дома.

28. Игровые площадки дома ребенка и ОДВО должны иметь удобную связь с выходами из помещений, соответствующих групповым ячейкам в здании. Площадки для детей ОДВО ясельного возраста размещаются в непосредственной близости от выходов из помещений этих групп.

29. Оборудование на игровых площадках должны устанавливаться соответственно росту и возрасту детей, надежно и устойчиво закрепляются. Поверхность оборудования должна быть без выступов и шероховатостей, выступающих болтов, иметь водостойкое покрытие и хорошо поддаваться очистке.

30. Покрытие игровых площадок для детей ясельного возраста должно быть травяное, для дошкольного возраста травяное или утрамбованное грунтовое, укрепленное песчаной подсыпкой или мелкой каменной крошкой. Допускается применение тротуарной плитки.

31. Земельный участок объекта должен иметь расстояние от здания до красной линии не менее 25 м, в сельских населенных пунктах не менее 10 м.

Земельные участки выделяются на расстоянии до гаражей и открытых стоянок с числом автомобилей: до 10 машин – не менее 15 м, от 10 до 100 машин

– 25 м, свыше 100 машин – 50 м.

32. На территории участка для детей с нарушениями опорно-двигательного аппарата уклон дорожек и тротуаров предусматривают не более 5 градусов (далее – °), ширину дорожек не менее 1,6 м. На поворотах и через каждые 6 м устраивают площадки для отдыха.

33. На участке для слепых и слабовидящих детей ширина прогулочных дорожек должна быть не менее 3 м, и иметь двустороннее ограждение двух уровней: перила на высоте 90 сантиметров (далее – см) и планка на высоте 15 см. Ограждения предусматривают для всех предметов, которые могут быть препятствием при ходьбе детей (деревья, кустарники, столбы). Заборы, стены, столбы и другие препятствия должны устанавливаться от границы игровых площадок на расстоянии не менее 2,5 – 3,0 м.

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

34. Объекты должны размещаться в самостоятельном здании или нескольких отдельных зданиях. Допускается соединение зданий теплыми переходами. Для зданий, размещаемых в IV климатическом районе, устройство отапливаемых переходов не требуется.

35. Дома ребенка размещают в специальных отдельно стоящих 1 – 2-х этажных зданиях.

36. Объекты ОДВО проектируют не более 3-х этажей. Объекты общеобразовательных организаций проектируют не более 4-х этажей, за исключением общеобразовательных организаций, расположенных в сейсмических районах. На 4-м этаже допускается размещение административно-хозяйственных помещений, музея, лаборантских, препаративных. На третьем этаже здания ОДВО располагают групповые ячейки старших возрастных групп детей (от 4 лет), залы и иные специализированные помещения для работы, служебно-бытовые и рекреационные помещения.

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

37. Предшкольные и начальные классы общеобразовательных организаций размещают не выше второго этажа.

38. Здания специальных коррекционных образовательных организаций, для детей с нарушениями опорно-двигательной системы и слепых детей предусматриваются не более двух этажей. Для глухих детей и детей с тяжелыми нарушениями речи допускается строительство трехэтажных зданий.

При организации групп дошкольного возраста специальных коррекционных общеобразовательных организаций групповые ячейки размещают в отдельных зданиях или блоках высотой не более двух этажей, для детей с нарушениями зрения – в одноэтажных.

39. Площадь помещений домов ребенка, организаций образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, ОДВО должны соответствовать приложению 4 к настоящим Санитарным правилам.

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

- 1) для умственно отсталых детей и детей с задержкой психического развития –  $2,2 \text{ м}^2$ ;
- 2) для детей с последствиями полиомиелита и с церебральными параличами –  $3,5 \text{ м}^2$ ;
- 3) для остальных детей –  $3,0 \text{ м}^2$ .

40. Площади помещений в учебных классах общеобразовательных организаций принимаются  $2,5 \text{ м}^2$  на 1 учащегося, в мастерских –  $3,75 \text{ м}^2$

Площади помещений аудиторий Т и ПО и ВУЗ определяют:

- 1)  $2,5 \text{ м}^2$  на 1 учащегося для 12 – 15 мест;
- 2)  $2,2 \text{ м}^2$  на 1 учащегося для 25 мест;
- 3)  $1,8 \text{ м}^2$  на 1 учащегося для 30 мест.

В организациях начального и среднего профессионального образования

$1,2 \text{ м}^2$  на 1 учащегося для 50 – 150 мест.

В высших учебных заведениях и учебных комбинатах:

- 1)  $1,5 \text{ м}^2$  на 1 учащегося для 50 – 75 мест;
- 2)  $1,3 \text{ м}^2$  на 1 учащегося для 75 – 100 мест;
- 3) свыше 75 до 100 мест –  $1,3 \text{ м}^2$  на 1 учащегося;
- 4) свыше 100 до 150 мест –  $1,2 \text{ м}^2$  на 1 учащегося;
- 5) свыше 150 до 350 мест –  $1,1 \text{ м}^2$  на 1 учащегося;
- 6) свыше 350 и более мест –  $1,0 \text{ м}^2$  на 1 учащегося.

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

41. Размеры площадей основных и дополнительных помещений внешкольных учреждений принимаются в соответствии с требованиями настоящих Правил 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 м<sup>2</sup> на 1 учащегося, мастерские для акварельной живописи и рисунка – не менее 4,0 м<sup>2</sup> на 1 учащегося, мастерские скульптуры – не менее 3,6 м<sup>2</sup> на 1 учащегося; мастерские прикладного искусства и композиции – не менее 4,5 м<sup>2</sup> на 1 учащегося. При мастерских прикладного искусства и композиции должна быть кладовая площадью не менее 9 м<sup>2</sup>, при мастерской скульптуры – две кладовые для хранения глины и гипса.

Для проведения музыкальных занятий оборудуют помещения для индивидуальных занятий на фортепьяно и других инструментах (струнные, духовые, народные) площадью не менее 12 м<sup>2</sup>; для групповых музыкально-теоретических занятий (до 15 учащихся) – площадью не менее 36 м<sup>2</sup>; для занятий хора и оркестра – площадью не менее 2 м<sup>2</sup> на 1 человека, высотой – н е н и ж е 4 , 0 м .

При музыкальном отделении должны быть помещения для хранения музыкальных инструментов – площадью не менее 10 м<sup>2</sup>.

Отделка помещений для занятий на музыкальных инструментах должна предусматривать звукоизоляционные мероприятия.

Для занятий хореографией оборудуется зал для занятий ритмикой и танцами площадью из расчета 3 – 4 м<sup>2</sup> на одного учащегося.

При организации теоретических занятий в учреждениях дополнительного образования выделяются помещения площадью из расчета не менее 2,5 м<sup>2</sup> на ч е л о в е к а .

42. 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.

43. Допускается организация 2-х сменного режима обучения, при условии соблюдения в каждой смене нормы площади на 1 учащегося, и требований настоящих Санитарных правил к условиям воспитания и обучения детей и п о д р о с т к о в .

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

45. Лестничные переходы между этажами объекта проектируют с естественным освещением через проемы в наружных стенах. Высота ограждения лестниц должна быть не менее 1,2 м. В доме ребенка и ОДВО поручни для взрослых должны располагаться на высоте 0,85 м, для детей 0,5 м, в ограждении

лестниц вертикальные элементы должны иметь просвет не более 0,1 м, горизонтальные членения не допускаются.

46. 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.

47. 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.

48. Высота всех помещений (за исключением зальных) предусматривается не ниже 3,0 м, спортивного зала не менее 6,0 м.

49. При проектировании общеобразовательных и интернатных организаций на первом этаже зданий или в отдельном корпусе 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.

50. Во всех интернатных организациях предусматривают комнаты для индивидуальных занятий учащихся из расчета не менее  $2,5 \text{ м}^2$  на одного ребенка, размещаемые в группе учебно-жилых помещений, для детей с последствиями полиомиелита и церебральными параличами –  $4,5 \text{ м}^2$ .

51. В зависимости от профиля в специальных коррекционных образовательных организациях предусматривают дополнительные кабинеты:

1) для глухих, слабослышащих и с тяжелыми нарушениями речи – слуховой кабинет для фронтальных работ и кабинеты для индивидуальной работы учителя с учеником по развитию слуха и обучению произношения; кабинет для музыкально-ритмических занятий с зеркальной стеной и хореографическими станками;

2) для умственно отсталых детей – логопедические кабинеты;

3) для слепых и слабовидящих детей – логопедический и лингафонный кабинет, кабинеты машинописи, электротехники, лепки и рельефного рисунка, комнаты для индивидуальных занятий музыкой;

4) рекреации – гостиные в учебных и жилых секциях из расчета не менее  $1 \text{ м}^2$

на одного учащегося;

5) во всех организациях спортивный зал площадью  $162 \text{ м}^2$  и при медицинском блоке кабинеты или залы лечебной физкультуры;

б) для слепых и слабо видящих детей спортивные залы разделяют на две зоны: снарядная (меньшая зона) и основная (большая зона). Пол в меньшей зоне должен быть выше на 6 – 7 см пола основной зоны.

52. Входные двери в зданиях в специальных коррекционных образовательных организациях предусматривают однодольными и располагают со стороны учителя. Лестницы в организациях для слепых и слабовидящих детей вверху и внизу, поручни первой и последней ступени лестницы обозначают рифлением.

53. Комнаты личной гигиены, санитарные узлы для персонала располагают в зоне административных помещений.

54. При размещении по этажам помещений необходимо учитывать их функциональное назначение, степень связи с участком:

1) мастерские скульптуры, керамики (связанные с использованием материалов, хранимых в подсобных помещениях на участке) необходимо размещать на первых этажах, с выходом на участок;

2) на первых этажах целесообразно располагать помещения для военно-спортивных занятий, технического творчества с крупногабаритным или станочным оборудованием, комнаты для индивидуальных занятий на фортепьяно, залы для проведения зрелищных мероприятий, кабинет врача, столовые, буфеты;

3) на последних этажах зданий следует размещать химико-технические, астрономические (с обсерваториями) лаборатории, помещения для занятий на духовых инструментах; при организации верхнего освещения на верхних этажах рекомендуется размещать мастерские живописи.

В зданиях учреждений из мастерских по обработке древесины и комбинированных мастерских по обработке металла и дерева необходимо предусмотреть дополнительный выход непосредственно наружу (через утепленный тамбур) или через коридор, прилегающий к мастерским, в котором отсутствуют выходы кабинетов другого назначения.

55. При организации деятельности гуманитарного профиля (исторического, краеведческого, географического, литературного, страноведения и других) в организации дополнительного образования следует учитывать требования для общеобразовательных учреждений.

56. Площадь спортивного зала должна быть не менее  $4 \text{ м}^2$  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.

57. В цокольном этаже объектов допускается размещать следующие помещения: прачечная, пищевой блок, складские, гардеробные, отдыха персонала, душевые, туалеты.

В цокольном этаже объектов для детей и подростков не допускается размещать помещения для пребывания детей, учебных помещений организаций образования, а также спальных помещений.

58. Актальный зал объекта обеспечивает возможность одновременного размещения 30 % от общего числа обучающихся и воспитанников, при норме площади не менее 0,6 м<sup>2</sup> на одно место. В специальных школах-интернатах для слепых и слабовидящих детей площадь актального зала предусматривают из расчета 0,65 м на одно место, для умственно отсталых детей норма увеличивается до 0,8 м.

59. Допускается размещать Т и ПО, различные курсы, группы по повышению квалификаций, на первых этажах жилых зданий в встроено-пристроенных помещениях на площадях не более 100 м<sup>2</sup> при устройстве отдельного входа. Требования к учебным классам принимаются в соответствии с требованиями настоящих Санитарных правил.

60. Для отделки помещений используют строительные материалы, имеющие документы, подтверждающие их качество и безопасность. Допускается применение подвесных потолков различных конструкций в помещениях, не требующих соблюдения противоэпидемического, дезинфекционного режимов (вестибюли, коридоры, холлы).

61. В помещениях с обычным режимом эксплуатации потолки, стены, пол, оборудование должны иметь гладкую, матовую поверхность, допускающую уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.

62. Для внутренней отделки медицинских помещений предусматриваются материалы, допускающие проведение генеральной уборки и дезинфекции.

63. В помещениях полы предусматривают деревянные, окрашенные масляной краской или покрытые линолеумом на утепленной основе. Полы в мастерских трудового обучения (обработка дерева и металла) должны быть деревянные; в кабинетах и лаборантских химии – стойкие к химическим реагентам.

Линолеум при настилении должен плотно прилегать к основанию, не иметь щелей, трещин и дыр. Швы примыкающих друг к другу листов линолеума

припаиваются. Края линолеума у стен подводятся под плинтусы, которые плотно закрепляются между стеной и полом. Полы в вестибюлях, рекреациях, лестничных пролетах выполняются из материала устойчивого к механическому воздействию.

64. 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.

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

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

67. В доме ребенка предусматривают плавательный бассейн глубиной 0,25 м с проточной водой. Содержание и эксплуатация закрытых бассейнов в соответствии с установленными требованиями законодательства Республики Казахстан.

68. На территории объектов не допускается размещение объектов, функционально с ними не связанных, за исключением пристройки медицинских и фельдшерско-акушерских пунктов к строящимся зданиям школ в сельских населенных пунктах с организацией отдельного входа и с ограждением прилегающей к ней территории.

**Сноска. Пункт 68 в редакции постановления Правительства РК от 20.12.2013 № 1367 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).**

69. Транспортному обслуживанию подлежат учащиеся, проживающие в сельских населенных пунктах, где нет соответствующих организаций образования. Подвоз обучающихся осуществляется школьным автобусом.

Для учащихся проживающих на расстоянии свыше 15 километров (далее – км), а также при транспортной недоступности предусматривается пришкольный интернат.

#### **4. Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию объектов воспитания и образования детей и подростков**

70. Мебель и оборудование объектов должна соответствовать росто-возрастным особенностям детей и подростков. Набор, количество и размер оборудования предусматривают с учетом профиля учреждения, специфики

помещений и соблюдения техники безопасности. Учебная мебель и оборудование помещений специальных коррекционных образовательных организаций должны учитывать специфику педагогического процесса и лечебно-восстановительных мероприятий.

71. Основные размеры мебели ОДВО, общеобразовательных и интернатных организаций, Т и ПО указаны в приложении 5 к настоящим Санитарным правилам.

72. В домах ребенка, организации образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, ЦАН, ОДВО, общеобразовательных и интернатных организациях мебель маркируют соответственно размеру.

73. Все стационарное оборудование прочно закрепляется.

74. Приемные и раздевальные домов ребенка, организаций образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, ЦАН, ОДВО и интернатных организаций оборудуются шкафами для верхней одежды и скамейками для детей и персонала. Шкафы для одежды детей индивидуально маркируют и имеют ячейки с полками для головных уборов и крючками для верхней одежды.

75. 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.

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

77. Туалетные помещения групп домов ребенка оборудуют вешалками для полотенец, раковинами для умывания, ванной для мытья, унитазами, шкафом для горшков, хозяйственным шкафом и сливом. В младшей и средней группах вешалки укрепляют на уровне роста взрослого человека (1 – 1,3 м от пола). Вешалки для полотенец в группах детей старше 2 лет размещают на высоте 60 – 80 см.

78. В туалетных комнатах групп детей до 1,5 лет устанавливают один умывальник для взрослых, слив, ванну. Туалетный стол и бак для грязного белья размещают рядом с умывальником.

79. В туалетных комнатах групп детей старше 1,5 лет размещают два детских умывальника, один детский унитаз, слив, душевой поддон, шкаф-стеллаж с маркированными гнездами для горшков.

80. Для детей до 6 месяцев в групповых устанавливают 1 – 2 индивидуальных манежа, общий манеж размерами 2,4 x 1,2 x 0,8 м, пеленальные столы. Зону кормления групп детей старше 1 года оборудуют специальными 2-местными

с т о л а м и

д л я

к о р м л е н и я .

81. В туалетных комнатах ОДВО устанавливают настенные или навесные вешалки с индивидуальными ячейками для детских полотенец и предметов личной гигиены, в ясельных группах дополнительно шкафы с отдельными гнездами для горшков, имеющих индивидуальную маркировку.

82. В домах ребенка и ОДВО предусматривают установку детских санитарных приборов на высоте от пола: умывальников для детей ясельного и младшего дошкольного возраста – 0,4 м; умывальников для детей среднего и старшего дошкольного возраста – 0,5 м; ванн на постаментах – 0,6 м; глубокого душевого поддона для детей группы раннего возраста и первой младшей группы (при высоте расположения душевой сетки над днищем поддона 1,5 м) – 0,3 м; мелкого душевого поддона для детей дошкольного возраста (при высоте расположения душевой сетки над днищем поддона 1,5 м) – 0,3 м.

83. В общеобразовательных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, ЦАН, Т и ПО, ВУЗ унитазы в санитарных узлах размещаются в закрытых кабинках. Кабины отделяются перегородками-экранами высотой не менее 1,8 м от пола и не достигающими до пола на 0,2 м. Высота установки верхней поверхности умывальников для 1-х классов предусматривается 0,5 м, для 2 – 4-х классов – 0,6 м, для 5 – 11 (12) классов 0,7 м.

84. Оборудование спален мягким и твердым инвентарем, стирка и маркировка белья ОДВО с дневным пребыванием детей должны соответствовать требованиями к условиям проживания детей в ОДВО с круглосуточным п р е б ы в а н и е м .

85. Спальни ОДВО оборудуют индивидуальными стационарными кроватями. Длина кроватей для детей до трех лет составляет 120 см, ширина 60 см с переменной высотой ложа и ограждения; для детей 3 – 7 лет длина 140 см, ш и р и н а 6 0 с м .

86. В дошкольных группах с дневным пребыванием детей допускается использовать двухъярусные кровати и раскладные кровати с твердым ложем при соблюдении нормы площади на 1 ребенка не менее 2 м<sup>2</sup> и наличием ограждения двухъярусных кроватей высотой не менее 0,3 м от ложа.

87. В домах ребенка спальня помещения оборудуются стационарными кроватями, имеющими ограждение с четырех сторон, длиной 1,2 м, шириной 0,6 м. Высота ложа в зависимости от возраста детей составляет 0,5 или 0,3 м от пола. Высота ограждения от пола – 0,95 м.

88. Для проведения общеукрепляющих (закаливающих) процедур, в зависимости от используемой методики, предусматривают следующее

оборудование: ковш на 0,5 л воды для местных обливаний, деревянные мостики; индивидуальные маркированные полотенца, махровые рукавички для сухого или влажного обтирания и другое необходимое оборудование.

89. На объектах учебные кабинеты, лаборатории оборудуют рабочими столами со стульями установленных размеров. Парты, столы, шкафы должны быть цвета натурального дерева или светло-зеленого. Использование скамеек, табуретов и стульев без спинок не допускается.

90. Каждый воспитанник и учащийся обеспечивается рабочим местом за партой или столом в соответствии с его ростом и состоянием здоровья. В начале учебного года в классном журнале заполняются схемы рассаживания и листы здоровья. Парты, независимо от их номера, для детей с нарушением слуха и зрения устанавливаются в первом ряду. Для учеников с пониженной остротой зрения парты размещают в первом ряду от окна. Детей, часто болеющих острыми респираторными заболеваниями, ангинами, простудными заболеваниями, рассаживают дальше от наружной стены.

91. В ОДВО при расстановке мебели для занятий соблюдают требования:

- 1) столы устанавливают к светонесущей стене с левосторонним освещением;
- 2) 4-х местные столы устанавливают не более чем в 2 ряда, 2-х местные столы не более чем в 3 ряда. Расстояние между рядами столов предусматривают не менее 0,5 м; расстояние 1-го ряда столов от светонесущей стены 1 м, от первых столов до доски – 2,4 – 2,7 м;
- 3) высота подвеса нижнего края настенной доски 0,7 – 0,8 м.

92. 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 столами в ряду – не менее 50 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) для всех классов 80 – 90 см;
- 7) в учебных мастерских между рядами станков (верстаков) 130 см, для детей с нарушениями опорно-двигательного аппарата до 170 см; между станками (верстаками) в рядах 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.

93. Размеры и конфигурация классных досок может быть различной: передвижные, открывающиеся, меняющиеся по высоте с наклоном. Классные доски предусматривают темно-зеленого или темно-коричневого цвета с лотками для удержания меловой пыли, ветоши или губки.

94. Для детей с нарушениями слуха парты и столы расставляют полукругом вокруг стола педагога, стационарно закрепляют для установки слуховой аппаратуры. Допускается увеличение расстояния между столами и партами в каждом ряду для индивидуальных занятий с учащимися во время урока.

95. Оборудование в мастерских устанавливают перпендикулярно или под углом  $30^{\circ}$  –  $45^{\circ}$  к светонесущей стене. Мастерские оснащают малошумным оборудованием, уровни шума и вибрации не должны превышать допустимых уровней в соответствии с установленными требованиями законодательства Республики Казахстан.

96. Мастерские масляной живописи оборудуют мольбертами и размещают перпендикулярно и параллельно окнам, мольберты в мастерских для акварельной живописи и рисунка – полукругом около 2 моделей, расположенных у боковых стен. К мастерским живописи и рисунка непосредственно должна примыкать кладовая площадью не менее  $9 \text{ м}^2$ ;

При мастерских скульптуры должно быть выделено изолированное отделение обжига, оборудованное механической вытяжной вентиляцией. При мастерских прикладного искусства и композиции должны быть кладовая площадью не менее  $9 \text{ м}^2$ , при мастерской скульптуры – две кладовые для хранения глины и гипса.

97. Слесарные и комбинированные верстаки должны иметь защитные экраны шириной не менее 390 мм и высотой не менее 325 мм. Они должны располагаться перпендикулярно к окнам при правостороннем освещении.

98. Кабинеты физики и химии оборудуют демонстрационными столами на подиуме, двухместными ученическими лабораторными столами установленных размеров.

99. К демонстрационным и ученическим лабораторным столам в кабинете физики предусматривается подводка электроэнергии, в кабинете химии – подводка воды и канализации.

100. В кабинете химии оборудуют вытяжной шкаф, который устанавливают у наружной стены возле стола преподавателя.

101. При кабинетах физики, химии, биологии, информатики и вычислительной техники в смежных помещениях предусматривают лаборантские площадью не менее  $18 \text{ м}^2$  на 1 помещение.

102. Химические реагенты, кислоты и щелочи, используемые для проведения опытов, маркируют, хранят в специально выделенном сейфе под контролем ответственного лица.

103. Помещения для обучения слепых детей оборудуют столами с горизонтальной доской, размер которой и специальные приспособления позволяют использовать для занятий учебники по Брайлю и хранить их.

104. Допускается применение дополнительного набора приборов и пособий и специального оптического оборудования для использования остаточного зрения слепых и слабо видящих детей.

105. В зале для борьбы должен быть мягкий ковер, размещаемый с отступами от стен не менее 2 м во избежании травматизма. При невозможности организации такого отступа стены должны быть обиты матами на высоту 1,5 м. Сверху ковер должен быть покрыт покрывалом, поверх которого натянута и закреплена покрышка из прочной и мягкой материи, без грубых швов.

106. Набивка спортивных матов, тренировочных мешков предусматривается равномерной по плоскости, состоит из материалов, доступных к очистке и дезинфекции. Маты, исключая кожаные, должны иметь съемные матерчатые чехлы.

107. Раздевальные при спортивных залах оборудуют шкафчиками или вешалками для одежды.

108. 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 воспитания и образования детей и подростков**

109. На объектах предусматриваются централизованное хозяйственно-питьевое, горячее водоснабжение, канализация и водостоки, которые должны находиться в рабочем состоянии.

110. Объекты должны обеспечиваться безопасной и качественной питьевой водой в соответствии с установленными требованиями законодательства Республики Казахстан.

111. При отсутствии в населенном пункте централизованной системы водоснабжения оборудуются местные системы водоснабжения.

112. По согласованию с государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения допускается привозное

водоснабжение и установка наливных умывальников.

113. На объектах работающих на привозной воде, предусматривают отдельное помещение с установкой емкостей для хранения запаса питьевой воды. Емкости должны иметь маркировку (питьевая вода), водоразборный кран подвергают еженедельной (и по мере необходимости) очистке и дезинфекции с применением моющих и дезинфицирующих средств. Не допускается использование емкости для питьевой воды для других целей.

114. Привоз воды проводят специальным транспортом при наличии на него санитарно-эпидемиологического заключения или в специальных промаркированных емкостях, выполненных из материалов, разрешенных для контакта с питьевой водой.

115. 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 гигиены должна соответствовать установленным требованиям законодательства Республики Казахстан.

116. 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.

117. Допускается горячее водоснабжение от собственной котельной при согласовании с государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

118. На объектах должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутыллированная, по показателям качества и безопасности должна соответствовать установленным требованиям законодательства Республики Казахстан.

Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3 часов.

119. Конструктивные решения стационарных питьевых фонтанчиков предусматривают наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи, с высотой не менее 10 см.

120. 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.

121. 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.

122. В неканализованных районах, по согласованию с государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения оборудуют местную систему канализации с септиком. Очистка септика проводится по мере заполнения объема на 2/3.

123. При отсутствии централизованных канализационных очистных сооружений отведение сточных вод осуществляется в систему локальных очистных сооружений.

Не допускается устройство канализационных стояков и трубопроводов в помещениях для хранения и обработки пищевых продуктов и приготовления пищи, помещениях медицинского назначения.

124. На каждом этаже здания объектов и по отдельным блокам предусматривают санитарные узлы отдельно для мальчиков (юношей) и девочек (девушек), а также для педагогического и обслуживающего персонала. Входы в санитарные узлы не располагают против входов в учебные помещения и рядом с ними. Количество и размер санитарных приборов предусматривают в зависимости от вида и профиля организаций согласно приложения 6 настоящих Санитарных правил.

125. Количество санитарных приборов, гигиенического оборудования в санитарных узлах общешкольных помещений специальных коррекционных школ-интернатов рассчитывают с учетом профиля учреждения:

1) в школах-интернатах для детей с нарушениями опорно-двигательного аппарата устанавливают 1 унитаз на 20 и 1 умывальник на 30 девочек, 1 унитаз и 0,5 м лоткового писсуара и 1 умывальник на 30 мальчиков; для персонала школы-интерната уборные на 1 унитаз с умывальником;

2) в школах-интернатах для слепых и слабовидящих детей 1 унитаз на 20 девочек и один умывальник на 30 девочек; 1 умывальник, 1 унитаз и 0,5 м лоткового писсуара на 30 мальчиков; 1 уборную для персонала на учебно-жилой блок. Около лотковых писсуаров и унитазов устанавливаются фиксирующие поручни;

3) в школах-интернатах для глухих, слабо слышащих детей с расстройствами речи, оборудование устанавливают по нормам для общеобразовательных организаций и интернатов;

4) в школах-интернатах для умственно отсталых детей 1 унитаз на 20 девочек и 1 умывальник на 40 девочек; 1 унитаз и 1 писсуар на 30 и 1 умывальник на 40 мальчиков; для персонала уборные с одним унитазом и одним умывальником в

к а ж д о й ;

5) умывальники размещают в непроходных помещениях при обеденном зале или ведущих в зал расширенных проходах и коридорах (до 3,6 – 4,0 м) из расчета 1 умывальник на 18 посадочных мест: для слепых и слабовидящих детей 1 умывальник на 10 посадочных мест: для умственно отсталых 1 умывальник на 15 посадочных мест.

126. В туалетах домов ребенка, ОДВО, для дошкольных и начальных классов общеобразовательных, интернатных организаций, организации образования для детей-сирот и детей оставшихся без попечения родителей ЦАН устанавливают детские унитазы.

Мастерские для занятий художественным творчеством оборудуются умывальниками с подводкой горячей и холодной воды; мастерские рисования и лепки необходимо оборудовать двумя умывальниками, один из них с раковиной и широким столом.

Помещения, предназначенные для работы детей с животными, растениями, должны быть оборудованы умывальниками с подводкой горячей и холодной воды.

127. По согласованию с государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения для IV климатического района и в сельской местности допускается устройство СДУ (1 на 75 человек).

128. СДУ имеют надземные помещения и выгребную яму и располагаются на расстоянии не менее 25 м от здания. Надземные помещения сооружают из плотно пригнанных материалов (досок, кирпичей, блоков).

Выгреб выполняют из водонепроницаемого материала. Глубина выгребов зависит от уровня грунтовых вод, но не более 3 м.

Вокруг СДУ предусматривают бетонированные отмостки с уклоном для отвода дождевых и талых вод.

При устройстве СДУ предусматривается вывод вентиляционного короба из выгребной ямы выше конька кровли, а также естественная вентиляция.

129. В не канализованных районах устанавливают наливные умывальники.

130. Основные помещения объектов должны иметь естественное освещение. Величина КЕО рассчитывается при проектировании в наиболее удаленной от окон точке помещений предусматривается – не менее 1,5 %; в школах-интернатах для детей с нарушениями зрения и слуха – не менее 2,5 %; в дошкольных группах при них – не менее 2 % на уровне пола. Световой коэффициент предусматривается – 1/5.

131. Ориентацию окон учебных помещений предусматривают на южные, юго-восточные и восточные стороны горизонта. На север, северо-восток и северо-запад ориентируют окна кабинетов черчения, рисования, а также

помещения кухни, кабинета вычислительной техники на север, северо-восток.

132. 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.

133. Без естественного освещения допускаются:

1) в ОДВО, домах ребенка помещения коммуникационных систем (насосные водопровода и канализации, камеры вентиляционные и кондиционирования воздуха), коридоры, не являющиеся рекреационными помещениями, складские и бытовые помещения, инвентарные, умывальные, душевые и туалеты, помещения для приготовления дезинфицирующих средств, кладовые;

2) в общеобразовательных, специальных коррекционных и интернатных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей снарядные, кладовые и складские помещения (кроме помещений для хранения легковоспламеняющихся жидкостей), книгохранилища, бойлерные, насосные водопроводы и канализации, камеры вентиляционные и кондиционирования воздуха;

3) в Т и ПО, ВУЗ книгохранилища, актовые залы, телестудии, фотолаборатории, гардеробы, душевые, санитарные узлы;

4) во внешкольных организациях: складские и бытовые, инвентарные, снарядные, умывальные, душевые и туалетные при спортивных залах и бассейне, уборные персонала, комнаты личной гигиены женщин, радиоузлы, кино-фотолаборатории, книгохранилище, бойлерные, насосные водопроводы и канализации, камеры вентиляционные и кондиционирования воздуха, помещения для приготовления дезинфицирующих средств, помещения для установки и управления инженерным и технологическим оборудованием здания;

5) в общеобразовательных организациях: актовые залы, кулуары, фойе, гардеробы, раздевалки, душевые, санузлы, радиоузлы, фотостудии и лаборатории к ним, обеденные залы столовых и производственные помещения пищеблока.

134. В учебных помещениях предусматривают боковое левостороннее освещение. При двустороннем освещении, при глубине учебных помещений более 6 м, устанавливают правосторонний подсвет с высотой не менее 2,2 м от потолка. Не допускается направление основного светового потока спереди и сзади учащихся.

135. В учебно-производственных мастерских, спортивных залах допускается двустороннее естественное боковое освещение и комбинированное (верхнее и боковое).

136. Для максимального использования дневного света и равномерного освещения учебных помещений деревья высаживают не ближе 15 м, кустарники

– не ближе 5 м от здания. Не допускается закрашивать оконные стекла.

137. Световые проемы в групповых, игровых и спальнях оборудуют регулируемыми солнцезащитными устройствами (жалюзи, шторы). Окна в спальнях помещениях зашториваются во время сна детей, в остальное время шторы раздвигают.

138. На подоконниках не допускается размещать широколистные цветы, снижающие уровень естественного освещения.

139. Общее искусственное освещение предусматривают во всех помещениях. Для освещения отдельных функциональных зон и рабочих мест устанавливают местное освещение.

140. Для искусственного освещения используют люминесцентные лампы, лампы накаливания и энергосберегающие. В одном помещении применяют лампы одного типа. Светильники оборудуют защитными конструкциями. При освещении лампами накаливания используют подвесные на штанге светильники отраженного и рассеянного света.

141. Светильники с люминесцентными лампами располагают параллельно светонесущей стене на расстоянии 1,2 м от наружной стены и 1,5 м от внутренней.

142. Искусственное освещение предусматривается регулируемым и безопасным, не оказывающим слепящего действия и другого неблагоприятного влияния на человека. Искусственное освещение в помещениях организации образования и в местах проживания детей и подростков нормируются в соответствии с приложением 7 к настоящим Санитарным правилам.

143. Конструкция регулируемых солнцезащитных устройств в исходном положении не должна уменьшать светоактивную площадь оконного проема и снижать нормируемую величину КЕО.

144. 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.

145. 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 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.

146. 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.

147. В помещениях объектов с постоянным пребыванием детей штепсельные розетки и выключатели устанавливают на высоте 1,8 м от пола.

148. В вестибюлях, коридорах, рекреациях, гимнастических и актовых залах, учебных мастерских, на лестничных клетках организаций оборудуют аварийное освещение не менее 5 лк (на полу, по линии основных переходов и на ступеньках лестниц).

149. Оконные стекла очищают и моют не реже 3 – 4 раз в год снаружи и не менее одного раза в месяц изнутри. Не допускается привлекать к очистке осветительной арматуры учащихся.

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

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

152. В сельских населенных пунктах в одноэтажных зданиях малокомплектных сельских организациях с количеством мест не более 300, допускается устройство печного отопления. Топка производится в изолированном помещении с отдельным входом.

В игровых домах ребенка, ОДВО, размещенных на 1-х этажах, предусматриваются теплые полы.

153. В домах ребенка, ОДВО во избежание ожогов и травм у детей отопительные приборы ограждают съемными деревянными решетками. В остальных организациях нагревательные приборы размещают у наружных стен, под окнами, без ограждений.

154. Отдельные системы вытяжной вентиляции предусматривают в учебных классах, кабинетах (при отсутствии воздушного отопления), лабораториях, актовых залах, лекционных аудиториях, учебных мастерских, спортивных залах, бассейнах, тирах, столовой, медицинском пункте, киноаппаратной, санитарных

узлах, помещениях для дезинфекции и обработки уборочного инвентаря.

155. Воздухообмен в столовых рассчитывают на поглощение избытка тепла, выделяемого технологическим оборудованием кухни. Подачу приточного воздуха в производственные помещения пищеблока предусматривают через обеденный зал объемом не менее 20 метров кубических в час (далее – м<sup>3</sup>/час) на одно посадочное место. Удаление воздуха производят через производственные помещения.

156. В лабораториях, учебно-производственных мастерских, аудиториях, залах курсового и дипломного проектирования, в актовом и спортивных залах, столовых, помещениях медицинского назначения и санитарных узлах предусматривают самостоятельные системы вытяжной вентиляции.

157. В домах ребенка, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, ОДВО к системе горячего водоснабжения подсоединяют нагревательные приборы, размещенные в шкафах для сушки верхней одежды в раздевальных.

158. Фрамуги и форточки должны использоваться по назначению в любое время года. Установку металлопластиковых окон осуществляют с устройством фрамуг, форточек или со сложным открыванием. Площадь форточек предусматривают не менее 1:50 к площади пола.

159. Сквозное или угловое проветривание проводят в отсутствие детей. Сквозное проветривание не проводят через туалетные помещения.

160. В спальнях в холодное время года фрамуги или форточки закрывают за 30 мин до укладывания детей, затем открывают во время сна и закрывают за 30 мин до подъема. В теплое время года сон проводят при открытых окнах и фрамугах.

161. Для контроля за температурой воздуха в основных помещениях организаций (групповых ячеек, учебных, жилых), а также в раздевальных при душевых и спортивном зале, спортивном зале, помещениях медицинского пункта устанавливают термометры, прикрепленные к внутренней стене на высоте 0,8 – 1,2 м, в зависимости от роста детей.

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

163. 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 и относительная влажность воздуха).

164. В отопительный период температура воздуха предусматривается:

1) в спальнях 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 – ° С ) ;

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

3) в физиотерапевтических кабинетах, кабинетах массажа +28°С;

4) в медицинских помещениях, групповых, раздевальных групп детей, спальнях групп детей, туалетных групп детей +20 – 22°С, оптимальная влажность – 40 – 60 % ;

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

6) в раздевалке спортивного зала +19 – 23°С;

7) в помещениях с ванной бассейна +30°С;

8) в душевых + 25 ° С .

9) в кабинетах врачей +21 – 23°С.

Оптимальная относительная влажность воздуха в помещениях составляет 40 – 55 %, в кухне и постирочной до 60 – 70 %.

165. Ежегодно на объектах проводят ревизию и ремонт систем водоснабжения, канализации, электроснабжения, к началу отопительного сезона систем отопления и вентиляции.

166. 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 воспитания и образования детей и подростков**

167. Объекты воспитания и образования детей и подростков должны иметь санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии настоящим Санитарным правилам.

168. Территория объектов должна содержаться в чистоте, очищаться от снега и льда, в зимнее время дорожки посыпаются песком. У входа в здание

устанавливают скребки, решетки, коврики, щетки.

169. Оборудование и малые архитектурные формы игровых площадок перед прогулкой или игрой детей ежедневно очищают от пыли или грязи, песок в песочницах увлажняют, один раз в неделю перелопачивают, обрабатывают кипятком один раз в 7 – 10 дней, в не рабочее время накрывают для защиты от загрязнения. Не менее одного раза в год и по эпидемическим показаниям песок заменяют на новый.

170. Мусоросборники (контейнеры) очищают при их заполнении на 2/3.

171. Все помещения должны содержаться в чистоте. Уборку всех помещений проводят ежедневно влажным способом с применением моющих средств и проветривают. Медицинские помещения, столовую, буфет и туалеты ежедневно убирают с использованием дезинфицирующих средств.

172. Генеральную уборку всех помещений (мытьё полов с отодвиганием мебели, осветительной арматуры, дверей, протирка мебели с применением моющих и дезинфицирующих средств) проводят ежемесячно и по эпидемиологическим показаниям с применением моющих и дезинфицирующих средств.

173. 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.

174. Применяемые дезинфицирующие растворы 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.

175. На объектах для мытья и обработки помещений и отдельных видов оборудования (обеденные столы, посуда, панели, двери, окна, пол) предусматривают отдельную ветошь. Ветошь хранят отдельно в соответствующих маркированных емкостях.

176. Уборочный инвентарь (тазы, ведра, щетки, тряпки) маркируют и закрепляют за отдельными помещениями (санитарный узел, медицинский кабинет, изолятор, пищеблок, мясо – рыбный цех при пищеблоке, буфет, рекреации, каждый учебный кабинет, групповые помещения, лаборатории) и хранят в специально выделенных местах. Допускается использование уборочного инвентаря для группы учебных помещений.

177. Уборочный инвентарь для санитарных узлов всех организаций должны иметь сигнальную окраску.

178. Пол в домах ребенка, групповых помещениях в ОДВО, дошкольных классах должны мыться два раза в день; мебель, радиаторы, подоконники, детские шкафчики для одежды ежедневно протирают и один раз в неделю моют. Помещения для музыкальных, спортивных и гимнастических занятий уборку проводят после каждого занятия.

179. Вновь приобретенные игрушки должны иметь сертификаты, подтверждающие их качество и безопасность.

180. 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.

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

182. Использование для детей ясельного возраста и в изоляторе мягконабивных и пенолатексных ворсовых игрушек не допускается.

183. В общеобразовательных и интернатных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, в Т и ПО, ЦАН, ВУЗ 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 залов – 2 раза в день с проветриванием;
- 7) санитарных узлов в здании – после каждой перемены.

Влажную уборку помещений (мытьё полов) проводят работники организаций

184. На объектах при наличии двух смен занятий между сменами предусматривают перерыв продолжительностью не менее 45 минут для уборки и сквозного проветривания помещений.

185. Спортивный инвентарь протирают влажной ветошью, металлические части инвентаря после обработки вытирают насухо. Маты, исключая кожаные, имеют съемные матерчатые чехлы, которые не реже 1 раза в неделю и по мере их загрязнения подвергают стирке. Кожаные маты протирают влажной ветошью с использованием 2 % мыльно-содового раствора. Матерчатые маты не реже 1 раза в неделю очищают от пыли с помощью пылесосов или выколачивают на

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

187. Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем очищают от пыли не реже 1 раза в месяц. Очистку шахт вытяжной вентиляции проводят не реже одного раза в год. Окна и оконные проемы снаружи и изнутри моют по мере загрязнения, но не менее трех раз в год (весной, летом, осенью).

188. В туалетах ежедневной дезинфекции подлежат полы, дверные ручки, барашки кранов, раковины и унитазы. Сидения на унитазах моют теплой водой с мылом. Внутреннюю поверхность унитаза чистят щетками (квачем) с использованием чистящих и дезинфицирующих средств.

189. Использованный уборочный инвентарь погружают в раствор дезинфицирующего средства, после экспозиции прополаскивают и высушивают. 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 у ч а щ и х с я .

190. Уборку СДУ проводят ежедневно, с использованием дезинфицирующих средств, дезинфекцию выгребной ямы 1 раз в 10 дней, побелку стен 1 раз в месяц с использованием дезинфицирующих средств. СДУ очищают по мере его заполнения на  $2/3$ , но не реже 1 раза в год.

191. Для предотвращения залета мух и комаров в помещения пищеблока, (при необходимости в спальнях и других помещениях) на окна, форточки, фрамуги, открываемые для проветривания, устанавливают москитные сетки.

192. Ковры ежедневно очищают пылесосом, при генеральной уборке, выколачивают и протирают влажной щеткой.

193. Пеленальные столы, детские подкладные клеенки, покрытие манежа, горок, моют ежедневно водой с мылом и по мере загрязнения. В случае загрязнения фекалиями проводят очистку от выделений с применением моющих и дезинфицирующих средств, специально выделенной ветошью.

194. Пользование индивидуальными горшками проводят под наблюдением обслуживающего персонала. Горшки после использования очищают, промывают и погружают в маркированную емкость с дезинфицирующим раствором, с последующим ополаскиванием. Чистые горшки хранят в туалетах, в индивидуальных маркированных ячейках.

195. 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.

196. При функционировании объектов не допускается проведение

капитального и других видов ремонтных работ, за исключением работ по  
устранению аварийных ситуаций.

197. В организации не допускается наличие насекомых, крыс и мышевидных грызунов. Дезинсекцию и дератизацию проводят организации, имеющие лицензию на данный вид деятельности.

## **7. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания на объектах воспитания и образования детей и подростков**

198. Объекты для проживания детей и подростков могут располагаться в отдельно стоящих зданиях во встроено-пристроенных зданиях, а также смежно, с учебными корпусами.

199. Жилая площадь в спальнях домов ребенка, ОДВО (с круглосуточным пребыванием детей) предусматривается не менее  $2 \text{ м}^2$  на 1 воспитанника, в интернатных организациях, организации образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, ЦАН – не менее  $4 \text{ м}^2$ , в школах-интернатах для детей с последствиями полиомиелита и церебральными параличами –  $4,5 \text{ м}^2$ .

200. В общежитиях для учащихся Т и ПО и студентов ВУЗ площадь на 1 человека предусматривается не менее  $6 \text{ м}^2$  и проживание в комнатах не более 4-х человек.

201. Спальни домов ребенка оборудуются стационарными кроватями, имеющими ограждение с четырех сторон, длиной 1,2 м, шириной 0,6 м. Высота ложа в зависимости от возраста детей составляет от 0,3 – 0,5 м от пола. Высота ограждения от пола 0,95 м.

202. Спальни ОДВО оборудуются индивидуальными стационарными кроватями. Длина кроватей для детей до трех лет составляет 120 см, ширина – 60 см с переменной высотой ложа и ограждения; для детей 3 – 7 лет – длина 140 см, ширина 60 см.

203. Кровати в спальнях ОДВО устанавливаются длинной стороной параллельно окнам с учетом удобства подхода и уборки помещения. Минимальное расстояние между рядами кроватей – 0,5 м., между изголовьями – 0,2 м.

204. Жилые комнаты в спальнях корпусов интернатных организаций, организации образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, 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 спальнях комнатах предусматривается раздельное проживание девочек и мальчиков с 7 лет.

205. 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.

206. Вспомогательные и санитарно-бытовые помещения в спальнях корпусах и общежитиях (туалеты, умывальные, душевые постирочные, гладильные, комнаты для сушки белья, комнаты для чистки одежды и обуви, общие кухни) предусматриваются на каждом этаже в соответствии с нормами настоящих  
С а н и т а р н ы х п р а в и л .

207. Кухни на этажах общежитий Т и ПО 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.

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

209. Нормы обеспечения санитарно-техническим оборудованием спальных корпусов интернатных организаций, организаций образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, ЦАН предусматриваются согласно приложения 6 настоящих Санитарных правил.

В студенческих и общежитиях для учащихся Т и ПО устанавливаются: 1 душ, 1 умывальник и 1 унитаз на 4 – 6 человек и 1 биде на 50 человек. Кабина личной гигиены женщин предусматривается 1 кабина на 50 человек и оборудуется восходящим душем, унитазом, душем и умывальником.

210. Количество санитарных приборов, гигиенического оборудования в санитарных узлах в жилых помещениях специальных коррекционных организаций рассчитывают с учетом профиля организации:

1) в школах-интернатах для детей с нарушениями опорно-двигательного аппарата устанавливают 1 унитаз на 8 девочек, 1 писсуар на 12 мальчиков и 1 унитаз на 8 мальчиков, 1 умывальник на 6 и одну ножную ванну на 12 человек; гигиенические душевые – из расчета 1 душевая сетка на 16 воспитанников школ-интернатов; комната гигиены девочек из расчета 1 биде на 50 человек;

2) в школах-интернатах для слепых и слабовидящих детей 1 унитаз на 8 девочек, 1 унитаз и 0,5 м лоткового писсуара на 10 мальчиков, 1 умывальник на 3-х воспитанников (мальчиков, девочек), одна ножная ванна на 6 воспитанников, одна комната гигиены на 30 девочек; одна уборная для персонала на учебный блок (один унитаз и один умывальник); гигиенические душевые из расчета одна душевая сетка на 12 воспитанников; при душевой две ванны с уборной на один унитаз умывальник-раздельные для мальчиков и девочек;

3) в школах-интернатах для глухих и слабослышащих детей с расстройствами речи устанавливают один унитаз на 15 девочек, один унитаз и один писсуар на 20 мальчиков; один умывальник на 8 воспитанников; одна ножная ванна на 12 воспитанников; одна гигиеническая кабина на 70 девочек; две уборные для персонала школы-интерната; гигиенические душевые – из расчета одна душевая сетка на 18 воспитанников, при душевой по одной ванне и одной уборной с унитазом и умывальником для мальчиков и девочек;

4) в школах-интернатах для умственно отсталых детей один унитаз на 8 девочек, один писсуар на 10 мальчиков; один умывальник на 4 воспитанника; одну ножную ванну на 8 воспитанников; одна гигиеническая кабина на 35 девочек; гигиенический душ из расчета – одна душевая сетка на 16 воспитанников; в помещениях для мальчиков и девочек предусматриваются по одной ванне и одному унитазу с умывальником.

211. 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.

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

213. 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.

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

215. При устройстве прачечной должны исключаться встречные потоки чистого и грязного белья. Окна для сдачи грязного и получения чистого белья раздельные и не располагаются против входов в помещения групповых ячеек, спальных комнат и пищеблока; окна не располагаются под окнами групповых помещений: игровых комнат, веранд, спален, а также учебных помещений.

216. Шлюз с окном для сдачи грязного белья должен открываться в сторону постирочной. В прачечных домах ребенка для групп раннего возраста предусматривается комната площадью 9 м<sup>2</sup> для первичной обработки белья.

217. В учреждениях проектной мощностью до 280 человек в составе помещений прачечной должны предусматриваться помещение с отдельным выходом для сдачи и сортировки грязного белья площадью не менее 4 кв.м.

218. Прачечные должны оборудоваться ваннами с подводкой холодной и горячей воды. Допускается установка стиральных машин-автоматов.

219. В домах ребенка, ОДВО с круглосуточным пребыванием, интернатных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, постельные принадлежности, полотенца, предметы личной гигиены (зубные щетки, расчески, мочалки) для каждого ребенка должны выделяться индивидуально. Индивидуальные зубные щетки хранят в открытых ячейках в помещении, изолированном от туалета.

## **8. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания на объектах воспитания и образования детей и подростков**

220. Организации общественного питания объектов воспитания и образования детей и подростков 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) доготовочные организации общественного питания, на которых осуществляют приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализация;

3) столовые объектов, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, 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.

221. На объектах питания не допускается проживание, выполнение работ и услуг, не связанных с общественным питанием, а также содержание животных и птиц.

222. 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.

223. В состав пищеблока, работающего на сырье, входят: 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.

224. Объемно-планировочными и конструктивными решениями помещений пищеблока предусматривается последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырой продукции, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды и встречного движения посетителей и персонала.

225. 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, помещения для персонала, душевую и туалет для персонала.

226. 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.

227. 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.

228. По согласованию с государственным органом 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 в соответствие с установленными требованиями законодательства Республики К а з а х с т а н .

229. В буфетах предусматривают набор помещений и оборудование, позволяющее осуществлять реализацию блюд, кулинарных изделий, а также приготовление горячих напитков и отдельных блюд (отваривание колбасных изделий, яиц, приготовление молочных блюд, заправка салатов, нарезка готовых п р о д у к т о в ) .

230. В общеобразовательных организациях и малых ОДВО, размещенных в

приспособленных зданиях, в условиях затесненной застройки, в сельских населенных пунктах при отсутствии условий для организации типовых столовых, по согласованию с государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения предусматривается сокращенный набор помещений: складские помещения, кухня с зонами для подготовки сырья, приготовления пищи, раздачи готовой продукции и мытья столовой и кухонной посуды.

Площадь кухни принимается не менее  $18 \text{ м}^2$ . Приготовление пищи в малых ОДВО, размещенных на 1-х этажах жилых домов, допускается на площадях существующих кухонь.

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

232. Минимальный набор оборудования включает: электроплиту с духовкой, вытяжной зонт, холодильник, электроводонагреватель, 2-х секционную моечную ванну для мытья посуды, раковина для мытья рук персонала, разделочные столы и мойки для сырой и готовой продукции.

233. Сырые и готовые продукты хранятся отдельно.

Питание детей в мини-центрах при общеобразовательных организациях осуществляют в группах.

234. Площадь обеденного зала предусматривают из расчета не менее  $0,8 \text{ м}^2$  на одно посадочное место. Число посадочных мест определяют из расчета  $1/3$  численности учащихся и преподавателей, в одну смену.

235. Во всех производственных цехах устанавливаются раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители.

236. При обеденном зале столовой устанавливают умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. При отсутствии централизованного водоснабжения устанавливают наливные умывальники. Рядом с умывальниками устанавливают электрополотенца (не менее 1-го на две раковины) или используют одноразовые полотенца.

237. Для вновь строящихся или реконструируемых зданий объектов общественного питания объектов воспитания и образования детей и подростков перед столовой предусматривают установку умывальников: высота верхней поверхности умывальников над полом принимаются  $0,5 \text{ м}$  для учащихся 1 классов;  $0,6 \text{ м}$  для учащихся 2 – 4 классов и  $0,7 \text{ м}$  для учащихся 5 – 11 (12 классов)

Проход между умывальниками и стеной предусматривается не менее  $1,1 \text{ м}$ , между двумя рядами умывальников – не менее  $1,6 \text{ м}$ .

238. Светильники имеют защитную арматуру, не допускается размещать над

плитами, технологическим оборудованием и разделочными столами.

239. Перечень оборудования производственных, складских и административно-бытовых помещений пищеблока оборудуются в соответствии с приложением 8 настоящих Санитарных правил.

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

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

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

243. Высота нижней полки стеллажей и подтоварников для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря предусматривается не менее 15 см от пола.

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

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

246. Для отдельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используются отдельные и маркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонную посуду:

1) производственные столы с маркировкой: мясо сырое «МС», мясо вареное «МВ», рыба сырая «РС», рыба вареная «РВ», овощи сырые «ОС», овощи вареные «ОВ», «хлеб», готовая продукция «ГП», для теста;

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», «хлеб», «сельдь», «гастрономия»;

3) кухонная посуда с маркировкой: «I блюдо», «II блюдо», «III блюдо», «молоко», «для обработки яиц», «для разбивания яиц», «для готовой продукции», «для сырой продукции».

247. Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовых приборов из алюминия; разделочные доски из пластмассы и

прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

248. Разделочные доски, колоды для разрубка 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.

249. При недостаточной площади (приспособленные помещения пищеблока) допускается мясо варенное, рыбу варенную, овощи варенные разделять на столе «готовой продукции», используя доски и ножи с соответствующей маркировкой.

250. Для доставки горячих готовых блюд и холодных закусок используют специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых выполнена из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

251. Производственные и другие помещения пищеблока содержатся в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.

252. 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 стирают с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

253. Мытье кухонной посуды предусматривается отдельно от столовой посуды. В моечных помещениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря.

254. По эпидемиологическим показаниям в конце рабочего дня проводят замачивание в дезинфицирующем растворе всей столовой, чайной посуды, приборов, после чего посуду тщательно ополаскивают проточной водой.

255. Моечные ванны для мытья столовой и кухонной посуды имеют маркировку объемной вместимости и обеспечиваются пробками из полимерных и резиновых материалов. Для дозирования дезинфицирующих средств используют мерные емкости.

256. При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах соблюдается следующий порядок:

- 1) механическое удаление остатков пищи;
- 2) мытье щетками в воде при температуре не ниже +45°C и с добавлением моющих средств;

- 3) ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже  $+65^{\circ}\text{C}$ ;
- 4) просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

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

258. 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  $+45^{\circ}\text{C}$ ;
- 3) мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже  $+45^{\circ}\text{C}$  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  $+65^{\circ}\text{C}$ ;
- 5) просушивание посуды в опрокинутом виде на решетках, полках и стеллажах.

259. В ОДВО и домах ребенка для мытья столовой посуды в буфетах устанавливают 2-х гнездные мойки с соответствующей маркировкой или посудомоечную машину.

Первоначально моют чайную посуду при температуре  $+45^{\circ}\text{C}$  с добавлением в первое гнездо моющих средств, во втором гнезде ополаскивают горячей проточной водой не ниже  $+65^{\circ}\text{C}$ , затем в той же очередности моют столовую посуду. Перед мытьем столовую посуду очищают ее от остатков пищи, моют в первом гнезде мойки горячей водой при температуре  $+45^{\circ}\text{C}$  с добавлением моющих средств, во второй мойке производят ополаскивание посуды проточной водой при температуре не ниже  $+65^{\circ}\text{C}$  и просушивают на полках-решетках.

260. 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.

261. Емкости для хранения столовых приборов подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже  $+45^{\circ}\text{C}$ , с применением моющих средств.

262. В ОДВО и домах ребенка соски промывают, кипятят пятнадцать минут и хранят в стеклянной посуде с закрытой крышкой. Бутылочки для молочных смесей промывают теплой проточной водой с помощью ерша и обезжиривающих средств (горчичный порошок, пищевая сода), затем кипятят пятнадцать минут и хранят в маркированной закрытой эмалированной таре.

263. 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 ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

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

265. Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производят в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже +45°C, с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже +65°C 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.

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

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

268. Белый и черный хлеб хранятся отдельно (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.

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

270. В буфетных групп ОДВО, дома ребенка емкости для сбора пищевых отходов очищают после каждого приема пищи, промывают моющим раствором, ополаскивают горячей водой и просушивают.

Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения пищеблока.

271. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 – 4 часов.

272. Нормы питания детей на объектах воспитания и образования детей и

подростков принимаются согласно приложения 9 к настоящим Санитарным правилам.

273. В общеобразовательных и интернатных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, домах ребенка, ОДВО составляются перспективное сезонное (лето – осень, зима – весна) двухнедельное меню.

274. Перспективное меню и ассортиментный перечень выпускаемой продукции согласовывают с государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия 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.

275. 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 согласно приложения 9, 10 настоящих Санитарных правил.

276. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному перспективному меню. В исключительных случаях, допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие.

277. Приготовление пищи должны производить с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражают раскладку продуктов, выход блюд, сведения о технологии приготовления блюд.

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

279. 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.

280. В ОДВО и объектах с круглосуточным пребыванием детей и подростков завтрак состоит из горячего блюда (первое или второе) и горячего напитка, с включением овощей и фруктов.

Обед включает салат, первое, второе блюдо (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и третье (компот, кисель, чай). Готовят несложные салат из вареных и свежих овощей (огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы, с добавлением свежей зелени. 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.

281. Ежедневно в обеденном зале должны вывешиваться, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

282. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность (документы ветеринарно-санитарной экспертизы, изготовителя, а также сертификат соответствия).

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

283. Транспортировку пищевых продуктов проводят автотранспортом, имеющим санитарно-эпидемиологическое заключение. Экспедитор должен иметь специальную одежду и проходить медицинский осмотр в соответствии с законодательством Республики Казахстан.

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

285. 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.

286. 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.

287. 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.

288. Рыбу размораживают на производственных столах или в воде при температуре не выше +12<sup>0</sup>С, с добавлением соли из расчета 7 – 10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбу осетровых пород и филе.

289. Мясо, полуфабрикаты, рыба и другие продукты не подлежат вторичному

замораживанию и после первичной обработки поступают на тепловую обработку

Хранение размороженной продукции не допускается.

290. 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.

291. Индивидуальную упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой.

292. Розлив напитков осуществляют непосредственно в тару потребителя (стаканы, бокалы), не допускается сливать перед раздачей в общую емкость.

293. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

294. 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 – 4 °С.

295. 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.

296. 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 (растопливание 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 – 200°

С, слоем не более 2,5 – 3 см; запеканки – в течение 20 – 30 минут при температуре +220 – 280°С, слоем не более 3 – 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше +2 – 4 °С;

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 – 250°С .

297. Детям до 1,5 лет рекомендуется пюре из вареного мяса, детям старше 1,5 лет допускается приготовление паровых котлет из сырого фарша. При этом фарш приготавливается непосредственно перед приготовлением котлет. Детям старше 2-х лет допускаются котлеты, обжаренные с последующим тушением, а также тушеное мясное и биточки .

Для детей до 1,5 лет рекомендуются жидкие и протертые каши, старшим детям – вязкие и рассыпчатые .

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

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

300. При приготовлении пищи должны соблюдаться следующие требования:

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

2) мясо-костные бульоны процеживают;

3) сырые овощи для салатов обрабатывают и разделяют на столах и досках с маркировкой «ВО» – вареные овощи;

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 .

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

302. Витаминизацию компотов проводят после их охлаждения до температуры не более +15°С, перед их реализацией, в кисели раствор

аскорбиновой кислоты вводят при его охлаждении до температуры +30 – 35°С с последующим перемешиванием и охлаждением до температуры реализации. Суточная норма витамина С для детей ясельного возраста 50 миллиграмм (далее – мг), а для детей дошкольного возраста – 60 мг, школьного возраста – 70 мг. Витаминизированные блюда не подогреваются.

303. 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.

304. Изготовление салатов и их заправка осуществляют непосредственно перед раздачей. Хранение заправленных салатов не допускается.

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

306. Скоропортящиеся пищевые продукты должны храниться в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 – 6°С, в соответствии с приложением 11 к настоящим Санитарным правилам.

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.

307. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений на объектах воспитания и образования детей и подростков не допускается:

1) изготовление простокваши, творога и других кисломолочных продуктов, фаршированных блинчиков, макарон по флотски, зельцев, кондитерских изделий с кремом, морсов, квасов, форшмаков, изделий во фритюре, студней, паштетов, жареных во фритюре изделий, яиц всмятку, яичницы – глазуньи, салатов, заправленных сметаной, окрошки, грибов, продуктов домашнего приготовления;

2) использование непастеризованного молока, творога и сметаны без кипячения или без термической обработки, яиц и мяса водоплавающей птицы;

3) использование остатков пищи от предыдущих приемов, а также пищу приготовленную накануне; молоко и молочные продукты из хозяйств, не благополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, субпродуктов, за исключением языка и сердца; мяса и яйца водоплавающей птицы;

308. На пищеблоках домов ребенка, ОДВО, интернатных и общеобразовательных организаций и ТиПО в соответствии с принципами щадящего питания не допускаются первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления, салатов с майонезом, газированных и безалкогольных энергетических напитков (за исключением минеральных и питьевых вод), чипсов, сухариков, гамбургеров, хот-догов; острых соусов, кетчупов; реализация жевательных резинок и использование автоматов, реализующих пищевые продукты.

309. Реализация кислородных коктейлей в качестве массовой оздоровительной процедуры без назначения врача-педиатра не допускается. Проводить процедуру должен только медицинский работник, при наличии условий приготовления коктейлей в соответствии с инструкцией.

310. На пищеблоке медицинским работником организации или ответственным лицом проводится органолептическая оценка качества готовых блюд с внесением записей в бракеражный журнал согласно приложения 12 к настоящим Санитарным правилам.

311. 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) и хранят в специально отведенном месте холодильника при температуре от +2 °С до +6 °С. 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.

## **9. Требования к гигиеническому воспитанию (личной гигиене) персонала на объектах воспитания и образования детей и подростков**

312. 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.

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

314. 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.

315. 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.

316. 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.

317. К работе допускаются повара, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию.

318. Пищевые блоки должны оснащаться аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

## **10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям воспитания, обучения (к школьным учебникам) и производственной практики детей и подростков на объектах воспитания и образования детей и подростков**

319. В доме ребенка общего типа воспитывают детей от рождения до 3-х летнего возраста, в специализированном доме ребенка (группе в доме ребенка общего типа) до 4-х летнего возраста.

320. Оптимальное число воспитывающихся в доме ребенка детей составляет 100 – 50. Наполняемость групп с рождения до 1,5 лет – 10 детей, в возрасте от 1,5 до 2 лет – 13 детей, в возрасте от 2 до 3 лет – 15 детей.

321. Режим дня дома ребенка и ОДВО соответствует гигиеническим нормам длительности сна, отдыха, пребывания на свежем воздухе, проведения учебных

занятий, физического воспитания, приведенным в приложении 13 к настоящим  
С а н и т а р н ы м п р а в и л а м .

322. В групповых помещениях для начинающих ходить детей предусматривают огороженную часть пола, оборудованную пособиями и и г р у ш к а м и .

323. Допускается объединение детей 2-х разных возрастов в 1 группу при  
с о б л ю д е н и и р а з н ы х р е ж и м о в .

324. При температуре наружного воздуха до  $-15^{\circ}\text{C}$  допускается организовывать дневной сон детей на верандах.

325. Количество учебных занятий для детей 3-х летнего возраста в течение недели не должно превышать десяти. Продолжительность одного занятия не более 10 – 15 минут с перерывами между занятиями 10 – 15 минут. Занятия проводят в виде подвижных игр умеренной интенсивности. В середине занятий проводят физкультурные минутки длительностью 1,5 – 2 минуты.

326. Наполняемость групп ОДВО, групп (классов) общеобразовательных и специальных коррекционных образовательных учреждений принимается согласно приложению 14 к настоящим Санитарным правилам.

Подбор контингента разновозрастной (смешанной) группы учитывает возможность организации в ней режима дня, максимально соответствующего анатомо-физиологическим особенностям каждой возрастной группы.

При комплектовании инклюзивных классов (групп) соотношение учащихся (детей) с ограниченными возможностями по отношению к здоровым сверстникам рассчитывается как один к трем.

**Сноска. Пункт 326 с изменением, внесенным постановлением Правительства РК от 20.12.2013 № 1367 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).**

327. При комплектовании групп в малокомплектных ОДВО оптимальным  
я в л я е т с я :

- 1) две смешанные группы детей смежного возраста (ясельная, дошкольная);
- 2) две смешанные группы детей смежных возрастов и одна подготовительная.

328. Длительность дневной прогулки должна составлять не менее 1,5 – 2 часов, вечерней не менее 2-х часов.

Режим дня детей дошкольных классов принимается согласно приложения 15 к настоящим Санитарным правилам.

329. Воспитание и обучение детей на объектах, оказывающим «Услуги няни» должны проводиться соответственно их возрасту. Режим дня предусматривается соответственно требованиям настоящих Санитарных правил к ОДВО.

330. В режиме дня домов ребенка, ОДВО и интернатных организаций,

организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, ЦАН должны предусматриваться общеукрепляющие процедуры детей. Общеукрепляющие процедуры включают в себя воздушные ванны, водные процедуры (в т.ч. плавание в большой ванне, бассейне), прогулки и сон на открытом воздухе. Методы и средства применяют с учетом сезона года, температуры помещения, эпидемиологической обстановки в группе.

331. 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.

332. 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 должны соответствовать приложению 16 настоящих Санитарных правил.

333. При составлении расписания уроков должны учитывать динамику умственной работоспособности учащихся в течение дня и недели и используют таблицу ранжирования предметов по трудности (в баллах) в соответствии с приложением 17 к настоящим Санитарным правилам.

334. Учебная нагрузка для учащихся старших классов в течение недели распределяется так, чтобы наибольший ее объем приходился на вторник 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 предусматривают облегченный день.

Наибольшее число баллов за день должны быть на понедельник и субботу.

335. В малокомплектных школах формирование классов определяют условиями конкретной школы, числом учащихся и учителей. Оптимальным является объединение в один комплект учащихся первых и третьих классов, вторых и третьих классов, вторых и четвертых классов, пятых и шестых классов, шестых и седьмых классов, седьмых и восьмых классов. Не допускается объединение девярых, десятых, одиннадцатых (двенадцатых) классов.

336. Со второго класса допускается применять в обучении компьютерные технологии.

337. 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 45 минут.

338. 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.

339. 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 и 3 уроков устраивать две перемены по 20 минут каждая. Перемены проводят при максимальном использовании свежего воздуха, в подвижных играх.

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

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

342. Во время летних каникул при общеобразовательных организациях допускается организация пришкольных лагерей (площадок), осуществляющих физкультурно-оздоровительную, учебно-воспитательную деятельность и культурный досуг детей подростков. 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 м<sup>2</sup> на 1 ребенка, устанавливаются индивидуальные кровати (раскладушки), предусматривается индивидуальное постельное белье (простынь, наволочка, пододеяльник) и не менее 2-х полотенец (для рук и ног).

343. Общая продолжительность различных видов труда в общеобразовательных и интернатных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, ЦАН не должен превышать двух часов в неделю. Учащиеся должны заниматься общественно полезным трудом во внеурочное время два раза в неделю: учащиеся 1 – 4 классов не более 30 минут в день, 5 – 8 классов – не более 45 минут, 9 – 11(12) классов – не более 1,5 часов.

344. В интернатных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, ЦАН учащиеся и воспитанники

допускаются к следующим видам работ:

1) 1 – 2 классов уборке постели, поливке цветов; дежурству по столовой, несложной сервировке стола;

2) 3 – 4 классов, в дополнение к указанным в подпункте 1) видам работ, к мелкому ремонту одежды и стирке личных вещей (трусы, носки, платки);

3) 5 – 6 классов, в дополнение к указанным в пунктах 1 и 2 видам работ, к уборке спальных комнат, дежурству по столовой, включая полную сервировку стола и уборку посуды;

4) 7 – 11(12) классов ко всем видам самообслуживания и общественно полезному труду и дежурству по кухне.

345. Нагрузка обучающихся в организациях начального и среднего профессионального образования не должна превышать 36 часов в неделю.

В специальных коррекционных образовательных 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.

346. 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.

347. При обучении на профессию металлургического профиля первые 5 – 6 недель нагрузка уменьшена, и длительность рабочего дня сокращена до 3 часов с постепенным увеличением до 6 часов. В течение дня должны чередовать «горячие» и «холодные» виды работ и предусматривают дополнительные перерывы в помещении с комфортным микроклиматом.

348. При обучении строительным профессиям предусматривают дополнительные перерывы не менее 15 минут, обеденный перерыв не менее 40 минут; организацию питьевого режима.

349. При обучении работе механизаторов сельского хозяйства, строительного профиля предусматривают время для вождения машин не более 3 часов в день. Обеденный перерыв для обучающихся 3 курса на полевых работах (во время практики) 35 – 45 минут, а в жаркие дни – 3 – 4 часа. Полевые работы проводятся в одну смену. К данным видам работ допускаются лица, прошедшие предварительные и периодические медицинские осмотры, а также вводный и периодический инструктаж по технике безопасности.

350. При обучении профессиям химического профиля на первом курсе обучение проводят в мастерских, лабораториях или кабинетах учебной

организации, на 2 – 3 курсах в цехах или на рабочих местах производств.

351. Производственное обучение проводят только в первую смену, не допускается ремонт технологического оборудования учащимися. Время пребывания в производственных условиях не должно превышать 4 часа.

352. Занятия детей во внешкольных организациях проводятся в любой день недели, включая воскресенья и каникулы. Продолжительность занятий детей в учебные дни не должна превышать 1,5 часа в выходные, и 3 часа в каникулярные дни. После 30 – 45 минут занятий устраивают перерыв длительностью не менее 10 минут для отдыха детей и проветривания помещений.

353. В здании детской юношеской спортивной школы предусматривают игровые зоны, общей физической подготовки, специализированные зоны по видам спорта для технической и тактической подготовки с группами обслуживающих помещений, административно-хозяйственные и другие помещения в зависимости от профиля школы.

Продолжительность одного занятия в группах начальной подготовки не должно превышать 2-х учебных часов, в учебно-тренировочных группах не более 4 - х ч а с о в в д е н ь .

Продолжительность занятий в спортивных объектах в учебные дни не должна превышать 1,5 часа, в выходные и каникулярные дни 3 часа. После 30 – 45 минут занятий устраивают перерыв длительностью не менее 10 минут для отдыха детей и проветривания помещений. При проведении двух смен занятий, в середине дня устраивают 1 – 2 часовой перерыв между сменами для уборки и сквозного проветривания помещений .

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 на исправном оборудовании .

354. Во внешкольных организациях для организации теоретических занятий выделяются помещения площадью из расчета не менее  $2,5 \text{ м}^2$  на человека. При проведении музыкальных и танцевальных выступлений, постановок спектаклей, кукольного театра, лекций и других мероприятий оборудуют: концертный зал, две костюмерные (не менее  $18 \text{ м}^2$ ), подсобные помещения (для хранения костюмов , декораций ) .

355. С детьми, ухаживающими за животными, проводят инструктаж о приемах безопасного обращения с животными и оказания первой медицинской п о м о щ и .

356. При организации живых уголков на объектах с содержанием птиц, животных и рыб необходимо иметь ветеринарный сопроводительный документ.

357. Издания школьных учебников допускаются к печати при наличии санитарно - эпидемиологического заключения о соответствии настоящим Санитарным правилам.

358. Настоящие Санитарные правила не распространяются на издания для детей с дефектами слуха, речи и зрения, обучающихся в коррекционных образовательных организациях.

359. В зависимости от характера предъявления и объема информационного материала, функционального назначения в процессе обучения и возрастной категории учащихся издания классифицируются в соответствии с приложением 18 к настоящим Санитарным правилам.

360. В случае выявления несоответствия производственной спецификации на издание настоящим Санитарным правилам, издание и реализация школьных учебников приостанавливается.

361. Государственный санитарный надзор за изданием школьных учебников осуществляется путем:

1) выборочной проверки соответствия производственной спецификации на каждое издание учебников до их массового выпуска требованиям, изложенным в настоящих Санитарных правилах. Сопоставляются основные элементы внешнего оформления учебника, переплета, способ комплектования и скрепления (брошюровки), наименование и номер бумаги, плотность набора, гарнитура, кегель основного шрифта, выделения в тексте;

2) выборочного отбора изданных учебников и последующего проведения их санитарно-эпидемиологической экспертизы. Схема проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы представлена в приложении 19 к настоящим Санитарным правилам.

362. Бумага, предназначенная для изготовления учебников, обеспечивает хорошую видимость печатного текста и способствует удовлетворительному санитарному состоянию учебника. Применяется бумага белого или слегка желтоватого цвета, с коэффициентом отражения от 70 % до 80 %.

363. Поверхность бумаги должна быть ровной, гладкой (не менее 30 – 40 сек для бумаги машинной гладкости и 100 – 150 сек для глазированной бумаги), чистой, без волосков и пятен, равномерно выделанной, без значительного глянца.

364. Бумага не должна просвечивать печатный текст с подлежащей страницы или с обратной стороны листа.

365. Бумага, отобранная или специально изготовленная для издания учебников, получает выборочную гигиеническую оценку, как в чистом виде, так и с напечатанным на ней текстом или рисунками, выполненными в черно-белом и цветном вариантах, в количестве не менее одного печатного листа.

Приборы, применяемые, для исследования бумаги указаны в приложении 20

к настоящим Санитарным правилам.

366. Печать школьных учебников должна быть четкой, интенсивно черного цвета и равномерной.

367. Учебники набираются гарнитурами, отвечающими требованиям удобочитаемости и особенностям зрительного восприятия.

368. Буквари и другие учебники для 1 класса набираются Букварной, Азбукой или Журнальной рубленой гарнитурой прямого светлого начертания с небольшой разницей в толщине основных и соединительных штрихов, без засечек на концах букв.

Весь основной текст (печатный) букваря должен набираться одной гарнитурой. Смена рисунка шрифта на протяжении букваря недопустима. Новые буквы в букварях должны быть не рисованными, а наборными, не мельче кегля 4 8 .

369. Основной текст в учебниках должен набираться шрифтом прямым нормального светлого начертания.

370. Выделение слов и фраз в тексте рекомендуется набирать прямым полужирным или жирным шрифтом; допускается курсив светлый или полужирный. Разрядка допускается лишь для отдельных слов.

371. Для набора заглавия учебника на титуле рекомендуется кегель 2,0 и выше .

Для набора титула и шмутцтитула следует употреблять наборные крупнокегельные шрифты .

372. Размер шрифта в учебниках соответствует возрастным особенностям зрительного восприятия и степени развития навыка чтения. Кегель основного шрифта в учебниках 8 – 11 (12) классов предусматривается не менее 10.

Гигиенические нормы размеров шрифта для школьников разного возраста представлены в приложении 21 к настоящим Санитарным Правилам.

373. Петитом (кегель 8) в учебниках для среднего и старшего школьного возрастов допускается набирать все – дополнительные тексты, сплошной текст не превышает 12 строк. Петит без ограничений может быть использован при наборе списков литературы, указателей, словарей.

374. Стихотворный текст печатать петитом допускается в учебниках для 8 – 11 (12) классов-до четырех строк, а в учебниках для 8 – 11 (12) классов не более 16 строк на страницу. Стихотворный текст, набранный петитом, может чередоваться с обычным текстом не чаще двух раз на страницу.

375. Допускается набор петитом вопросов и заданий в учебниках только для учащихся 8 – 11 (12) классов и при условии, что текст каждого вопроса (задания) не превышает двух строк, а сплошной текст петита не составляет более 16 строк на страницу .

376. В оглавлении набирать петитом допускается подпараграф (в учебниках для 8 – 11 (12) классов). Во всех случаях заголовков начинается с новой строки.

377. Для набора надписей на картах (всех типов) и в атласах до 5 класса не допускается использовать петит, а в картах и атласах для последующих классов запрещается применять кегель ниже 8.

378. Для младших школьников, при крупном шрифте па 20, 16, 14 кегелей длина строки составляет 126 – 130 мм.

С возрастом, при уменьшении шрифта до 12 – 10 кегелей, рекомендуются строки 9 8 – 1 1 3 мм.

379. При оформлении учебника для младшего и среднего школьного возраста не допускается применение двухколонного набора.

380. К дополнительным текстам относятся примечания, пояснения, указатели, словари, всякого рода списки, надписи в атласах и картах всех типов и т.п.

381. В учебниках для 8 – 11 (12) классов по предметам, не требующим длительного непрерывного чтения (анатомия, физиология и гигиена человека, география и др.) допускается двухколонный набор кегелем 10 при длине строки в колонке – не менее 63 мм и расстоянии между колонками не менее 9 – 10 мм.

Допускается во всех учебниках двухколонный набор словарей и указателей.

382. Запрещается трехколонный набор текста учебников.

383. Удобочитаемость текста в значительной степени определяется четкостью отграничения полосы набора от окружения наличием полей. Поля контрастируют с полосой набора, белые и имеют достаточные размеры.

384. Предельный минимум пробела составляет для тоновых и штриховых иллюстраций 12, для цветных – 18 пунктов.

385. Плотность набора – количество знаков на площади в 1 сантиметре квадратном (далее – см<sup>2</sup>), определяет качество набора в целом, и соответствует приложению 22 к настоящим Санитарным правилам.

Плотность набора считается удовлетворительной, если на 1 см<sup>2</sup> количество видимых строк не превышает двух.

386. Все строки, за исключением заголовков и абзацев, начинаются с одного вертикального уровня.

387. В учебниках для младшего школьного возраста количество переносов на страницу не превышает 3 – 4.

388. В учебниках рекомендуются цветные иллюстрации. Географические и исторические карты следует раскрашивать светлыми, малонасыщенными красками. Броскую краску имеют отдельные элементы карты, если этого требует ее содержание и функциональное назначение.

389. Переплет учебников предусматривается из прочного материала,

минимально подвергающегося загрязнению.

390. Для учебников, учебных пособий и дидактических материалов (кроме начальных классов) объемом до 12 печатных листов в качестве обложки рекомендуется применять переплетный материал на бумажной или нетканой основе с полимерным покрытием, а для пособий объемом не более 6 печатных листов допускается обложечная бумага.

391. Учебники, выпускаемые в твердом переплете, скрепляются нитками на марле или без нее с последующей приклейкой марли на корешок. Рекомендуется сплошная окантовка корешка блока, сшитого нитками с выходом клапанов материала на форзацы блока по 20 мм; не допускается бесшвейное скрепление и скрепление проволокой.

392. Учебники, выпускаемые в обложке, сшиваются нитками без марли; рекомендуется дополнительная заклейка корешка; допускается потетрадная проклейка корешка при шитье блоков.

393. Вес одного издания не превышает 300 граммов (далее – г) для учащихся 1 – 4 классов; 400 г для 5 – 6 классов; 500 г для 7 – 9 классов; 600 г для 10 – 12 классов. Допускается увеличение веса учебного издания не более чем на 10 %.

394. Вес учебников для учащихся в один учебный день, в комплекте с письменными принадлежностями (без веса ранца или портфеля), не должен превышать: от 1,5 до 2,0 кг для 1 – 3 классов; от 2,0 до 2,5 кг для 4 – 5 классов; от 3,0 до 3,5 кг для 6 – 7 классов; от 4,0 до 4,5 кг для 8 – 9 классов.

## **11. Санитарно-эпидемиологические требования к медицинскому обеспечению на объектах воспитания и образования детей и подростков**

395. На объектах воспитания и образования детей и подростков должно организовываться медицинское обеспечение детей и подростков.

При отсутствии медицинского работника медицинское обеспечение осуществляет территориальная организация первичной медико-санитарной помощи.

396. Палаты изолятора должны быть не проходными, размещаться смежно с медицинским кабинетом с устройством между ними остекленной перегородки на высоте 1,2 м.

397. Для вновь поступающих детей в интернатных организациях закрытого типа, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, ЦАН и домах ребенка должна предусматриваться карантинное отделение площадью помещений на одного ребенка в игровой – 2,5 м<sup>2</sup>, спальне – 1,8 м<sup>2</sup>, туалетной – 0,8 м<sup>2</sup>.

398. Набор и площади медицинских помещений организаций, размещенных в приспособленных, встроено-пристроенных зданиях, на первом этаже многоквартирного жилого дома, в частном домовладении согласовывается с государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

499. В общеобразовательных и интернатных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, ЦАН минимальный набор помещений медицинского пункта включает кабинет врача площадью не менее 18 м<sup>2</sup>, процедурный кабинет площадью не менее 14 м<sup>2</sup>, для интернатных организаций, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, ЦАН дополнительно предусматривается палата изолятора площадью не менее 6 м<sup>2</sup>.

400. В образовательных учреждениях с кратковременным пребыванием детей и подростков, а также во внешкольных организациях допускается медицинский кабинет не предусматривать.

401. Допускается в процедурном кабинете проводить профилактические прививки. Не допускается одномоментное проведение медицинских процедур и профилактических прививок.

402. При отсутствии необходимого набора помещений медицинского пункта в сельских населенных пунктах по согласованию с государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения оборудуется комната площадью не менее 12 м<sup>2</sup>.

403. В Т и ПО, ВУЗ медицинские помещения располагают при общежитиях и учебных корпусах, где предусматривают кабинет врача, процедурную, площадь не менее 18 м<sup>2</sup> каждый. При общежитиях предусматривается изолятор.

При учебных заведениях численностью более 3000 студентов дневного отделения организуют студенческие профилактории.

404. В специальных образовательных организациях для детей с недостатками в физическом и умственном развитии медицинские помещения размещают на первом этаже, в изолированном блоке. Врачебные и процедурные кабинеты предусматриваются в соответствии с действующими требованиями по профилю.

405. Во всех типах специальных общеобразовательных организациях предусматривают физиотерапевтический кабинет со светолечением для всех детей и водолечением для детей с нарушением зрения и опорно-двигательного аппарата; кабинеты или залы лечебной физкультуры; логопедический кабинет.

406. В специальных образовательных организациях для детей с поражениями опорно-двигательного аппарата предусматривают кабинеты врача лечебной физкультуры, невропатолога, ортопеда, протезирования, гипсовая комната,

мастерская по ремонту протезов и обуви, кабинеты трудотерапии, парафинолечения, озокерито- и гидротерапии.

407. В организациях для умственно отсталых детей предусматривают кабинет психиатра, для детей с нарушениями слуха, с расстройствами речи предусматривают кабинет отоларинголога с аудиометрической кабиной, для индивидуальной работы по развитию слуха и формирования произношения.

408. В специальных образовательных учреждениях для детей с нарушениями зрения предусматривают офтальмологический кабинет оптических средств коррекции развития и охраны остаточного зрения.

409. Оснащение медицинского кабинета принимается в соответствии с приложением 23 к настоящим Санитарным правилам.

410. Учащиеся 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.

411. Лечебно-профилактические и оздоровительные мероприятия проводит медицинский персонал организации. Для каждой возрастной группы детей составляют комплексный план оздоровительных мероприятий, направленный на снижение заболеваемости и укрепление здоровья детей.

412. На объектах, кроме внешкольных организаций проводят профилактические медицинские осмотры детей и подростков. Дети, подростки и персонал объектов должны получать профилактические прививки.

413. 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) организуют 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 ОДВО, интернатных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, ЦАН, домах ребенка – ежеквартально) и выносят вопросы состояния здоровья обучающихся и воспитываемых, 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 приложения 24 к настоящим Санитарным правилам;

8) ежегодно и по запросу представляют в государственные органы в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения на соответствующей территории отчеты по заболеваемости, проведению профилактических медицинских осмотров, распределение учащихся (воспитанников) по состоянию здоровья (группы здоровья), группам 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 (дома ребенка, интернатные организации, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, ЦАН) подекадно ежемесячно должны проводить анализ питания и выполнения суточных норм по отдельным продуктам с последующей к о р р е к ц и е й ;

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

414. Дети и подростки, поступающие в образовательные организации, проходят медицинский осмотр.

415. В медицинских кабинетах проводят санитарно-дезинфекционную обработку оборудования и инвентаря.

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

417. В организации ведется учетно-отчетная документация в соответствии с приложением 25 к настоящим Санитарным правилам.

418. Персонал организаций проходит медицинские осмотры и гигиеническое обучение. Не допускается прием лиц на работу без личной медицинской книжки и отметки допуска к работе.

П р и л о ж е н и е 1

к Санитарным правилам

«Санитарно-эпидемиологические требования к объектам воспитания и образования детей и подростков»

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

Виды исследований	Периодичность исследований	Место замеров или отбора проб
1	2	3
<b>1. Исследование микроклимата</b>		
Температура, относительная влажность воздуха,	1 раз в 3 года (в отопительный период) и по показаниям	Приемные комнаты, группы спальни, учебные помещения, мастерские, спортивные музыкальные залы, медицинские кабинеты, помещения для отдыха и сна
<b>2. Исследование воздушной среды</b>		
Содержание паров ртути	1 раз в 3 года и по показаниям	медицинские кабинеты
Содержание окиси углерода	В организациях с печным или автономным отоплением - 1 раз в отопительный период	Групповые комнаты, учебные помещения, спортивные залы, помещения отдыха и сна
Строительные и отделочные материалы на токсикологические радиологические исследования	В порядке предупредительного санитарного надзора и по показаниям	На строящемся, реконструируемом объекте, на объектах проведения капитальных ремонтных работ и при вводе в эксплуатацию
Исследование эффективности вентиляции	По показаниям	Лаборатории, кабинеты, спортивные залы, мастерские, пищеблок.
<b>3. Исследование продуктов, готовых блюд и рационов питания</b>		
Содержание основных питательных веществ и калорийность блюд (обед)	ОДВО, организации с круглосуточным пребыванием детей, организации для детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей: не менее 1 раз в 3 года и по показаниям.	Отбор проб с линии раздачи обеденных столов.
Эффективность термической обработки	По показаниям	Готовые блюда из мясных, рыбных продуктов на линии раздачи, обеденных столов
Бактериологические показатели качества пищи	При каждом обследовании	Пищеблок, линия раздачи, обеденные столы
Исследование продуктов на санитарно-химические показатели, содержание остаточного количества пестицидов, йодирования	По показаниям По показаниям 1 раз в 2 года	Пищеблоки организаций
<b>4. Исследования воды</b>		

Вода из водопроводной системы (бактериологические санитарно-химические исследования)	В порядке предупредительного санитарного (после окончания строительства, реконструкции, ремонтных работ, устранения аварий на сети, при вводе объекта в эксплуатацию) и текущего санитарного надзора (по показаниям). В оздоровительных (сезонных) организациях - перед началом сезона.	Водоразборные краны - вво, вывод в здании, на пищеблоке (при расположении в отделе)
Вода питьевая, расфасованная в емкости (исключая бутилированную воду)	1 раз в 3 года и по показаниям.	Дома ребенка, ОДВО, интерны и общеобразовательные организации
Вода из колодцев, скважин, каптажей, родников общественного пользования (бактериологические, санитарно-химические, паразитологические, радиологические исследования)	1 раз в год перед началом учебного года, по показаниям. По показаниям	Колодцы, скважины, каптажи, родники, водоразборные краны.
Вода открытых водоемов, предназначенная для купания (бактериологические, паразитологические, радиологические исследования)	Перед началом сезона купания и по показаниям	Места купания для детей подростков
Вода из закрытых плавательных бассейнов и ванн (бактериологические, санитарно-химические, паразитологические исследования)	Не менее 2 раза в год и по показаниям	В 2-х точках – мелкой глубокой частях ванны бассейна на глубине 25 – 30 см поверхности зеркала воды, после фильтра
<b>5. Исследования почвы</b>		
Санитарно-микробиологические исследования паразитологические содержание гельминтов	и на 1 раз в год	Песочницы в ОДВО и дома ребенка
Радиологическое исследование почвы	При отводе земельного участка под строительство	Земельный участок
<b>6. Исследование мебели и оборудования</b>		

Соответствие размеров мебели росту и возрасту детей и подростков	1 раз в 3 года и по показаниям	Дома ребенка, ОДВО, школы интернаты, средние и высшие учебные заведения
7. Экспертиза товаров детского ассортимента		
Печатные издания на соответствие санитарным требованиям	Отбор образцов в порядке предупредительного надзора до их массового выпуска; в дальнейшем - по показаниям	на предприятиях изготовителей в организациях образования
Товары детского ассортимента (одежда, обувь, игрушки, косметические средства и др.)	Отбор образцов в порядке предупредительного надзора до их массового выпуска; и текущего надзора (при каждом обследовании)	На предприятиях изготовителей. В местах оптовой и розничной торговли
8. Санитарно-бактериологические показатели при оценке санитарного состояния организаций		
Бактериологическое исследование смывов с внешней среды	При каждом обследовании	Оборудование, разделочные столы, инвентарь, обеденные столы, руки и одежда персонала и др. на пищеблоке, игрушки, наглядные пособия, обеденные столы, пеленальный столы, посуда, руки спецодежда персонала в домах ребенка, ОДВО.
Исследования смывов на паразитологические исследования	1 раз в год и по показаниям	Игрушки и наглядные пособия, постельное белье и полотенца, ОДВО, домах ребенка, интернаты, Спортивное оборудование спортзалов, спортивных школ
9. Исследование условий обучения		
Напряженность электромагнитного и электростатического поля	При вводе в эксплуатацию, замене оборудования, в дальнейшем 1 раз в 3 года и по показаниям	Компьютерные и мультимедийные классы, кабинеты индивидуальных занятий с компьютерными и интернет-клубы.
Уровень искусственной освещенности	1 раз в 3 года и по показаниям	Помещения групповых и учебных помещений, лабораторные мастерские, компьютерные мастерские, читальный зал, рекреации
Шум, вибрация	При вводе в эксплуатацию и по показаниям	Пищеблок, мастерские, смежные помещения, оборудование помещений с использованием ПЭВМ

Приложение 2  
к Санитарным правилам  
«Санитарно-эпидемиологические

требования

к объектам воспитания и образования  
детей и подростков»

**Площади земельных участков объектов**

Организации воспитания и обучения, измерения, единица	Размеры земельных участков	Примечания
1	2	3
Организации дошкольного воспитания образования, место <sup>1)</sup>	1) При вместимости ОДВО, м <sup>2</sup> на 1 место: до 100 мест – 40, свыше 100 – 35; свыше 500 мест — 30. Размеры земельных участков могут быть уменьшены: на 25 % — в условиях реконструкции; на 15 % — при размещении на рельефе с уклоном более – 20 %; на 10 % – в населенных пунктах-новостройках (за счет сокращения площади озеленения)	Площадь групповой площадки детей ясельного возраста принимают 7,5 м <sup>2</sup> на 1 м. Игровые площадки для дошкольного возраста допуск размещать за пределами уч. ОДВО общего типа
Общеобразовательные школы, учащиеся <sup>1)</sup>	1) При вместимости учащихся свыше 25 до 300 учащихся 72 м <sup>2</sup> на 1 учащегося; свыше 300 до 600 учащихся 52 м <sup>2</sup> на 1 учащегося; свыше 600 до 900 учащихся 39 м <sup>2</sup> на 1 учащегося; свыше 900 до 1200 учащихся 33 м <sup>2</sup> на 1 учащегося;	Размеры земельных участков могут быть уменьшены на 20 % в условиях реконструкции увеличены: на 30 % – в сельских населенных пунктах, если организации учебно-опытной работы не предусмотрены специальные участки на иных землях (крестьянские хозяйства). Спортивная зона школы может объединена физкультурно-оздоровительным комплексом микрорайона
Школы-интернаты, учащиеся	При вместимости общеобразовательной школы-интерната, учащихся: свыше 200 до 300 – 70 м <sup>2</sup> на 1 учащегося 300 – 500 – 65 м <sup>2</sup> 500 и более – 45 м <sup>2</sup>	При размещении на земельном участке здания интернатного корпуса) площадь земельного участка следует увеличивать на 0,2 га
Внешкольные учреждения, место	По заданию на проектирование	
		Размеры земельных участков могут быть уменьшены: на 50 % в условиях реконструкции, на 30 % для организаций гуманитарного профиля; увеличены на 50 % – организаций сельскохозяйственного

Начальные и средние организации профессионального образования, учащиеся	При вместимости профессионально-технических училищ и средних специальных учебных заведений, учащихся: до 300 – 75 м <sup>2</sup> на 1 учащегося 300 до 900 – 50 – 65 м <sup>2</sup> 900-1600 – 30 – 40 м <sup>2</sup>	профиля, размещаемых в сел населенных пунктах. кооперировании организаций создании учебных центров раз земельных участков рекоменд уменьшать в зависимости вместимости учебных цен учащих ся : от 1500 до 2000 на 10 от 2000 до 3000 – 20 3000 и выше – 30 Размеры жилой зоны, учебных вспомогательных хозяй полигонов и автотрактородромов указанные размеры не входят
Высшие учебные заведения, студенты	Зоны высших учебных заведений (учебная зона), га на 1 тыс. студентов: университеты, ВУЗы технические — 4 – 7; сельскохозяйственные — 5 – 7; медицинские, фармацевтические — 3 – 5; экономические, педагогические, культуры, искусства, архитектуры — 2 – 4; институты повышения квалификации и заочные ВУЗ — соответственно их профилю с коэффициентом — 0,5; специализированная зона — по заданию на проектирование; спортивная зона — 1 – 2; зона студенческих общежитий — 1,5 – 3. ВУЗы физической культуры проектируются по заданию на проектирование	Размер земельного участка может быть уменьшен на 40 % в условиях реконструк При кооперированном размещ нескольких вузов на одном уч суммарную территорию – земель участков учебных завед рекомендуется сокращать на 20 %
Детские дома-интернаты, место на 1 тыс. чел., (от 4 до 17 лет)	По заданию на проектирование	

Примечание: <sup>1)</sup> в городах межшкольные учебно-производственные комбинаты и внешкольные учреждения размещаются на селитебной территории с учетом транспортной доступности не более 30 мин. В сельских поселениях места для внешкольных учреждений рекомендуется предусматривать в зданиях общеобразовательных школ.

П р и л о ж е н и е 3  
к Санитарным правилам

«Санитарно-эпидемиологические требования к объектам воспитания и образования детей и подростков»

**Состав и площади элементов зон участка и площадок специальных школ-интернатов разного типа, в квадратных метрах (далее – м<sup>2</sup>)**

Участки для домов и интернатов

Площадь участка следует определять заданием на проектирование с учетом рекомендуемых показателей, приведенных в таблицах 1, 2 и 3.

Площадь земельного участка не должна быть менее 2,2 – 2,5 гектара в зависимости от профиля учреждения.

Плотность застройки участка не должна быть более 20 процентов (далее – %).

**Площади земельных участков специализированных детских учреждений**

Таблица 1

Число параллельных классов	Площадь земельного участка, м <sup>2</sup> , на 1 воспитанника в специальных школах-интернатах для детей, не менее			
	слуха	зрения	интеллекта	с тяжелыми последствиями полиомиелита и церебральной параличей
1	2	3	4	5
1	200	205	225	180
2	160	160	180	140

Примечание: На затесненных территориях площадь участка может быть сокращена на 15 – 20 %.

**Площади земельных участков домов-интернатов для умственно отсталых детей**

Таблица 2

Площадь земельного участка, м <sup>2</sup> , на 1 воспитанника, не менее			
Для обучаемых детей		Для необучаемых детей	

не способных к

способных  
самостоятельному  
передвижению

к не способных  
самостоятельному  
передвижению

к способных  
самостоятельному  
передвижению

к

			самостоятельному передвижению
1	2	3	4
100	120	80	50

## Функциональные зоны

В составе территории должны быть предусмотрены следующие функциональные зоны:

- 1) зона проживания и обучения детей с расположенными в ней игровыми площадками, теньевыми навесами, спортивными площадками;
- 2) зона обслуживания, в которой размещаются площадка при кухне с мусоросборником и пожарным постом;
- 3) зона изолятора, приемного и карантинного отделений;
- 4) зона огорода, ягодника, живого уголка;
- 5) площадка для встречи родителей с детьми;
- 6) хозяйственная зона в которой, в зависимости от задания на проектирование, располагаются гараж, котельная, прачечная, складские помещения, мастерские, овощехранилище и т.д.
- 7) зона проживания обслуживающего персонала

### Примечание:

1. Игровые площадки с теньевыми навесами, спортивные площадки и прочее для необучаемых детей не предусматриваются.
2. Зона проживания обслуживающего персонала предусматривается только при загородном размещении домов-интернатов.
3. На затесненных территориях для размещения хозяйственных, инженерных и подсобных помещений рекомендуется использовать подземное пространство, в том числе под зданиями учреждений, при условии выполнения требований действующих нормативных документов.

## Площади земельных участков

Таблица 3

Вместимость учреждения, мест	Площадь зон на 1 место, м <sup>2</sup>	
	хозяйственная зона	зона проживания персонала
1	2	3
100 – 150	12	15
151 – 300	9	29
свыше 300	9 и менее	9 и менее

**Приложение 4**  
**к Санитарным правилам**  
**«Санитарно-эпидемиологические требования**  
**к объектам воспитания и образования**  
**детей и подростков»**

**Площадь помещений**  
**домов ребенка, организации образования для детей-сирот**  
**и детей оставшихся без попечения родителей, ОДВО**

Таблица 1

Наименование помещений	Площадь для детей в возрасте:				
	0 – 1 года	1 – 2 лет	2 – 3 лет		
Групповая ячейка					
Раздевальная	18	18	18		
Сушильная комната	4	4	4		
Комната встречи с родителями	6	8	8		
Логопедический кабинет	-	9	9		
Игровая	30	40	40		
Спальня	24	37	37		
Веранда для дневного сна	24	30	30		
Массажная	6	-	-		
Туалетная с умывальной и душевой	9	9	9		
Ванна-душевая	4	4	4		
Учебно-бытовые помещения	Площади помещений при проектной мощности				
	50	95	140	190	280
Кабинет заведующего	10	10	10	9	-
Комната завхоза	-	-	-	6	-
Комната персонала	-	8	6	10	12
Хозяйственная кладовая	4	5	5	8	12
Кладовая чистого белья	4	6	6	8	10
Комната кастелянши	-	-	-	-	6
Душевая	-	2	2	2	2
Уборная для персонала	3	3	3	3	6
					2 x 3
<b>ИТОГО:</b>	<b>21</b>	<b>34</b>	<b>46</b>	<b>58</b>	<b>61</b>
Пищеблок (на сырье)	Площади помещений при проектной мощности				
	50	95	140	190	280
Кухня с раздаточной	15	23	23	28	30
Заготовочный цех	6	8	8	12	14

Моечная кухонной посуды	4	4	4	5	6
Охлаждаемая камера	-	-	-	-	9
Кладовая сухих продуктов	7	8	8	11	6
Кладовая овощей	4	4	4	5	8
Загрузочная	-	4	4	5	6

## Состав и площади постирочной

Таблица 2

Бытовое помещение	Площади помещений в квадратных метрах (далее при количестве групп/мест				
	2/50	4/95	6/140	7/190	12/280
стиральная	12	14	14	16	16
гладильная	-	10	10	12	12
Итого:	12	24	24	28	28

## Состав и площади медицинских помещений дома ребенка

Таблица 3

Наименование помещения	Нормируемая площадь м <sup>2</sup>
кабинет врача	8
старшей медицинской сестры	10
дежурной медицинской сестры	6
процедурный кабинет со стерилизационной	18
физиотерапевтический кабинет	24
кабинет логопеда	10
Изолятор	6

Площади помещений групповой ячейки организации дошкольного воспитания и образования:

1) раздевальная (приемная) – для всех типов ОДВО общего типа площадью не менее 18 м<sup>2</sup>, для малых ОДВО площадью не менее 15 м<sup>2</sup>;

2) групповая (игровая) – для ОДВО общего типа площадью не менее 50 м<sup>2</sup>, для центров дошкольного воспитания – для ясельных групп из расчета не менее 2,5 м<sup>2</sup> на 1 ребенка, в дошкольных группах не менее 2,0 м<sup>2</sup>;

3) буфетная – для всех типов ОДВО площадью не менее 3,8 м<sup>2</sup>;

4) спальня – для ОДВО общего типа площадью не менее 50 м<sup>2</sup>; для центров дошкольного воспитания - для ясельных групп из расчета не менее 1,8 м<sup>2</sup> на 1 ребенка, для дошкольников – не менее 2,0 м<sup>2</sup>;

5) туалетная – для всех типов ОДВО – не менее 16 м<sup>2</sup>, для центров дошкольного воспитания – из расчета не менее 0,8 м<sup>2</sup> на 1 ребенка, но общей площадью не менее 12 м<sup>2</sup>.

## **Состав и площади помещений зданий организаций дошкольного воспитания и образования**

Таблица 4

Наименование помещений	Площадь помещений м <sup>2</sup> при проектной мощности				
	50	95	140	190	280
1	2	3	4	5	6
<b>Медицинские помещения</b>					
медицинский кабинет	6	8	8	8	10
процедурный кабинет	-	-	-	8	8
изолятор: приемная	2	2	2	4	6
палата	6	6	6	6	12
туалетная	2	2	2	2	4
Помещение для приготовления дезинфицирующих средств	-	2	2	2	2
Физиотерапевтический кабинет	-	12	12	12	12
Комната коррекции	-	16	16	16	16
<b>Помещения пищеблока</b>					
кухня с раздаточной	15	23	23	28	30
заготовочный цех	6	8	8	12	14
моечная кухонной посуды	4	4	4	5	6
охлаждаемая камера	-	-	-	-	9
кладовая сухих продуктов	7	8	8	11	6
кладовая овощей	4	4	4	5	8
загрузочная	-	4	4	5	6
<b>Прачечная</b>					
стиральная	12	14	14	16	16
гладильная	-	10	10	12	12
<b>Служебно-бытовые помещения</b>					
кабинет заведующего	10	10	10	9	9
кабинет завхоза	-	-	-	6	6
комната персонала	-	8	8	10	12
хозяйственная кладовая	4	5	5	8	12
кладовая чистого белья	4	6	6	8	10
комната кастаньянши	-	-	-	-	6
душевая	-	2	2	2	2
уборная для персонала	3	3	3	3	6

методический кабинет	8	10	10	15	15
кабинет психолога	6	8	8	8	10

При ориентации окон групповых, игровых, спален, залов, палат изолятора, кухни на азимуты 200 – 275° для районов 60 – 45 северной широты и на 90 – 290° для районов 45° южной широты необходимо использовать солнцезащитные устройства. В качестве солнцезащитных средств рекомендуются жалюзи, козырьки, шторы из хлопчатобумажных тканей, обладающих светопропускными и светорассеивающими свойствами.

**П р и л о ж е н и е 5**  
**к Санитарным правилам**  
**«Санитарно-эпидемиологические требования**  
**к объектам воспитания и образования**  
**детей и подростков»**

### **Основные размеры мебели для воспитания домов ребенка, ОДВО, учащихся общеобразовательных и интернатных организаций и ТиПО**

#### **Маркировка и размеры мебели для домов ребенка**

Таблица 1

Группа мебели	Цвет маркировки	Группа роста детей, см	Высота стола, см	Высота сиденья стула, см	Возраст детей по группам
1	2	3	4	5	6
А	Белый	до 80	34	17	7 мес. – 1 г. 8 мес.
Б	Зеленый	80 – 90	38	20	1 г. 6 мес – 2 г. 8 мес
В	голубой	90 – 100	43	24	2 года

#### **Маркировка и размеры мебели для организаций дошкольного воспитания и образования**

Таблица 2

Группа мебели	Цвет маркировки	Группа детей в см роста	Высота стола в см	Высота сиденья стула в см
1	2	3	4	5
А	Белый	До 80	34	17
Б	Зеленый	80 – 90	35	20
В	Голубой	90 – 100	43	24
Г	Оранжевый	100 – 115	48	28

Д	Желтый	115 – 130	54	32
Ж	Красный	Выше 130	60	36

## Размеры мебели общеобразовательных организаций, ТиПО и ее маркировка

Таблица 3

№	Номера мебели	Группа роста (в миллиметрах) учащихся	Высота над полом крышки края обращенного ученику	Ц в е т 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

## Приложение 6 к Санитарным правилам «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам воспитания и образования детей и подростков»

## Количество и размер санитарных приборов организаций дошкольного воспитания и образования в зависимости от вида и профиля объектов

Таблица 1

Помещения	Умывальники		Унитазы		С л и в (видуар) с о смесителем	Водоразборный кран
	Детские с туалетным краном	Для взрослых со смесителем	Детские	Д л я взрослых		
1	2	3	4	5	6	7
Буфетная	-	-	-	-	-	-
Туалетная группы детей до 3 лет	3	1	3	-	-	-
Туалетная группы детей – 6 (7) лет	3	-	3	-	-	-

Душевая при физкультурном зале	-	-	-	-	-	-
Медицинская комната	-	1	-			-
Процедурный кабинет		1				
Палата изолятора	1	-	-			-
Туалет изолятора	-	1	1	-	1	-
Туалет персонала	-	1	-	1		-
Комната личной гигиены женщин	-	1	-	Биде		-
Душевая персонала	-	-	-	-		-
Туалеты для детей при наружных входах с участка	1	-	1			-
Помещение для подстирки (в малых ОДВО)	-	-	-	-		-

*Продолжение таблицы*

Ванна с комбинированным смесителем	Поддон душевой с сеткой на гибком шланге	Мойка двухкамерная со смесителем	Одноразовые полотенца электрополотенца
8	9	10	11
-	-	1	-
-	1 глубокий	-	1
-	1 мелкий	-	1
-	2		
-	-		
-	-		
-	1		
-	-		
-	-		
-	1		
-	-		
1	-		

## Потребность в санитарных приборах для общеобразовательных организаций

Таблица 2

№ № пп	Помещение	Ед. изм.	Площадь, м <sup>2</sup>	Расчетное количество санитарных приборов
1	2	3	4	5
1	Уборные и умывальные учащиеся: - девочек - мальчиков	1 уч - ся 1 уч - ся	0,15 0,15	1 унитаз на 20 девочек, 1 умывальник на 30 девочек 1 унитаз на 30 мальчиков, 0,5 лотков 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 умывальник, 1 унитаз на 30 учащихся
5	Уборные и душевые при раздевалных спортзалов	1 разде- вальная	2 4	1 унитаз, 1 умывальник 2 душевые сетки
6	Уборные и душевые для персонала в столовой	1 санузел и душевая кабина	1 3	1 унитаз, 1 умывальник, 1 душевая сетка
7	Кабина личной гигиены для девочек		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

Примечание: В учебных мастерских следует применять по 3 раковины.

## Потребность в санитарных приборах для внешкольных организаций

Таблица 3

№ № пп	Помещение	Ед. изм.	Площадь, м <sup>2</sup>	Расчетное количество санитарных приборов

1	2	3	4	5
1	Уборные учащихся: - девочек - мальчиков	1 уч - ся 1 уч - ся	0,10 0,10	1 унитаз на 20 девочек, 1 умывальник на 30 девочек 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 разде-вальная	2 4	1 унитаз, 1 умывальник 2 душевые сетки

## Количество санитарных приборов в жилых комплексах интернатов

Таблица 4

Наименование помещений	Измеритель	Площадь, м <sup>2</sup>	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

**П р и л о ж е н и е 7**  
**к Санитарным правилам**  
**«Санитарно-эпидемиологические требования**  
**к объектам воспитания и образования**  
**детей и подростков»**

# Искусственное освещение в помещениях организаций образования и в местах проживания детей и подростков

Наименование помещений	Уровни наименьшей освещенности, лк	
	При лампах люминесцентных	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	1 5 0 (на плоскости учеб столов)
Кабинет черчения	5 0 0 600	3 0 0 -
Мастерские по обработке металла	При комбинированном освещении 1000 лк, долей общего освещения не менее 50 %	
Мастерские по обработке дерева	500	-
Швейные мастерские	600	-
Изостудия	3 0 0 – 4 0 0 (на мольбертах)	2 0 0 – 3 (на мольбертах)
Служебные помещения для персонала	300	100
Помещения для спортивных, музыкальных и физкультурных занятий, актовый зал, раздевальная, душевая, буфетная, изолятор, обеденные залы, фотолaborатории, помещения стирки, сушки, механического глажения одежды	2 0 0 (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



Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина.
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковин
Производственное помещение буфета-раздаточной	Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух), раздаточную, оборудованную мармитами (при необходимости), посудомоечную, раковина
Посудомоечная буфета-раздаточной	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, стеллаж (шкаф), раковина

**П р и л о ж е н и е 9**  
**к Санитарным правилам**  
**«Санитарно-эпидемиологические требования**  
**к объектам воспитания и образования**  
**детей и подростков»**

**Нормы питания**  
**детей на объектах воспитания и образования детей и подростков**

Таблица 1

Наименование продуктов	Для детей в возрасте				
	До 3 лет		От 3 до 7 лет		
	В организациях с длительностью пребывания				
	9 – 10,5 час	12 – 24 час	9 – 10,5 час	12 час	24 час
1	2	3	4	5	6
Хлеб пшеничный	55	55	80	95	100
Хлеб ржаной	25	25	60	65	70
Мука пшеничная	15	15	15	15	15
Мука картофельная	3	3	3	3	3
Крупа, бобовые, макаронные изделия	30	30	40	45	45
Картофель	120	125	180	180	180
Овощи всего	250	250	300	310	320
Фрукты свежие всего	150	150	130	140	150
Фрукты сухие	10	10	10	10	10
Сахар	35	35	50	52	55
Кондитерские изделия	4	7	10	10	10
Мясо	90	90	110	110	120
Рыба	30	30	50	50	55
Яйцо (штук)	0,25	0,5	0,5	0,5	1,0
Молоко кисломолочные продукты	500	500	500	500	500

Творог	40	50	60	60	70
Сметана	5	5	15	15	15
Сыр	3	6	8	8	10
Масло сливочное натуральное	12	12	23	23	25
Масло растительное	6	6	7	9	9
Чай	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Кофе злаковый	1	1	2	2	2
Какао	1	1	2	2	2
Соль	2	2	5	5	8
Дрожжи	1	1	1	1	1

## **Нормы питания детей в санаторных группах организаций дошкольного воспитания образования (граммов в день на одного ребенка)**

Таблица 2

Наименование продукта	В санаторных группах	
	До 3 лет	3 – 7 лет
Хлеб пшеничный	55	80
Хлеб ржаной	25	50
Мука пшеничная	15	15
Мука картофельная	3	3
Крупа, бобовые, макаронные изделия	30	40
Картофель	125	180
Овощи всего	300	350
Фрукты свежие всего	180	180
Фрукты сухие	10	15
Сахар	35	56
Кондитерские изделия	7	10
Мясо	100	130
Рыба	35	60
Яйцо (штук)	1	1
Молоко, кисломолочные продукты	500	500
Творог	50	70
Сметана	7	15
Сыр	6	10
Масло сливочное натуральное	12	28
Масло растительное	6	10
Чай	0,2	0,2
Кофе злаковый	1	2
Какао	1	2

Соль	5	8
Дрожжи	1	1

## Нормы питания детей старше одного года, находящихся в домах ребенка

Таблица 3

Наименование продуктов	Норма на одного ребенка, г/день	
	1-3 года	Старше 3-х лет
Хлеб пшеничный	50	65
Хлеб ржаной	50	65
Мука пшеничная	16	16
Мука картофельная	-	3
Крупа, бобовые, макаронные изделия	33	40
Картофель	60	180
Овощи всего	250	400
Фрукты свежие всего	275	300
Фрукты сухие	15	15
Сок фруктовый	150	100
Консервы для детского и диетического питания	50	-
Сахар	55	60
Кондитерские изделия	-	10
Мясо	140	150
Рыба	25	60
Яйцо (штук)	0,5	1,0
Молоко, кисломолочные продукты	500	500
Творог	60	70
Сметана	10	20
Сыр	6	10
Масло сливочное натуральное	15	28
Масло растительное	6	9
Чай	1	1
Кофе злаковый	0,3	0,3
Какао	0,3	0,3
Соль	0,3	0,3
Дрожжи	0,3	0,3

**П р и м е ч а н и е :**

Для детей до 1 года питание организовывается по рекомендации педиатра.

Для детей больных хронической дизентерией, туберкулезом, ослабленных детей, а также для больных детей, находящихся в изоляторе, сохраняется 15-процентная надбавка.

**Нормы питания детей,  
воспитывающихся в детских домах и интернатных организациях,  
учащихся ТиПО, художественных школ, студентов ВУЗ,  
а также детей, находящихся в центрах временной изоляции,  
адаптации и реабилитации несовершеннолетних**

Таблица 4

Наименование	Норма на одного ребенка (граммов в день)	
	До 7 лет	До 18 лет
Хлеб пшеничный	80	150
Хлеб ржаной	50	150
Мука пшеничная	15	20
Мука картофельная	3	3
Крупа, бобовые, макаронные изделия	45	75
Картофель	180	250
Овощи всего	350	500
Фрукты свежие всего	180	250
Фрукты сухие	15	15
Соки	150	150
Сахар	35	60
Кондитерские изделия	10	15
Мясо	130	140
Птица	60	70
Колбасные изделия	15	20
Рыба	100	120
Яйцо (штук)	1	1
Молоко, кисломолочные продукты	500	500
Творог	70	75
Сметана	20	40
Сыр	10	20
Масло сливочное натуральное	28	45
Масло растительное	10	18
Чай	0,2	0,2
Кофе	2	4
Какао	2	2
Соль	8	8
Специи	2	2
Дрожжи	1	1

Примечания: 1. В летний оздоровительный период (до 90 дней), в воскресные, праздничные дни, в дни каникул, норма расходов на питание увеличивается на 10 процентов.

2. Разрешается производить замену отдельных продуктов питания в соответствии с таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам.

**Нормы питания детей  
в специализированной школе-интернате с углубленным изучением  
отдельных предметов, специализированной школе-интернате  
для одаренных детей**

Таблица 5

Наименование продуктов	Норма на одного учащегося (граммов в день)
Хлеб пшеничный	150
Хлеб ржаной	150
Мука пшеничная	20
Крахмал	3
Крупы, бобовые, макаронные изделия	75
Картофель	250
Овощи свежие всего	500
Фрукты всего	400
Сухофрукты	15
Соки	200
Сахар	50
Мед	20
Кондитерские изделия	15
Мясо	130
Колбаса	20
Птица	80
Рыба	120
Яйцо	1
Молоко, жидкие кисломолочные продукты	500
Творог	75
Сметана	40
Сыр	20
Масло сливочное	40
Масло растительное	18
Чай	2
Кофе	2
Какао	2

Специи	2
Соль	8

Примечание: разрешается производить замену отдельных продуктов питания в соответствии с **таблицей 7** замены продуктов по основным пищевым веществам с сохранением калорийности рациона питания.

## **Нормы питания в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, обучающихся в общеобразовательных и интернатных организациях, ТиПО и ВУЗ**

Таблица 6

Наименование	Норма на одного человека (граммов в день)
Хлеб пшеничный	175
Хлеб ржаной	175
Мука пшеничная	25
Мука картофельная	3
Крупы, бобовые, макаронные изделия	75
Картофель	300
Овощи всего	600
Фрукты свежие всего	300
Фрукты сухие	15
Соки	200
Сахар	50
Кондитерские изделия	15
Мясо	160
Птица	50
Колбасные изделия	20
Рыба	120
Яйцо (штук)	1
Молоко, жидкие кисломолочные продукты	500
Творог	75
Сметана	40
Сыр	20
Масло сливочное	45
Масло растительное	18
Чай	2
Какао	2
Кофе	4
Соль	8

Дрожжи	1
Специи	2

## Таблица замены продуктов

Таблица 7

№	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 непотрошенная	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 стерилизованное сгущенное	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.
			сыр	33,0

6	Яйца	1 шт.	сметана	40,0
			творог	80,0
7	Рыба свежая безглавленная	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 10**  
**к Санитарным правилам**  
**«Санитарно-эпидемиологические требования**  
**к объектам воспитания и образования**  
**детей и подростков»**

**Рекомендуемая масса порции в граммах в зависимости от возраста**

Прием пищи, блюдо	Возраст			
	До 3 лет	3-7 лет	С 7 до 11 лет	С 11-18 лет
1	2	3	4	5
Первые блюда	150	200	300-400	400-450
Вторые блюда:				
Гарнир	100	130	150-200	210-250
Мясо, котлета, рыба, птица	60	80	100	120
Овощное, яичное, творожное, мясное блюдо и каша	150	200	300	400
Салат	40	60	70-80	100-150
Третье блюда	150	180	200	200

**Приложение 11**  
**к Санитарным правилам**  
**«Санитарно-эпидемиологические требования**  
**к объектам воспитания и образования**  
**детей и подростков»**

## Сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов

№	Наименование продукта	Сроки хранения и реализации при температуре +2 – 6 °С, не более, час
1	2	3
1	Мясные крупнокусковые полуфабрикаты	48
2	Печень замороженная	48
3	Печень охлажденная	18
4	Мясо птицы, кролика охлажденное	48
5	Мясо птицы, кролика замороженное	72 или 20 суток при температуре – 18 °С
6	Колбасы вареные:	
	высшего сорта	72
	первого сорта	48
7	Сосиски, сардельки мясные высшего, первого и второго сорта	48
8	Молоко пастеризованное, сливки, ацидофилин	36
9	Кефир	36
10	Творог жирный, обезжиренный, диетический	36
11	Творог обезжиренный	24
12	Сметана 20, 25, 30 %	72
13	Сметана 15 % и ниже	36
14	Сырково-творожные изделия	36 при температуре 0 – 2°
15	Сыры сливочные:	
16	в коробочках из полистирола и других полимерных материалов – сладкий и фруктовый,	48
17	острый	72
18	Рыба всех наименований охлажденная	48 при температуре 0 – 2°
19	Рыба и рыбные товары всех наименований мороженые	48 при температуре 0 – 8°
20	Овощи отварные неочищенные	6

### Приложение 1 2

к Санитарным правилам

«Санитарно-эпидемиологические

требования

к объектам воспитания

и

образования

детей и подростков»

### Журнал контроля качества готовой пищи (бракеражный)

--	--	--	--	--	--	--

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, и кулинарного изделия	Подпись ответственного лица	Примечание
1	2	3	4	5	6	7

Примечание: в графе 7 указываются факты запрещения к реализации готовой продукции

**П р и л о ж е н и е 13**  
**к Санитарным правилам «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам воспитания и образования детей и подростков»**

## **Режим дня для детей**

### **Примерный режим дня для детей первого года жизни**

Таблица 1

Режимные моменты	от рождения до 2,5 – 3 мес.	от 2,5 – 3 до 5 – 6 мес.	от 5 – 6 до 9 – 10 мес.	от 9 – 10 мес. до 1 года
1	2	3	4	5
Постепенный подъем по мере пробуждения, туалет, кормление	6.00	6.00	6.00	
Бодрствование	6.00 – 7.00	6.00 – 7.30	6.00 – 8.00	6.30 – 9.30
Сон на воздухе	7.30 – 9.00	7.30 – 9.30	8.00 – 10.00	
Кормление	9.00	9.30	10.00	7.30
Бодрствование, массаж, гимнастика	9.00 – 10.00	9.00 – 11.00	11.00 – 12.00	7.30 – 9.30
Занятия по подгруппам	-	-	11.00 – 11.10 – 11.20	8.40 – 8.50 – 9.00
Сон на воздухе	10.00 – 12.00	11.00 – 13.00	12.00 – 14.00	9.30 – 12.00
Кормление	12.00	13.00	14.00	12.00
Бодрствование	12.00 – 13.00	13.00 – 14.30	14.00 – 16.00	12.00 – 15.00

Занятие по подгруппам	-	-	14.30 14.40 14.50	-	13.40 – 13.50 – 14.00
Сон на воздухе	13.00 – 15.00	14.30 – 16.30	16.00 18.00	-	15.00 – 16.30
Кормление	15.00	16.30	18.00		16.30
Бодрствование	15.00 – 16.00	16.30 – 18.00	18.00 20.00	-	17.00 – 20.00
Сон на воздухе	16.00 – 18.00	-	-		-
Кормление	18.00	-	-		-
Бодрствование	18.00 – 19.00	-	-		-
Сон	19.00 – 20.00	18.00 – 20.00	-		-
Бодрствование	20.00 – 21.00	20.00 – 21.00	18.00 20.00	-	17.00-20.00
Купание	20.45	20.45	19.45		19.45
Кормление	21.00	21.00	20.00		19.00
Сон ночной	21.00 – 6.00	21.00 – 6.00	20.00 – 6.00		20.00 – 6.30
Ночное кормление	24.00 или 3.00	23.00 или 3.00	22.00		22.00 (до 10 м)

## Примерный режим дня для детей второго года жизни

Таблица 2

Режимные моменты	В холодный период года		В теплый период года	
	1 год – 1 год 6 месяцев	1 год 6 месяцев – 2 года	1 год – 1 год 6 месяцев	1 год 6 месяцев – 2 года
1	2	3	4	5
Пробуждение, утренний туалет	6.30 – 7.30	6.30 – 7.30	6.30 – 7.30	
Игра	7.00 – 8.00	7.00 – 8.00	7.00 – 8.00	
Подготовка к завтраку, завтрак	7.30	8.20	7.30 – 8.20	
Игра	8.00 – 9.15	8.00 – 9.15		
Подготовка к прогулке, прогулка			8.40 – 9.20	8.40 – 11.00
Занятие 1 (по подгруппам)		8.45 – 9.00 – 9.15		
Возвращение с прогулки, подготовка ко сну			9.20 – 9.30	
Сон на воздухе (№ 1)	9.30 – 12.00	-	9.30-12.00	
Прогулка	-	9.20 – 11.00	-	-
Занятие 1 (по подгруппам)	-	-	-	10.00 – 10.15 – 10.30

Возвращение с прогулки, игра	-	11.00 – 11.20	-	-
Подготовка к обеду				
Возвращение с прогулки, водные процедуры				
Обед	-	11.20 – 12.00	-	11.30 – 12.00
Сон	-	12.00 – 15.00	-	12.00 – 15.30
Постепенный подъем, обед	12.00 – 12.30	-	12.00 – 12.30	-
Игра	12.30 – 15.00	-	-	-
Подготовка к прогулке, прогулка			12.30 – 14.15	-
Занятие 1 (по подгруппам)	13.00 – 13.10 – 13.20	-	13.00 – 13.10 – 13.20	
Занятие 2 (по подгруппам)	14.00 – 14.10 – 14.20	-	13.50 – 14.00 – 14.10	-
Возвращение с прогулки, водные процедуры	-	-	14.15 – 14.30	-
Подготовка ко сну, сон (второй)	15.00 – 16.30	-	14.30-16.30	-
Постепенный подъем, полдник	16.30 – 17.00	-	15.00 – 15.30	16.30 – 17.00 15.30 – 16.00
Занятие 2 (по подгруппам)		16.00 – 16.10 – 16.20	-	16.10 – 16.25 – 16.40
Игра	17.00 – 19.00	-	16.20 – 19.00	-
Подготовка к прогулке, прогулка	-	-	17.00 – 19.00	17.00 – 19.00
Прогулка	18.00 – 19.00	-	18.00 – 19.00	19.00 – 19.30 19.00 – 19.30
Возвращение с прогулки, ужин, спокойные игры	-		19.30 – 20.30	19.30 – 20.30
Игра	19.00 – 19.30	-		
Ужин	19.30 – 20.00	-		
Спокойные игры	20.00 – 20.30	-		
Подготовка ко сну, ночной сон	20.30 – 6.30	20.30 – 6.30	20.30 – 6.30 (7.00)	20.30 – 6.30 (7.00)

## Примерный режим дня для детей дошкольного возраста

Таблица 3

Компонент режима	Возрастные группы, лет				
	2 – 3	3 – 4	4 – 5	5 – 6	6 – 7
1	2	3	4	5	6
Дома (подъем, туалет)	6.30 7.30	– 6.30 7.30	– 6.30 – 7.30	6.30 – 7.30	6.30 – 7.30
Прием, осмотр, игры, утренняя гимнастика	7.00 8.00	– 7.00 8.00	– 7.00 – 8.00	7.00 – 8.00	7.00 – 8.30
Завтрак	8.00 8.30	– 8.20 8.55	– 8.30 – 9.00	8.30 – 8.55	8.30 – 8.55
Игры, подготовка к занятиям	8.30 9.00	– 8.55 9.20	– 9.00 – 9.15	8.55 – 9.10	8.55 – 9.10
Занятия (включая перерывы)	9.00 9.30	– 9.20 10.00	– 9.15 – 10.00	9.10 – 10.10	9.10 – 11.00
Подготовка к прогулке	9.30 9.50	– 10.00 10.20	– 10.00 10.20	– 10.10 – 10.30	11.00 – 11.15
Прогулка	9.50 11.30	– 10.20 12.00	– 10.20 12.10	– 10.30 – 12.35	11.15 – 13.00
Возвращение с прогулки	11.30 11.50	– 12.00 12.20	– 12.10 12.30	– 12.35 – 12.50	13.00 – 13.15
Обед	11.50 12.30	– 12.20 13.00	– 12.30 13.00	– 12.50 – 13.20	13.15 – 13.35
Сон	12.30 15.00	– 13.00 15.10	– 13.00 15.10	– 13.20 – 15.20	13.35 – 15.25
Постепенный подъем, воздушные, водные процедуры	15.00 15.30	– 15.10 15.40	– 15.10 15.40	– 15.20 – 15.50	15.25 – 15.50
Полдник	15.30 16.00	– 15.40 16.00	– 15.40 16.00	– 15.50 – 16.10	15.50 – 16.05
Игры, самостоятельная деятельность	16.00 16.20	– 16.00 16.30	– 16.00 16.30	– 16.10 – 16.40	
Подготовка к прогулке	16.20 16.40	– 16.30 16.50	– 16.30 16.50	– 16.40 – 17.00	16.05 – 18.00
Прогулка	16.40 18.00	– 16.50 18.00	– 16.50 18.00	– 17.00 – 18.00	
Возвращение с прогулки	18.00 18.20	– 18.00 18.20	– 18.00 18.20	– 18.10 – 18.20	18.00 – 18.15
Ужин	18.20 18.45	– 18.20 18.45	– 18.20 18.45	– 18.20 – 18.45	18.15 – 18.40
Уход детей домой	18.45 19.00	– 18.45 19.00	– 18.45 19.00	– 18.45 – 19.00	18.40 – 19.00
Дома					
Прогулка	19.00 19.50	– 19.00 20.00	– 19.00 20.10	– 19.00 – 20.15	19.00 – 20.15
Спокойные игры, гигиенические процедуры	19.50 20.20	– 20.00 20.30	– 20.10 20.40	– 20.15 – 20.45	20.15 – 20.45

Укладывание, ночной сон	20.00 – 6.30 (7.30)	20.30 – 6.30 (7.30)	20.40 – 6.30 (7.30)	20.45 – 6.30 (7.30)	20.45 – 6.30 (7.30)
-------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------

**П р и л о ж е н и е 14**  
к Санитарным правилам  
«Санитарно-эпидемиологические требования  
к объектам воспитания и образования  
детей и подростков»

### **Наполняемость групп ОДВО, групп (классов) общеобразовательных и специальных коррекционных образовательных учреждений и нормы учебной нагрузки в общеобразовательных организациях**

### **Наполняемость групп организаций дошкольного воспитания образования с учетом возраста детей**

Таблица 1

	Группы	Возраст	Количество детей
1	2	3	4
1.	Я с е л ь н ы е : группа раннего возраста первая младшая группа при наличии в группе детей 2-х возрастов	от одного года до двух лет от двух до трех лет от одного года до трех лет	1 0 не более 20 не более 15
2.	Д о ш к о л ь н ы е : вторая младшая группа средняя группа старшая группа подготовительная группа при наличии в группе детей любых 3-х в о з р а с т о в при наличии в группе детей любых двух возрастов	от трех до четырех лет от четырех до пяти лет от пяти до шести лет от шести до семи лет от трех до семи лет	не более 25 не более 25 не более 25 не более 25 не более 20 не более 20

### **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 м<sup>2</sup>

Таблица 2

	Группы (классы)	Возраст	Количество детей
1.	Группы (классы) предшкольной подготовки	От шести до семи лет	Не более 25
2.	Классов общеобразовательных организаций	От 7 до 18 лет (1-11 (12) классы)	Не более 25

### **Наполняемость классов, воспитательных групп, групп продленного дня в специальных коррекционных образовательных организациях.**

Таблица 3

Специальные коррекционные образовательные учреждения для детей	Количество детей в классе (группе)		
	Ранний возраст (до 3-х лет)	дошкольный возраст (старше 3-х лет)	школьный возраст
1	2	3	4
С нарушениями речи:			
с фонетико-фонематическим недоразвитием произношения отдельных звуков		12	
с тяжелыми нарушениями речи	10	12	
I - отделение			12
II - отделение			10
С нарушениями слуха:			
неслышащих (глухих)	8	8	8
слабослышащих и позднооглохших	10	12	
I - отделение			10
II - отделение			8
С нарушениями зрения:			
незрячих (слепых):	10	10	8
слабо видящих и поздноослепших			12
с амблиопией и косоглазием	10	15	-
С нарушением опорно-двигательного аппарата	10	12	10
С задержкой психического развития	6	10	12
Умственно отсталых детей (с интеллектуальными нарушениями), с глубокой умственной отсталостью	6	10	12
с расстройствами эмоционально-волевой сферы		6	10
со сложной структурой дефекта	6	6	6

Примечание: 1. Исходя из местных условий и наличия средств, наполняемость классов, воспитательных групп продленного дня в указанных специальных учебно-воспитательных



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	2	3	3
Максимальная учебная нагрузка		22	24	25	29	29	33	33	34	36	38	39	39

**П р и л о ж е н и е 17**  
**к Санитарным правилам**  
**«Санитарно-эпидемиологические требования**  
**к объектам воспитания и образования**  
**детей и подростков»**

**Таблица ранжирования предметов по трудности**

№	Предмет	Количество баллов
1	2	3
1	Математика, русский язык (для школ с казахским языком обучения). Казахский язык (для школ с русским языком обучения).	11
2	Иностранный язык, изучение предметов на иностранном языке.	10
3	Физика, химия, информатика, биология.	9
4	История, основы права.	8
5	Казахский язык, литература (для школ с казахским языком обучения). Русский язык, литература (для школ с русским языком обучения).	7
6	Естествознание, география, самопознание, НВП, валеология, основы безопасности жизни.	6
7	Физкультура	5
8	Труд, технология	4
9	Черчение	3
10	Рисование	2
11	Пение	1

**П р и л о ж е н и е 18**  
**к Санитарным правилам**

«Санитарно-эпидемиологические требования к объектам воспитания и образования детей и подростков»

### **Классификация учебных изданий**

1. В зависимости от характера предъявления и объема информационного материала для одновременного прочтения и усвоения издания по учебным дисциплинам подразделяются на:

1) гуманитарные (букварь, родная речь, обществознание, окружающий мир, история, литература, языковедение-русский и иностранные языки, психология, науки о государстве и праве, основы безопасности жизнедеятельности, экономика, предметы эстетического цикла, физическая культура, трудовое обучение и другие);

2) математические (арифметика, математика, алгебра, геометрия, тригонометрия, логика, информатика и другие);

3) естественные (естествознание, экология, астрономия, физика, химия, география, биология, черчение и другие);

4) специальные дисциплины для начального профессионального образования (механика, радиоэлектроника, электротехника, металлургия, горное дело, химическая технология, сельское хозяйство, медицина, педагогика, музыка, конструкторские дисциплины и другие).

2. В зависимости от функционального назначения в процессе обучения издания подразделяются на: учебник; учебное пособие; практикум; учебник-тетрадь, индивидуальная рабочая тетрадь, книга для самостоятельной работы учащихся, альбом-задачник, тетрадь для творческих заданий и другие.

3. В зависимости от возрастной категории издания предназначаются для:

1) начального образования (первая ступень) – 1 – 4 классы;

2) основного образования (вторая ступень) – 5 – 9 классы;

3) среднего образования (третья ступень) – 10 – 11 (12) классы.

Учебные издания для начального профессионального образования по возрастной категории относятся к изданиям для среднего образования.

П р и л о ж е н и е 19

к Санитарным правилам

«Санитарно-эпидемиологические требования к объектам воспитания и образования детей и подростков»

## Схема проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы учебных изданий.

1. Общие данные: автор, название учебного издания, издательство, место и год издания, тираж, для какого возраста предназначен.
2. Характеристика внешнего вида: вес, формат, объем, способ скрепления тетради и вид переплета.
3. Оценка бумаги: белизна и оттенок, качество поверхности, глянец, просвечиваемость, масса 1 м<sup>2</sup>.
4. Оценка качества печати: интенсивность окраски, равномерность, четкость.
5. Оценка шрифта основного и дополнительного текстов: гарнитура, кегель.
6. Оценка набора: длина строки, интерлиньяж, плотность набора, поля.
7. Характеристика иллюстраций, приложений.
8. Заключение о качестве учебника.

### Приложение 20

#### к Санитарным правилам

«Санитарно-эпидемиологические требования к объектам воспитания и образования детей и подростков»

### Приборы, применяемые для исследования бумаги

№ п/п	Вид исследования	Название прибора	Нормативы	Примечание
1	2	3	4	5
1.	Определение коэффициента отражения бумаги (белизна)	Шкала светлот или фотометр, лейкометр типа Цейсс	70 – 80 %	
2.	Определение просвечиваемости бумаги (непрозрачности)	Фотометр (по разности коэффициентов отражения бумаги с подложенной под нее черной пластинкой)	Не должна просвечивать	
3.	Определение гладкости бумаги	Пневматический прибор АПГ или аппарат Бекка (Б-1)	Не менее 30 – 40 секунд для бумаги машинной гладкости, 100 50 секунд для бумаги глазированной	
4.			8 – 10° по Кизеру	

	Определение глянца бумаги	Аппарат Кизера или гляриметр	4 – 5 % по гляриметру	Все измерения делают в трех местах учебника (в начале, в середине и в конце)
5.	Определение размеров шрифта, интерлиньяжа, аппроша	Микрометрическая лупа с делениями 0,1 мм или микроскоп с микрометрическим окуляром		
6.	Определение длины строки	Металлическая линейка с миллиметровыми делениями или прозрачная пластинка с миллиметровыми делениями		
7.	Определение четкости печати	Лупы 2-х и 5-ти кратные	Буквы и штрихи букв должны быть равномерно прокрашены, интенсивно черного цвета	
8.	Определение плотности набора	Пластинка металлическая с 5-ю отверстиями в 1 кв. см каждое		

**Приложение 2.1**  
**к Санитарным правилам**  
**«Санитарно-эпидемиологические требования**  
**к объектам воспитания и образования**  
**детей и подростков»**

**Основные размеры шрифта, рекомендуемые для набора учебников**

Учебники по частям и классам	Примерный кегель основного шрифта	Высота строчной буквы Н в мм	Толщина основных штрихов в мм	Толщина соединительных штрихов в мм (горизонтального и наклонного)
Новые буквы подготовительной части букваря	48 – 36	8,0 – 6,0	1,5	1,2
Букварная часть букваря	28 – 24 – 20	4,5 – 4,0 – 3,5	0,5	0,5
Послебукварная часть букваря, учебники I класса	16	2,8	0,5	0,45
Учебники II класса	14 н/ш, 16 н/ш	2,3 – 2,52	0,3	0,15
Учебники III – IV класса	14, 12 н/ш	2,3 – 2,0	0,3	0,15

Учебники V – VII классов	10 н/ш	1,75	0,25	0,15
Учебники VIII – XII классов	10 н/ш	1,75 – 1,7	0,25	0,15

**П р и л о ж е н и е 2 2**  
**к Санитарным правилам**  
**«Санитарно-эпидемиологические требования**  
**к объектам воспитания и образования**  
**детей и подростков»**

### **Нормы плотности набора**

Размер кегеля	Плотность набора на 1 см <sup>2</sup>
1	2
14 и выше	Не более 10 знаков
9-12	Не более 15 знаков

**П р и л о ж е н и е 2 3**  
**к Санитарным правилам**  
**«Санитарно-эпидемиологические требования**  
**к объектам воспитания и образования**  
**детей и подростков»**

### **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)	1
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



№ 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.

П р и л о ж е н и е 2 5

к Санитарным правилам

«Санитарно-эпидемиологические

требования

к объектам воспитания и образования

детей и подростков»

### **Учетно-отчетная медицинская документация**

#### **объектов воспитания и образования детей и подростков**

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 п р о б е М а н т у ;
- 10) журнал туберкулино-положительных лиц, подлежащих дообследованию у ф т и з и о п е д и а т р а ;
- 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 флюорообследования студентов;
- 27) журнал учета флюороположительных лиц;
- 28) бракеражный журнал готовой продукции;
- 29) журнал осмотра сотрудников 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.