

**Об утверждении санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и условиям обучения в общеобразовательных и интернатных организациях"**

*Утративший силу*

Приказ и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 25 октября 2010 года № 834. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 28 октября 2010 года № 6598. Отменен приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 18 мая 2012 года № 362.

Сноска. Отменен приказом Министра здравоохранения РК от 18.05.2012 № 3 6 2 .

**Примечание РЦПИ!**

**Порядок введения в действие приказа см. п. 6.**

В соответствии с подпунктом 5) пункта 1 статьи 7 и подпунктами 1), 3), 8), 14), 17), 28) статьи 145 Кодекса Республики Казахстан "О здоровье народа и системе здравоохранения" **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить прилагаемые санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и условиям обучения в общеобразовательных и интернатных организациях".

2. Признать утратившими силу:

1) приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 25 июля 2003 года № 570 "Об утверждении санитарных правил и норм "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и условиям обучения в общеобразовательных и интернатных организациях" (зарегистрированный в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 2478, опубликованный в Официальной газете от 1 ноября 2003 года, № 44 (149));

2) приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 15 января 2008 года № 7 "О внесении изменения и дополнений в приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 25 июля 2003 года № 570 "Об утверждении санитарных правил и норм "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и условиям обучения в общеобразовательных и интернатных организациях" (зарегистрированный в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 5144,

опубликованный в Собрание актов центральных исполнительных и иных центральных государственных органов Республики Казахстан от 10 июня 2008 года, № 6);

3) приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 22 июня 2010 года № 463 "О внесении дополнений в приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 25 июля 2003 года № 570 "Об утверждении санитарных правил и норм "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и условиям обучения в общеобразовательных и интернатных организациях" (зарегистрированный в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 6311, опубликованный в газете "Казахстанская правда" 6 октября 2010 года, № 263 (26324)).

3. Комитету государственного санитарно-эпидемиологического надзора Министерства здравоохранения Республики Казахстан обеспечить в установленном законодательством порядке государственную регистрацию настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан.

4. Департаменту административно-правовой работы Министерства здравоохранения Республики Казахстан (Бисмильдин Ф.Б.) обеспечить в установленном законодательством порядке официальное опубликование настоящего приказа после его государственной регистрации.

5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

6. Настоящий приказ вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования.

И.о. Министра здравоохранения  
Республики Казахстан

Б. Садьков

"Согласовано"

Министр образования и науки  
Республики Казахстан

\_\_\_\_\_ Жумагулов Б.Т.

25 октября 2010 года

"Согласовано"

Председатель Агентства по делам  
строительства и жилищно-коммунального  
хозяйства Республики Казахстан

\_\_\_\_\_ Нокин С.К.

25 октября 2010 года

Утверждены приказом  
и.о. Министра здравоохранения  
Республики Казахстан  
от 25 октября 2010 года № 834

## **Санитарные правила**

### **"Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и условиям обучения в общеобразовательных и интернатных организациях"**

#### **1. Общие положения**

1. Настоящие санитарные правила (далее - санитарные правила) определяют санитарно-эпидемиологические требования к размещению, земельному участку, зданию, оборудованию помещений, организации питания, воздушно-тепловому режиму, естественному и искусственному освещению, к водоснабжению и канализации, организации учебно-воспитательного процесса, к организации медицинского обслуживания и гигиеническому воспитанию учащихся и воспитанников, в организациях образования (далее - общеобразовательные и интернатные организации).

2. Настоящие санитарные правила предназначены для физических и юридических лиц независимо от форм собственности, деятельность которых связана с реализацией общеобразовательных программ в организациях образования.

3. Первые руководители организаций и физические лица, деятельность которых связана с осуществлением общеобразовательных и интернатных услуг обеспечивают соблюдение требований настоящих санитарных правил.

4. В настоящих санитарных правилах использованы следующие термины и определения:

1) общеобразовательные организации (школа, лицей, гимназия) - учебные заведения системы общего среднего образования, обеспечивающие государственное гарантийное право на образование, необходимое человеку для понимания явлений природы, общества и участия в общественной и трудовой деятельности и являющееся основой для получения профессионального образования;

2) общеобразовательная школа - учебное заведение, реализующее общеобразовательные учебные программы начального, основного среднего и общего среднего образования, а также учебные программы дополнительного образования обучающихся и воспитанников;

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

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

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

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

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

8) наполняемость классов - это количество учащихся в классе относительно к площади помещения учебного класса;

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

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

11) режим дня - установленный распорядок дня учащихся;

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

13) климатическая зона - территория, выделяемая по климатическим признакам;

14) септик - сооружение для очистки небольших количеств бытовых сточных вод. Представляют собой подземный отстойник горизонтального типа, состоящий из одного или нескольких камер, через которые протекает сточная жидкость;

15) санитарно-дворовые установки (далее - СДУ) - неканализованный туалет, расположенный снаружи здания, на расстоянии не менее 25 метров (далее - м) от зданий, имеющий надземную часть и выгребную яму.

16) дезинфицирующие средства - химические вещества, применяемые для уничтожения возбудителей инфекционных заболеваний на объектах окружающей среды.

## **2. Санитарно-эпидемиологические требования к размещению общеобразовательных и интернатных организаций**

5. Здания общеобразовательных и интернатных организаций размещаются на самостоятельных земельных участках.

При размещении школы в приспособленном здании набор помещений, их площади определяются по согласованию с государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения на соответствующей территории исходя из вида общеобразовательной организации, числа и возраста учащихся, количества классов, в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.

6. Транспортному обслуживанию подлежат учащиеся, проживающие в сельских населенных пунктах, где нет соответствующих организаций образования.

Подвоз обучающихся осуществляется транспортом, предназначенным для перевозки детей.

7. Для учащихся, проживающих на расстоянии свыше 15 км, а также при транспортной недоступности предусматривается пришкольный интернат.

8. Предшкольные классы размещаются в здании школ не выше второго этажа. Занятия с детьми проводятся в выделенных для этой цели помещениях (класс, групповая).

### **3. Санитарно-эпидемиологические требования к земельному участку**

9. Общеобразовательные и интернатные организации имеют самостоятельный земельный участок с расстоянием от здания организации до красной линии не менее 25 м, в сельских населенных пунктах не менее 10 м. На территории общеобразовательных и интернатных организаций не допускается размещение объектов, функционально с ними не связанных.

Не допускается размещать школьные участки на территории санитарно-защитных зон промышленных объектов.

10. Территория участка ограждается на высоту не менее 1,5 м. На территории не рекомендуется посадка деревьев и кустарников с ядовитыми плодами, а также дающих при цветении опушенные семена.

11. На территории общеобразовательных и интернатных организаций выделяются следующие зоны: учебная зона, физкультурно-спортивная зона, зона отдыха, хозяйственная зона.

Хозяйственная зона размещается со стороны входа в производственные помещения пищеблока и отдельный въезд с улицы.

12. На территории участка предусматривается отвод дождевых и талых вод.

Земельные участки имеют расстояние до гаражей и открытых стоянок с числом автомобилей:

до 10 машин и менее - 15 м;  
от 10 до 100 машин - 25 м;  
свыше 100 машин - 50 м.

13. Школы-интернаты размещаются в одном или нескольких отдельно стоящих зданиях, соединенных между собой теплыми переходами. Допускается не предусматривать устройство переходов в четвертой климатической зоне.

14. При отсутствии централизованных систем водоснабжения, канализации, отопления на территории хозяйственной зоны предусматриваются котельная, насосная с водонапорным баком и септик.

Въезды и входы на участок, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам, к площадкам для мусоросборников, к СДУ покрываются асфальтом, бетоном или другим твердым покрытием.

Мусоросборники устанавливаются на бетонированной площадке на расстоянии не менее 25 м от зданий.

15. Наружная осветительная арматура здания обеспечивает равномерный рассеянный свет на территории общеобразовательных и интернатных организаций.

#### **4. Санитарно-эпидемиологические требования к зданию общеобразовательных и интернатных организаций**

16. При проектировании зданий, заданием на проектирование предусматривается доступность для маломобильных групп населения и устанавливаются пандусы.

17. Количество детей в общеобразовательных и интернатных организациях не должно превышать ее проектную вместимость.

18. При размещении общеобразовательных и интернатных организаций в приспособленном здании набор помещений, их площади согласовываются с государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения на соответствующей территории в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.

19. Гардеробы размещаются на первом или цокольном этажах.

20. Учащиеся и воспитанники дошкольных и начальных классов обучаются в закрепленных за каждым классом учебных помещениях.

21. При малой наполняемости классов, допускается использование учебных кабинетов по двум дисциплинам.

Учебные классы не допускается размещать вблизи мастерских, спортивного и актового залов, пищеблока, являющихся источниками шума или запаха.

22. В учебных помещениях определяются: рабочие зоны для учителя и учащихся, дополнительное пространство для размещения учебных пособий и технических средств обучения.

23. Площадь кабинетов принимается из расчета 2,5 квадратных метра (далее - м<sup>2</sup>) на одного учащегося или воспитанника.

24. Спальные комнаты в интернатах проектируются вместимостью 4 - 6 мест для учащихся 1 - 4 классов и 2 - 4 места для учащихся 5 - 11 классов. Площади игровых в школах-интернатах принимаются из расчета 2 м<sup>2</sup> на одного учащегося, площади спальных комнат в школах-интернатах и в интернатах при школах принимаются из расчета 4 м<sup>2</sup> на одно спальное место.

25. При общеобразовательных организациях предусматривается спортивный зал с набором помещений.

При отсутствии собственного спортивного зала занятия по физическому воспитанию организовываются в спортивных сооружениях, расположенных вблизи школы, допускается использовать игровую комнату, гимнастический зал и рекреации школы.

26. Набор помещений медицинского пункта включает кабинет врача (медицинскую комнату) площадью не менее 18 м<sup>2</sup>, процедурный кабинет площадью не менее 14 м<sup>2</sup>, для интернатных организаций дополнительно предусматривается палата изолятора площадью не менее 12 м<sup>2</sup>.

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

При отсутствии полного набора помещений медицинского пункта оборудуется комната площадью не менее 12 м<sup>2</sup>. Оснащение и оборудование, ведение перечня медицинской документации медицинских кабинетов согласовывается с государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения на соответствующей территории в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.

В помещениях медицинского пункта школы, при отсутствии централизованной системы водоснабжения устанавливается наливной умывальник.

27. На каждом этаже учебного корпуса размещаются санитарные узлы для мальчиков и девочек типа отдельных кабин, оборудованные дверями без запоров. Количество санитарных приборов принимается из расчета один унитаз и один

умывальник на 30 девочек; один унитаз, 0,5 лотков писсуара и один умывальник на 30 мальчиков. Для педагогического персонала выделяется отдельный санитарный узел.

28. В зданиях общеобразовательных, интернатных организаций предусматриваются помещения: для хранения и обработки уборочного инвентаря, оборудованные поддонами и подводкой к ним воды, для приготовления дезинфекционных растворов.

29. В помещениях предшкольных, начальных классов, лабораториях, мастерских, помещениях медицинского пункта, устанавливаются умывальники.

30. Не допускается использование помещения школ и интернатов в целях, не связанных с учебно-воспитательным процессом, а также проведение ремонтных работ во время учебного процесса.

31. Полы и их покрытия общеобразовательных и интернатных организаций должны быть без щелей и нарушения целостности. Полы помещений общеобразовательных и интернатных организаций выстилаются из материалов с нескользкой поверхностью.

## **5. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания в общеобразовательных, интернатных организациях**

32. Устройство, оборудование, содержание пищеблока принимается в соответствии с приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 19 августа 2010 года № 656 "Об утверждении санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 6483).

При отсутствии в школе столовой используется сокращенный набор помещений с выделением зон для подготовки сырья, приготовления пищи и раздачи готовой продукции. Кухня оборудуется в помещении площадью не менее 9,0 м<sup>2</sup>.

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

33. При пребывании детей в предшкольных классах более четырех часов организовывается их питание.

34. Горячее питание в общеобразовательных школах организовывается - двухразовое для детей групп продленного дня и горячие завтраки для остальных детей.

В школах-интернатах организовывается четырехразовое питание в соответствии с приложениями 4, 5, 7 постановления Правительства Республики

Казахстан от 17 мая 2000 года № 738 "О размерах и источниках социальной помощи нуждающимся гражданам в период получения ими образования" и приложения 1 к настоящим санитарным правилам.

При организации питания:

1) среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, нормируемые объемы выходов готовых блюд, рекомендуемые величины потребления белков, жиров и углеводов, сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов принимаются согласно таблиц 1, 2, 3 и 4 приложения 1 к санитарным правилам;

2) замена отдельных продуктов питания производится в соответствии с таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам, согласно таблиц 5 и 6 приложения 1 к настоящим санитарным правилам;

3) ввозимые продукты питания (сырье и полуфабрикаты) сопровождаются документами, подтверждающими их качество и безопасность (сертификаты, справки, заключения). Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи;

4) особо скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильных камерах или холодильниках при температуре - 2 - 6 °С. Для контроля за температурой в холодильниках и холодильных камерах устанавливаются термометры. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов разграничиваются;

5) не допускается приготовление и употребление для питания детей:

непастеризованного молока, творога и сметаны без тепловой обработки, простокваши собственного приготовления, макарон с мясным фаршем, блинчиков с мясом, студней, окрошки, паштетов, заливных блюд, морсов и напитков собственного приготовления, кремовых изделий, жареных во фритюре пирожков и пончиков, консервов и компотов домашнего приготовления, яиц всмятку, яичницы - глазуньи, салатов с майонезом, газированных и безалкогольных энергетических напитков (за исключением минеральных и питьевых вод), чипсов, сухариков, гамбургеров, хот-догов;

б) не допускается реализация жевательных резинок;

7) питание учащихся осуществляется на основании двухнедельного меню и ассортиментного перечня буфетной продукции, согласованных с государственным органом санитарно-эпидемиологической службы. Не допускается повторение блюд в течение 2 дней подряд.

35. Питание организуется в столовой, работающей на сырье или на полуфабрикатах и в буфете.

36. При столовых устанавливаются умывальные из расчета один кран на 20 посадочных мест.

## **6. Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию помещений общеобразовательных, интернатных организаций**

37. В зависимости от назначения учебные помещения оборудуются мебелью.

38. Каждый учащийся обеспечивается рабочим местом за партой или столом в соответствии с его ростом и состоянием зрения и слуха. Размеры мебели и ее маркировка принимаются в соответствии с приложением 2 к настоящим санитарным правилам. Не допускается использование табуреток или скамеек вместо стульев.

Парты, независимо от их номера, для детей с нарушением слуха и зрения, устанавливаются в первом ряду. Для учеников с пониженной остротой зрения парты размещаются в первом ряду от окна. Детей, часто болеющих острыми респираторными заболеваниями, ангинами, простудными заболеваниями, следует рассаживать дальше от наружной стены.

39. При оборудовании учебных помещений соблюдаются следующие размеры:

- 1) между рядами двухместных столов - не менее 60 сантиметров (далее - см);
- 2) между рядом столов, наружной и внутренней продольными стенами не менее 50 см;
- 3) от последних столов до стены (перегородки): противоположенной классной доске - не менее 70 см, от задней стены, являющейся наружной - не менее 100 см;
- 4) от демонстрационного стола до учебной доски - не менее 100 см;
- 5) от первой парты до учебной доски - 2,4 - 2,7 м;
- 6) наибольшая удаленность последнего места учащегося от учебной доски - 8,6 м;
- 7) высота нижнего края учебной доски над полом - 80 - 90 см;
- 8) угол видимости доски должен быть не менее 35 градусов для учащихся среднего и старшего звена школы и не менее 45 градусов для школьников 6 - 7 лет.

40. Кабинеты физики и химии оборудуются:

- 1) демонстрационными столами, установленных на подиуме;
- 2) двухместными ученическими лабораторными столами с подводкой электроэнергии (в кабинете физики), воды, канализации (в кабинете химии).

В кабинете химии оборудуется вытяжной шкаф, расположенный у наружной стены возле стола преподавателя.

41. При расстановке кроватей в интернатных организациях соблюдаются следующие расстояния: между длинными сторонами кроватей - 50 см, изголовьями - 20 см, проходы между отдельными рядами кроватей - 100 см, кроватью и наружной стеной - 60 см.

42. При каждой спальной секции или учебно-жилых блоках предусматриваются водоразборные краны с подводкой воды и выделяется место для хранения уборочного инвентаря.

При отсутствии водопровода оборудуются наливные умывальники.

43. В уборных для девочек старших классов кабины имеют двери. В секциях дошкольных и начальных классов, уборные оборудуются детскими унитазами. В интернатах комнаты личной гигиены девочек оборудуются восходящим душем, умывальником, тумбочкой и вешалками. Потребность в санитарных приборах для общеобразовательных организаций принимается согласно приложения 3 к настоящим санитарным правилам.

## **7. Санитарно-эпидемиологические требования к воздушно-тепловому режиму**

44. В общеобразовательных и интернатных организациях предусматриваются отопление, вентиляция, кондиционирование воздуха.

45. Отдельные системы вытяжной вентиляции следует предусматривать для следующих помещений (групп помещений): классных комнат и учебных кабинетов, лабораторий, бассейнов, тиров, столовой, помещения медицинского пункта, санитарных узлов, помещений для обработки и хранения уборочного инвентаря.

Не допускается применение асбестоцементных воздухопроводов.

46. Печное отопление допускается в школах и в интернатных организациях не имеющих центральное отопление. Топка производится в изолированном помещении с отдельным входом.

47. Учебные помещения проветриваются во время перемен, а рекреационные - во время уроков. До начала занятий и после их окончания осуществляется сквозное проветривание учебных помещений через фрамуги и форточки.

Уроки физкультуры проводятся в проветриваемых залах.

48. Температура воздуха составляет:

1) в спальнях, учебных кабинетах, лабораториях, библиотеке, в актовом зале, в компьютерных классах плюс 18-22<sup>0</sup>С;

2) в учебных мастерских, в спортзале и комнатах для проведения секционных занятий, в рекреациях, в вестибюле и гардеробе плюс 15-17<sup>0</sup>С;

3) раздевалке спортивного зала плюс 19-23<sup>0</sup>С;

4) в кабинетах врачей плюс 21-23<sup>0</sup>С.

49. Школьные учебно-производственные мастерские, где работа на станках и механизмах связана с выделением большого количества тепла и пыли, оборудуются механической вытяжной вентиляцией. Станки и механизмы оборудуются соответствующими защитными приспособлениями.

50. Вытяжные вентиляционные решетки следует ежемесячно очищать от пыли.

## **8. Санитарно-эпидемиологические требования к естественному и искусственному освещению**

51. В учебных помещениях школ и интернатов предусматривается естественное освещение. Без естественного освещения допускается проектировать: снарядные, кладовые и складские помещения (кроме помещений для хранения легковоспламеняющихся жидкостей), книгохранилища, бойлерные, насосные водопроводы и канализации, камеры вентиляционные и кондиционирования воздуха.

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

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

54. Ориентация окон учебных помещений предусматриваются на южные, юго-восточные и восточные стороны горизонта. На север ориентируются окна кабинетов черчения, рисования, а также помещения кухни, ориентация кабинета вычислительной техники - на север, северо-восток.

55. Световые проемы учебных помещений оборудуются: регулируемые солнцезащитными устройствами: жалюзи, шторы светлых тонов.

56. Для отделки учебных и жилых помещений используются отделочные материалы, качество и область применения которых подтверждены сертификатами. Для стен учебных помещений используются краски светлых тонов.

57. Для максимального использования дневного света и равномерного освещения учебных помещений необходимо сажать деревья не ближе 15 м, кустарник - не ближе 5 м от здания; не допускается закрашивать оконные стекла.

58. В учебных помещениях применяются лампы накаливания или люминесцентное освещение. Не допускается использовать в одном помещении люминесцентные лампы и лампы накаливания.

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

60. Освещенность в классах, кабинетах и лабораториях на рабочих столах составляет - 300 люкс, на классной доске и в кабинетах черчения - 500 люкс, в компьютерных классах - 300 - 500 люкс, в актовом и спортивных залах (на полу) - 200 люкс, в рекреациях (на полу) - 150 люкс.

61. Чистку и мытье стекол окон, осветительной арматуры светильников рекомендуется проводить не реже двух раз в год, а также своевременно осуществлять замену перегоревших ламп и разбитых стекол. Не допускается привлекать к этой работе учащихся. Неисправные, перегоревшие люминесцентные лампы собираются и вывозятся из здания школы в организации, занимающиеся хранением и утилизацией ртутьсодержащих люминесцентных ламп. Временное хранение их в помещениях общеобразовательных организаций разрешается на основании санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы. Хранение осуществляется в небьющейся таре, в отдельном помещении общеобразовательных и интернатных организаций. Помещение закрывается на ключ. За хранением отработанных люминесцентных ламп закрепляется ответственное лицо. Не допускается выбрасывать неисправные и перегоревшие люминесцентные лампы в мусорные контейнера.

## **9. Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению и канализации**

62. Здания общеобразовательных и интернатных организаций оборудуются системами хозяйственно-питьевого и горячего водоснабжения и канализацией.

63. В случаях отсутствия в населенном пункте водопровода и канализации, водоснабжение и способ удаления сточных вод, в каждом конкретном случае, осуществляется на основании санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы.

При отсутствии централизованного (децентрализованного) водоснабжения организовывается подвоз привозной питьевой воды специальным автотранспортом.

64. В общеобразовательных и интернатных организациях предусматривается централизованное обеспечение обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

Допускается питьевой режим в образовательных и интернатных организациях организовывать в следующих формах:

стационарные питьевые фонтанчики;

вода, расфасованная в емкости.

Обеспечивается свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в образовательных и интернатных организациях.

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

При организации питьевого режима с использованием бутилированной воды предусматривается чистая посуда для питья воды (стеклянная, фаянсовая, одноразовые стаканчики), а также отдельные промаркированные подносы для чистой и использованной стеклянной или фаянсовой посуды или контейнеры - для сбора использованной посуды одноразового применения.

При отсутствии централизованного водоснабжения в населенном пункте организация питьевого режима обучающихся осуществляется с использованием воды, расфасованной в емкости, при условии организации контроля розлива питьевой воды.

Бутилированная вода, поставляемая в образовательные и интернатные организации сопровождается документами, подтверждающими ее происхождение, качество и безопасность.

65. В неканализованных районах общеобразовательные и интернатные организации оборудуются внутренней канализацией и устройством местных очистных сооружений. Допускается оборудовать общеобразовательные и интернатные организации водонепроницаемыми выгребными (с организацией вывоза стоков).

Не допускается выливать в выгреб воду из под умывальников и после уборки.

## **10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям учебно-воспитательного процесса**

66. Нормы учебной нагрузки в общеобразовательных школах принимаются согласно приложения 4 к настоящим санитарным правилам. При составлении

расписания уроков рекомендуется пользоваться таблицей ранжирования предметов по трудности, согласно приложения 5 к настоящим санитарным правилам.

67. Продолжительность урока в школах не должна превышать 45 минут. В первых классах применяется "ступенчатый" режим учебных занятий с постепенным наращиванием учебной нагрузки. В сентябре планируется три урока 35-минутной продолжительности; 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 устанавливаются дополнительные недельные каникулы.

68. Прием детей в первые классы осуществляется на основании заключения врачебно-педагогической комиссии о готовности ребенка к обучению.

69. Учебные занятия в школах начинаются не ранее 8 часов утра. Допускается в школах, работающих в две и более смен, учебный процесс учащихся пятых и выпускных классов, а также классов углубленного обучения организовывать во вторую смену.

70. Независимо от продолжительности учебной недели дневная учебная нагрузка учащихся составляет не более пяти уроков в начальной школе и не более шести уроков в основной школе. Для сохранения оптимального уровня работоспособности в течение недели учащимся обеспечивается облегченный учебный день в середине недели (среда).

71. В малокомплектных школах формирование классов определяется условиями конкретной школы и зависит от числа учащихся и учителей. Оптимальным является объединение в один комплект учащихся первых и третьих классов, вторых и третьих классов, вторых и четвертых классов.

72. Допускается применять в обучении компьютерные технологии со второго класса.

73. Школьное расписание уроков составляется отдельно для обязательных и факультативных занятий. Факультативные занятия следует планировать в дни с наименьшим количеством обязательных уроков. Между началом факультативных и последним уроком обязательных занятий устраивается перерыв продолжительностью 45 минут.

74. Проведение сдвоенных уроков в начальной школе не допускается. Для учащихся 5 - 9 классов сдвоенные уроки допускаются для проведения лабораторных, контрольных работ, уроков труда, физкультуры целевого назначения (лыжи, плавание).

75. Сдвоенные уроки по основным и профильным предметам для учащихся 5 - 9 классов допускается при условии их проведения следом за уроком физкультуры или динамической паузой продолжительностью не менее 30 минут.

В 10 - 11 классах допускается проведение сдвоенных уроков по основным и профильным предметам.

76. При составлении расписания уроков необходимо чередовать в течение дня и недели предметы естественно-математического и гуманитарного циклов.

77. 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 необходимо проводить при максимальном использовании свежего воздуха, в подвижных играх.

78. Режим дня для детей в дошкольных классах соблюдается в соответствии с приложением 6 к настоящим санитарным правилам.

79. Максимально допустимое количество занятий в дошкольных классах - 4 занятия продолжительностью не более 25-30 минут. В середине занятий проводится физкультурная минутка, перерывы между занятиями предусматриваются не менее 10 минут.

## **11. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям медицинского обслуживания учащихся**

80. Общеобразовательные и интернатные организации укомплектовываются квалифицированными кадрами медицинских работников, которые также осуществляют медико-санитарное обеспечение детей дошкольных классов.

При отсутствии медицинского работника, медико-санитарное обеспечение учащихся осуществляется территориальной амбулаторно-поликлинической организацией здравоохранения.

81. В общеобразовательных и интернатных организациях проводятся углубленные профилактические медицинские осмотры, лабораторные обследования учащихся и воспитанников.

82. Каждый работник общеобразовательных и интернатных организаций (педагогический и обслуживающий персонал), включая работника столовой, проходит предварительные и периодические медицинские осмотры.

83. Не допускается прием лиц на работу в общеобразовательные и интернатные организации, включая пищевые блоки, без личной медицинской книжки, где отмечаются результаты всех медицинских осмотров и обследований о прохождении гигиенического обучения и допуск к работе.

84. Учащиеся, педагогический и обслуживающий персонал общеобразовательных и интернатных организаций получают профилактические прививки, при отсутствии противопоказаний.

85. Примерный перечень оборудования и инструментария медицинского пункта рекомендуется принимать в соответствии с приложением 7 учетно-отчетную медицинскую документацию в соответствии с приложением 8 к настоящим санитарным правилам, которые определяются по согласованию с государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения на соответствующей территории.

86. В общеобразовательных и интернатных организациях медицинские работники:

ведут статистический учет заболеваемости обучающихся и воспитанников;

планируют мероприятия по сохранению и укреплению здоровья обучающихся и воспитываемых, снижению среди них заболеваемости и травматизма;

организуют диспансеризацию детей, имеющих хронические заболевания ;

по результатам углубленного медицинского осмотра определяют группы динамического наблюдения, уровень физического развития, медицинские группы по состоянию здоровья для занятий физкультурой;

выносят на заседания педагогических советов вопросы состояния здоровья обучающихся и воспитываемых;

ежегодно представляют отчеты в органы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на соответствующей территории по результатам углубленного медицинского осмотра, медицинских групп по состоянию здоровья, учету детей состоящих на диспансерном учете, по заболеваемости.

## **12. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию помещений и участка общеобразовательных и интернатных организаций**

87. В общеобразовательных и интернатных организациях проводится ежедневная влажная уборка помещений с использованием моющих средств:

1) уборка классов, мастерских и учебных кабинетов проводится после окончания занятий;

2) коридоров и рекреаций - после каждой перемены;

3) игровых - в конце дня;

4) обеденного зала - после каждого приема пищи;

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

6) санитарных узлов в здании - после каждой перемены.

88. В дошкольных классах ежедневно протирается мебель, радиаторы, подоконники, полы моются два раза в день. Игрушки ежедневно моются с использованием 2 % мыльно-содового раствора, ополаскиваются под проточной водой, затем высушиваются на воздухе. Мягконабивные игрушки ежедневно в конце дня дезинфицируются бактерицидными лампами в течение 30 минут.

89. В спортивном зале после каждого урока проводится влажная уборка и проветривание. Учащиеся допускаются в спортивный зал только в спортивных костюмах и обуви.

90. Места общего пользования (туалеты, буфеты, столовая и медицинский кабинет) ежедневно убирают с использованием дезинфицирующих средств. Раковины, унитазы чистят щетками с применением чистяще-дезинфицирующих средств, разрешенных к применению в Республике Казахстан.

При регистрации, среди учащихся случаев инфекционных и паразитарных заболеваний, проводятся противоэпидемические и дезинфекционные мероприятия.

91. Мытье посуды осуществляется механическим или ручным способом. При ручном способе мытья посуды используется трехгнездная ванна. Освобожденная от остатков пищи столовая посуда моется щеткой в воде, имеющей температуру 50<sup>0</sup>С, с добавлением моющих средств (одна ванна). После этого посуда погружается в дезинфицирующий раствор (вторая ванна) и ополаскивается горячей проточной водой при температуре 65<sup>0</sup>С (третья ванна). Просушивается в специальных шкафах или на решетках.

При использовании посудомоечной машины обработку посуды проводят по режиму, указанному в прилагаемой к ней инструкции.

92. Обеденные залы оборудуются столами (на 4-6-10 мест) и стульями или табуретами. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечают требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Обеденные столы протираются после каждого приема пищи.

93. Допускается столовая посуда фарфоровая, эмалированная, стеклянная или из нержавеющей стали. Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

Применение посуды из полимерных материалов допускается при наличии сертификатов качества.

94. Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45<sup>0</sup>С, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

95. Уборочный инвентарь (тазы, ведра, щетки, тряпки):

1) выделяется за отдельным помещением (спальня, кухня, столовая, изолятор, санитарный узел) и маркируется;

2) хранится в специально отведенном для этого месте;

3) для мытья туалетов имеет сигнальную (красную) маркировку храниться отдельно от другого уборочного инвентаря;

4) после использования промываться горячей водой, с использованием моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению в Республике Казахстан.

96. Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами осуществляются специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ.

Для предупреждения залета насекомых следует проводить засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях столовой.

97. Территория участка содержится в чистоте. Мусор собирается в металлические мусоросборники с плотно закрывающимися крышками. Очистку мусоросборников производят при их заполнении на 2/3 объема.

### **13. Санитарно-эпидемиологические требования к режиму дня учащихся интернатных организаций**

98. Режим дня предусматривает учебные и внеучебные занятия, дневной отдых с максимальным пребыванием на воздухе, питание, сон и чередование разнообразных видов деятельности, смену труда и отдыха.

99. Общественно-полезный труд воспитанников включает самообслуживание, работу по благоустройству участка, изготовление и ремонт учебного оборудования, инвентаря и участие в ремонте зданий, работу на учебно-опытном участке, дежурство в спальнях, столовой и кухне, пошив и ремонт одежды, белья, ремонт обуви.

Общая продолжительность различных видов труда не превышает двух часов в неделю. В указанное время не входят предусмотренные режимом дня часы для личного самообслуживания. Учащиеся занимаются 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 классов - не более 1,5 часов.

100. Учащиеся 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 указанному в подпункте 1 пункта 100 настоящих санитарных правил - к мелкому ремонту одежды и стирке личных вещей (трусы, носки, платки);

3) 5 - 6 классов - в дополнение к указанным в пунктах 1 и 2 пункта 100 настоящих санитарных правил - к уборке спальных комнат влажным способом, дежурству по столовой, включая полную сервировку стола и уборку посуды;

4) 7 - 11 классов - ко всем видам самообслуживания и общественно полезному труду и дежурству по кухне;

5) не допускается привлечение воспитанников к приготовлению, раздаче горячей пищи и мытью посуды.

101. Продолжительность сна:

1) 12-11,5 часов для детей до 7 лет (из них 1-1,5 часа дневного сна);

2) 11-10,5 часов - для детей 8-9 лет;

3) 10,5-10 часов - для детей 10 лет;

4) 10-9,5 часов - для детей 11-12 лет;

5) 9,5-9 часов - для детей 13-15 лет.

#### **14. Санитарно-эпидемиологические требования к гигиеническому воспитанию в интернатных организациях**

102. В интернатных организациях предусматриваются душевые (бани), помывка детей осуществляется по графику не реже одного раза в семь дней с одновременной сменой постельного, нательного белья и полотенец. Учащиеся обеспечиваются индивидуальными средствами личной гигиены (зубная щетка, мыло, расческа, полотенце, мочалка, тапочки).

Стирка постельного и нательного белья осуществляется в прачечной.

103. Работа по гигиеническому воспитанию и обучению учащихся и воспитанников проводится медицинским персоналом, учителями и воспитателями при участии работников центров здорового образа жизни, медицинских организаций, государственных органов и организаций государственной санитарно-эпидемиологической службы.

Приложение 1  
к санитарным правилам  
"Санитарно-эпидемиологические  
требования к устройству,  
содержанию и условиям обучения в  
общеобразовательных и  
интернатных организациях"

**Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных организациях**

таблица 1

№	Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся			
		в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
		6-10 лет	11-18 лет	6-10 лет	11-18 лет
1		2	3	4	5
1	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	120	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200	150	200
3	Мука пшеничная	15	20	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50	45	50
5	Макаронные изделия	15	20	15	20
6	Картофель	250*	250*	188	188
7	Овощи свежие, зелень	350	400	280**	320**
8	Фрукты (плоды) свежие	200	200	185**	185**
9	Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	15	20	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200	200	200
11	Мясо жилованное (мясо на кости) 1 кат.	77 (95)	86 (105)	70	78
12	Цыплята 1 категории потрошенные (куры 1 кат. п/п)	40 (51)	60 (76)	35	53
13	Рыба-филе	60	80	58	77
14	Колбасные изделия	15	20	14,7	19,6
15	Молоко (массовая доля жира 2,5 %, 3,2 %)	300	300	300	300
16	Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5 %, 3,2 %)	150	180	150	180
17	Творог (массовая доля жира не более 9 %)	50	60	50	60
18	Сыр	10	12	9,8	11,8
19	Сметана (массовая доля жира не более 15 %)	10	10	10	10
20	Масло сливочное	30	35	30	35
21	Масло растительное	15	18	15	18
22	Яйцо	1 шт.	1 шт.	40	40
23	Сахар***	40	45	40	45
24	Кондитерские изделия	10	15	10	15
25	Чай	0,4	0,4	0,4	0,4
26	Какао	1,2	1,2	1,2	1,2
27	Дрожжи хлебопекарные	1	2	1	2
28	Соль	5	7	5	7

Примечание:

\* Масса брутто приводится для нормы отходов 25 %.

\*\* Масса нетто является средней величиной, которая может меняться в зависимости от исходного вида овощей и фруктов и сезона года. При формировании меню целесообразно обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

\*\*\* В том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.) выдача сахара уменьшается в зависимости от его содержания в используемом готовом продукте.

## Нормируемые объемы выходов готовых блюд в соответствии с возрастом (в граммах)

таблица 2

№	Название блюд	Масса порций в граммах для обучающихся двух возрастных групп	
		С 6 до 11 лет	С 11 лет и старше
1		2	3
1	Второе блюдо (Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо)	150-200	200-250
2	Третье блюдо (чай, какао, сок, компот, молоко, кефир и др.)	200	200
3	Салат	60-100	100-150
4	Первое блюдо (супы)	200-250	250-300
5	Мясо, (котлеты, тефтели), рыба, птица	80-120	100-120
6	Гарнир	150-200	180-230
7	Фрукты	100	100

## Рекомендуемые величины потребления белков, жиров и углеводов (грамм/день)

таблица 3

№	Возраст, лет	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
1	2	3	4	5	
1	с 6 до 11 лет	2350	77	79	335
2	с 11 лет и старше	2713	90	92	383

## Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов

таблица 4

№	Наименование продукта	Сроки хранения и реализации при температуре 2 - 6 <sup>0</sup> не более, ч
	1	2
1	Мясные крупнокусковые полуфабрикаты	48
2	Печень замороженная	48
3	Печень охлажденная	24
4	Мясо птицы, кролика охлажденное	48
5	Мясо птицы, кролика замороженное	72
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	Сметана	72
12	Сырково-творожные изделия	36 при температуре 0 - 2 <sup>0</sup>
13	Сыры сливочные в коробочках	
	из полистирола и других полимерных материалов - сладкий и фруктовый,	48
	острый, советский	72
14	Рыба всех наименований охлажденная	24 при температуре 0 - 2 <sup>0</sup>
15	Рыба и рыбные товары всех наименований мороженые	48 при температуре 0 - 2 <sup>0</sup>
16	Овощи отварные неочищенные	6

## Таблица замены продуктов

таблица 5

№	Продукт	Вес в граммах	Продукт заменитель	Вес в граммах	Добавить (+); снять (-) (грамм)
	1	2	3	4	5
	мясо				

1	говядина	100,0	мясо кролика	98,0	масло сливочное (-) 6,8
2			баранина II категории	97,0	масло сливочное (-) 2,1
3			Верблюжatina	107,0	масло сливочное (-) 3,6
4			конина I категории	104,0	масло сливочное (-) 4
5			мясо лося	95,0	масло сливочное (+) 6,5
6			оленина I категории	104,0	масло сливочное (-) 2,2
7			печень говяжья	116,0	масло сливочное (+)4,1
8			куры 2 категории	97,0	масло сливочное (-)1,8
9			яичный порошок	45,0	масло сливочное (+)11,9
10			рыба треска	115,0	масло сливочное (+) 7,6
11			Творог полужирный	121,0	масло сливочное (-) 4,7 сахар (-)1,6
12			консервы мясные	120,0	масло сливочное (-)18,1
13	молоко цельное	100,0	молоко сухое	11,0	масло сливочное (+)0,6 сахар (+) 0,4
14			молоко сгущенное стерилизованное	40,0	сахар (+) 1,0
15			молоко сгущенное с сахаром	39,0	сахар (-) 17,4
16			сливки сухие	12,0	масло сливочное (-) 2,3 сахар (+) 1,6
17			сливки сгущенные с сахаром	36,0	масло сливочное (-) 4,1 сахар (-) 11,7
18			Творог полужирный	17,0	масло сливочное (+) 2,0 сахар (+) 4,5
19			мясо говядина	14,0	масло сливочное (+) 2,7 сахар (+) 4,7
20			рыба треска	16,0	масло сливочное (+) 3,7 сахар (+) 4,7
21			сыр (пошехонский)	11,0	масло сливочное (+) 0,4 сахар (+) 4,7
22			яйцо куриное	22,0	масло сливочное (+) 0,8 сахар (+) 4,6
23			яичный порошок	6,0	масло сливочное (+) 1,2 сахар (+)4,3
24	творог полужирный	100,0	мясо говядина	83,0	масло сливочное (+)3,9 сахар (+) 1,3
25			рыба треска	95,0	масло сливочное (+) 10,2 сахар (+) 1,3
26	яйцо куриное	41,0	Творог полужирный	31,0	масло сливочное (+)2,3
27			мясо говядина	26,0	масло сливочное (+) 3,5
28			рыба треска	30,0	масло сливочное (+) 5,4 сахар (+) 0,3
29			молоко цельное	186,0	масло сливочное (-) 1,5 сахар(-) 8,4

30			сыр (пошехонский)	20,0	масло сливочное (-) 0,7 сахар (+) 0,3
31			яичный порошок	11,5	масло сливочное (+) 6,5 сахар (-) 0,5
32	рыба треска	100,0	мясо говядина	87,0	масло сливочное (-) 1,5
33			Творог полужирный	105,0	масло сливочное (-) 10,8 сахар (-) 2,8
34			яичный порошок	39,0	масло сливочное (-) 16,8 сахар (-) 2,8

## Таблица замены продуктов по белкам и углеводам

**таблица 6**

№	Наименование продуктов	Количество (нетто, г)	Химический состав			Добавить к суточному рациону или исключить
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
1	2	3	4	5	6	
1	Замена хлеба (по белкам и углеводам)					
2	Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	49,7	
3	Хлеб ржаной простой	150	8,3	1,5	48,1	
4	Мука пшеничная 1 сорт	70	7,4	0,8	48,2	
5	Макаронны, вермишель	70	7,5	0,9	48,7	
6	Крупа манная	70	7,9	0,5	50,1	
7	Замена картофеля (по углеводам)					
8	Картофель	100	2,0	0,4	17,3	
9	Свекла	190	2,9	-	17,3	
10	Морковь	240	3,1	0,2	17,0	
11	Капуста белокочанная	370	6,7	0,4	17,4	
12	Макаронны, вермишель	25	2,7	0,3	17,4	
13	Крупа манная	25	2,8	0,2	17,9	
14	Хлеб пшеничный	35	2,7	0,3	17,4	
15	Хлеб ржаной простой	55	3,1	0,6	17,6	
16	Замена свежих яблок (по углеводам)					
17	Яблоки свежие	100	0,4	-	9,8	
18	Яблоки сушеные	15	0,5	-	9,7	
19	Курага (без косточек)	15	0,8	-	8,3	
20	Чернослив	15	0,3	-	8,7	
21	Замена молока (по белку)					
22	Молоко	100	2,8	3,2	4,7	
23	Творог полужирный	20	3,3	1,8	0,3	
24	Творог жирный	20	2,8	3,6	0,6	

25	Сыр	10	2,7	2,7	-	
26	Говядина (1 кат.)	15	2,8	2,1	-	
27	Говядина (2 кат.)	15	3,0	1,2	-	
28	Рыба (филе трески)	20	3,2	0,1	-	
29	Замена мяса (по белку)					
30	Говядина (1 кат.)	100	18,6	14,0		
31	Говядина (2 кат.)	90	18,0	7,5		Масло +6 г
32	Творог полужирный	110	18,3	9,9		Масло +4 г
33	Творог жирный	130	18,2	23,4	3,7	Масло - 9 г
34	Рыба (филе трески)	120	19,2	0,7	-	Масло +13 г
35	Яйцо	145	18,4	16,7	1,0	
36	Замена рыбы (по белку)					
37	Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	1,3	
38	Говядина 1 кат.	85	15,8	11,9	-	Масло - 11 г
39	Говядина 2 кат.	80	16,0	6,6	-	Масло - 6 г
40	Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	Масло - 8 г
41	Творог жирный	115	16,1	20,7	3,3	Масло – 20 г
42	Яйцо	125	15,9	14,4	0,9	Масло - 13 г
43	Замена творога					
44	Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	
45	Говядина 1 кат.	90	16,7	12,6	-	Масло - 3 г
46	Говядина 2 кат.	85	17,0	7,5	-	
47	Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	-	Масло + 9 г
48	Яйцо	130	16,5	15,0	0,9	Масло - 5 г
49	Замена яйца (по белку)					
50	Яйцо 1 шт.	40	5,1	4,6	0,3	
51	Творог полужирный	30	5,0	2,7	0,4	
52	Творог жирный	35	4,9	6,3	1,0	
53	Сыр	20	5,4	5,5	-	
54	Говядина 1 кат.	30	5,6	4,2	-	
55	Говядина 2 кат.	25	5,0	2,1	-	
56	Рыба (филе трески)	35	5,6	0,7	-	

Приложение 2  
к санитарным правилам  
"Санитарно-эпидемиологические  
требования к устройству,  
содержанию и условиям обучения в  
общеобразовательных и  
интернатных организациях"

## Размеры мебели и ее маркировка

Номера	Группа роста (в	Высота над полом	Цвет	Высота над полом
--------	-----------------	------------------	------	------------------

№	мебели	миллиметрах) учащихся	крышки края стола, обращенного к ученику	маркировки	переднего края сидения
	1	2	3	4	5
1	1	1000-1500	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 3  
к санитарным правилам  
"Санитарно-эпидемиологические  
требования к устройству,  
содержанию и условиям обучения в  
общеобразовательных и  
интернатных организациях"

## Потребность в санитарных приборах для общеобразовательных организаций

№	Помещения	Критерий	Площадь	Количество санитарных приборов
	1	2	3	4
1	Учебные корпуса (помещения) интернатных организаций			
2	Уборные и умывальные для учащихся:			
3	Девочек	один учащийся	0,1	один унитаз на 30 девочек, один умывальник на 60 девочек
4	Мальчиков	один учащийся	0,1	один унитаз на 40 мальчиков, один писсуар на 40 мальчиков, один умывальник на 60 мальчиков
5	Уборные и умывальные для персонала (индивидуальные)	один санузел	3,0	один унитаз, один умывальник
6	Кабина личной гигиены женщин (для персонала)	одна кабина	3,0	один унитаз, один умывальник
7	Уборные и душевые при раздевательных учебно-спортивных залов	одна раздевальная	2,0 4,0	один унитаз, один умывальник, две душевые сетки, ножная ванна
8	Уборные и душевые для персонала	один санузел и одна душевая	-	один унитаз, один умывальник, одна душевая сетка
9	Спальные корпуса			
				один унитаз на 15 девочек, одна ножная ванна на 12 девочек, один унитаз на 20

10	Уборные и умывальные для учащихся	на одного учащегося	0,35	мальчиков, один писсуар на 20 мальчиков, один умывальник на 8 мальчиков и одна ножная ванна на 12 мальчиков
11	Кабина для личной гигиены девочек	одна кабина	3,0	один гигиенический душ, один унитаз, один умывальник на одну кабину, одна кабина на 70 девочек
12	Уборные и умывальные для персонала (индивидуальные)	один санузел	3,0	один унитаз и один умывальник

Приложение 4  
к санитарным правилам  
"Санитарно-эпидемиологические  
требования к устройству,  
содержанию и условиям обучения в  
общеобразовательных и  
интернатных организациях"

## Нормы учебной нагрузки в общеобразовательных школах

№	Класс	пред- школа	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	Нагрузка в часах, в неделю												
	1		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	Инвариантная учебная нагрузка	20,5	22	23	26	26	28	28	29	31	33	22	22
2	Занятия, факультативы, курсы по выбору (в старших классах профилирующие предметы, прикладные курсы)	1,5	-	1	1	1	3	3	3	3	3	14	14
3	Индивидуальные и групповые консультации, занятия активно-двигательного характера	-	2	1	2	2	2	2	2	2	2	3	3
4	Максимальная учебная нагрузка	22	24	25	29	29	33	33	34	36	38	39	39

Приложение 5  
к санитарным правилам  
"Санитарно-эпидемиологические  
требования к устройству,  
содержанию и условиям обучения в  
общеобразовательных и  
интернатных организациях"

## Таблица ранжирования предметов по трудности

№	Предмет	Количество баллов
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	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	6
7	Физкультура	5
8	Труд	4
9	Черчение	3
10	Рисование	2
11	Пение	1

Приложение 6  
к санитарным правилам  
"Санитарно-эпидемиологические  
требования к устройству,  
содержанию и условиям обучения в  
общеобразовательных и  
интернатных организациях"

## Режим дня для предшкольных классов

### 1 половина дня

Распорядок дня	Продолжительность, час
Прием	8.30-9.00
Утренняя гимнастика	9.00-9.15
Занятия: I	9.15-9.30
II	9.40-10.00
Свободная деятельность, индивидуальная работа с детьми	10.00-11.00
Прогулка, уход домой	11.00-12.00

### 2 половина дня

Распорядок дня	Продолжительность, час
Прием	15.00-15.30
Занятия: I	15.30-16.00

II	16.10-16.40
III	16.50-17.20
Свободная деятельность, индивидуальная работа с детьми	17.20-18.00
Прогулка, уход домой	18.00-19.00

Приложение 7  
к санитарным правилам  
"Санитарно-эпидемиологические  
требования к устройству,  
содержанию и условиям обучения в  
общеобразовательных и  
интернатных организациях"

## **Примерный перечень оборудования и инструментария медицинского пункта общеобразовательных и интернатных организаций**

1	Письменный стол	1-2 штук.
2	Стулья	4-6 штук.
3	Ширма	1 штук.
4	Кушетка	1 штук.
5	Шкаф канцелярский	1-2 штук.
6	Шкаф аптечный	1 штук.
7	Медицинский столик со стеклянной крышкой: с набором прививочного инструментария; со средствами для оказания неотложной помощи	1 штук. 1 штук.
8	Холодильник для вакцин и медикаментов	1 штук.
9	Умывальная раковина (умывальник)	1 штук.
10	Ведро с педалью крышкой	1 штук.
11	Весы медицинские	1 штук.
12	Ростомер	1 штук.
13	Спирометр	1 штук.
14	Динамометр ручной	1 штук.
15	Лампа настольная	1 штук.
16	Тонометр	1 штук.
17	Фонендоскоп	2 штук.
18	Бикс маленький	1 штук.
19	Бикс большой	1 штук.
20	Жгут резиновый	4-6 штук.
21	Шприцы одноразовые с иглами: 2,0 5,0 10,0	10 штук; 10 штук; 5 штук.
22	Пинцет	1 штук.
23	Термометр медицинский	50 штук.

24	Ножницы	2 штук.
25	Грелка резиновая	1-2 штук.
26	Пузырь для льда	1-2 штук.
27	Лоток почкообразный	5 штук.
28	Шпатель металлический	40 штук.
29	Шины для верхних конечностей	5 штук.
30	Кварц тубусный	1 штук.
31	Коврик	1 штук.
32	Термоконтейнер для транспортировки вакцин	1 штук.
33	Таблица для определения остроты зрения, помещенная в аппарат Ротта	1 штук.
34	Очки в детской оправе (Дрр 56-58 мм) с линзами в 1 диоптрий	1 штук.

Приложение 8  
к санитарным правилам  
"Санитарно-эпидемиологические  
требования к устройству,  
содержанию и условиям обучения в  
общеобразовательных и  
интернатных организациях"

## **Учетно-отчетная медицинская документация общеобразовательных и интернатных организаций**

Учетно-отчетная медицинская документация:

- 1) журнал учета профилактических прививок;
- 2) карта профилактических прививок;
- 3) журнал учета санитарно-просветительной работы;
- 4) журнал учета инфекционных заболеваний;
- 5) журнал регистрации обследуемых на возбудителя паразитарных заболеваний;
- 6) журнал углубленных профилактических медицинских осмотров, акты специалистов;
- 7) карта учета профилактических медицинских осмотров;
- 8) экстренное извещение об инфекционном заболевании, пищевом отравлении, необычной реакции на прививки;
- 9) книга учета контактов с острыми инфекционными заболеваниями;
- 10) списки детей группы риска;
- 11) журнал туберкулино-положительных лиц;
- 12) журнал поствакцинальных осложнений;
- 13) контрольная карта диспансерного наблюдения;
- 14) журнал учета прихода вакцин и шприцев;
- 15) журнал движения бактериальных препаратов;
- 16) журнал постоянных и длительных медицинских отводов;

- 17) журнал регистрации проб Манту;
- 18) журнал открытых флаконов и уничтожения остатков вакцин;
- 19) папка с аннотациями к вакцинам;
- 20) учет контактных детей из очагов;
- 21) журнал обследования лиц, обследованных на гельминты;
- 22) журнал осмотра на педикулез и чесотку;
- 23) журнал соматической заболеваемости;
- 24) журнал регистрации карантинных;
- 25) журнал медицинского наблюдения капельных заболеваний;
- 26) журнал проведения генеральных уборок;
- 27) журнал кварцевания кабинета;
- 28) бракеражный журнал;
- 29) журнал "С" - витаминизации;
- 30) журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания;
- 31) перспективное меню;
- 32) журнал учета температурного режима в холодильниках;
- 33) приказы и инструкции.