

Приложение
к приказу Министра
здравоохранения Республики
Казахстан от «» 2020 года №
Министр здравоохранения
Республики Казахстан
от 28 августа 2020 года
№ ҚР ДСМ-98/2020

Утверждены
приказом Министра
здравоохранения
Республики Казахстан
от «16» августа 2017 года
№ 611

**Санитарные правила
«Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования»**

Глава 1. Общие положения

1. Настоящие Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования» (далее – Санитарные правила), устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к выбору земельного участка под строительство объекта, проектированию, реконструкции, эксплуатации, водоснабжению, водоотведению, теплоснабжению, освещению, вентиляции, кондиционированию, ремонту и содержанию, условиям проживания, питания, обучения и производственной практике, производственному контролю, условиям труда и бытовому обслуживанию персонала, медицинскому обеспечению обучающихся и воспитанников на объектах образования независимо от форм собственности.

2. Настоящие Санитарные правила распространяются к объектам организаций образования, в том числе воспитания, мест проживания и питания обучающихся и воспитанников, интернатные организации всех видов и типов (далее – объекты) за исключением дошкольных объектов воспитания и обучения детей (далее – дошкольные организации).

3. На объектах проводятся лабораторно-инструментальные исследования в соответствии с приложением 1 к настоящим Санитарным правилам.

4. В настоящих Санитарных правилах использованы следующие понятия:

1) специальные образовательные организации – организации образования, обеспечивающие условия, включающие специальные учебные программы и методы обучения, технические и иные средства, среду жизнедеятельности, а также медицинские, социальные и иные услуги, без которых невозможно освоение общеобразовательных учебных и образовательных программ лицами (детьми) с особыми образовательными потребностями;

2) начальная школа – организация образования, реализующая общеобразовательные учебные программы начального образования, а также учебные программы дополнительного образования обучающихся и воспитанников;

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

4) организация образования – юридические лица, а также имеющие статус международных школ филиалы юридических лиц, которые реализуют одну или несколько образовательных программ и (или) обеспечивают содержание и воспитание обучающихся и воспитанников независимо от формы собственности и организационной правовой формы, индивидуальные предприниматели без образования юридического лица, реализующие общеобразовательные учебные программы;

5) гимназия – учебное заведение, реализующее общеобразовательные учебные программы начального, основного среднего и общего среднего образования и образовательные программы дополнительного образования, обеспечивающие расширенное и углубленное образование по общественно-гуманитарному и иным направлениям обучения в соответствии со склонностями и способностями обучающихся;

6) физкультура – сфера деятельности, направленная на укрепление здоровья и развитие физических способностей человека;

7) письменные принадлежности – письменные тетради, инструменты для письма и рисования, к которым относятся ручки, карандаши, фломастеры, пенал, циркуль, маркеры, угольки, мелки, стержни, грифель;

8) общеобразовательная организация – учебное заведение, реализующее общеобразовательные учебные программы начального, основного среднего и общего среднего образования, а также образовательные программы дополнительного образования обучающихся и воспитанников;

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

10) личная медицинская книжка – персональный документ, выдаваемый представителю декретированной группы населения, в который заносятся результаты обязательных медицинских осмотров с отметкой о допуске к работе;

11) максимальная учебная нагрузка – общее количество часов инвариантной и вариативной части Типового учебного плана;

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

13) центры адаптации несовершеннолетних (далее – ЦАН) – организации, находящиеся в ведении органов образования, обеспечивающие прием, временное содержание и проживание безнадзорных и беспризорных детей и подростков в возрасте от трех до восемнадцати лет до установления родителей или других законных представителей, детей, оставшихся без попечения родителей или лиц, их заменяющих, в случае невозможности их своевременного устройства, детей, отобранных при непосредственной угрозе их жизни или здоровью органом опеки и попечительства от родителей (одного из них) или от других лиц, на попечении которых они находятся, детей, направляемых в специальные организации образования, а также детей, находящихся в трудной жизненной ситуации вследствие жестокого обращения, приведшего к социальной дезадаптации и социальной депривации;

14) лицей – учебное заведение, реализующее общеобразовательные учебные программы основного среднего и общего среднего образования и образовательные программы дополнительного образования, обеспечивающие расширенное и углубленное естественно–математическое образование обучающихся в соответствии с их склонностями и способностями;

15) специализированная организация образования – учебное заведение, реализующее специализированные общеобразовательные учебные программы основного и общего среднего образования, разработанные на основании государственных общеобязательных стандартов образования и направленных на углубленное освоение основ наук, культуры, искусства, спорта, военного дела, развитие их творческого потенциала и дарований;

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

17) внешкольная организация дополнительного образования – учебно-воспитательная организация, предназначенная для обеспечения необходимых условий личностного развития, укрепления здоровья и профессионального самоопределения, творческого труда обучающихся и воспитанников, формирования их общей культуры, адаптации личности к жизни в обществе, организации содержательного досуга (далее – внешкольные объекты);

18) учебно-методический комплекс (УМК) – совокупность единичных учебных и методических изданий, сопровождающие учебник и направленные на обеспечение освоения обучающимися содержания учебных предметов (дисциплин);

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

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

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

22) производственный контроль – комплекс мероприятий, в том числе лабораторных исследований и испытаний производимой продукции, работ и услуг, выполняемых индивидуальным предпринимателем или юридическим лицом, направленных на обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания;

23) рекреация – помещение для отдыха и восстановления сил, обучающихся и воспитанников во время перемены и в свободное от занятий время;

24) санитарно–дворовые установки (далее – СДУ) – туалет, не связанный с централизованной канализацией, расположенный на территории объекта, имеющий надземную часть и выгребную яму;

25) санитарная специальная одежда (далее – специальная одежда) – комплект защитной одежды персонала, предназначенный для защиты сырья, вспомогательных материалов и готового продукта от загрязнения механическими частицами, микроорганизмами и другими загрязнениями;

26) септик – сооружение для очистки небольших количеств бытовых сточных вод;

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

28) наполняемость классов – нормируемое количество обучающихся в классе;

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

30) 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;

31) малокомплектная школа – общеобразовательная школа с малым контингентом обучающихся (от 5 детей), с совмещенными класс-комплектами и со специфической формой организации учебных занятий.

Глава 2. Санитарно-эпидемиологические требования к выбору земельного участка под строительство объекта, проектированию, эксплуатации, реконструкции объектов

5. Выбор земельного участка, проектирование, реконструкция объектов определяется требованиями государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства, утверждаемых уполномоченным органом по делам архитектуры, градостроительства и строительства согласно подпункта 23-16) статьи 20 Закона Республики Казахстан от 16 июля 2001 года «Об архитектурной, градостроительной и строительной деятельности в Республике Казахстан» (далее – государственные нормативы в области архитектуры, градостроительства и строительства).

6. Территория общеобразовательных организаций и объектов с организацией мест проживания обучающихся и воспитанников должна иметь ограждение по всему периметру в соответствии с требованиями государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства. Ограждение должно быть без повреждений.

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

8. Внешкольные объекты, размещаемые в многоквартирных жилых домах, в частных домовладениях, во встроено – пристроенных помещениях могут не иметь отдельную территорию.

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

10. При проектировании площади помещений общеобразовательных организаций (классы, учебные кабинеты) при смешанных формах обучения (фронтальная и групповая) устанавливается норма 2,5 квадратных метров (далее – м²) на одного обучающегося. Площадь мастерских по изучению технологий и труда, а также специализированных мастерских для дифференцированного обучения по направлениям – 3,75 м² на одного обучающегося.

11. Площади помещений учебных кабинетов и аудиторий технического и профессионального образования (далее – ТиПО), послесреднего образования (далее – ПО), высшего и послевузовского образования (далее – ВУЗ) определяются:

- 1) не менее 2,5 м² на 1 обучающегося - для 12 - 15 мест;
- 2) 2,2 м² на 1 обучающегося - для 16 - 25 мест;
- 3) 1,8 м² на 1 обучающегося - для 26 - 49 мест;
- 4) 1,5 м² на 1 обучающегося - для 50 - 75 мест;

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

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

12. Количество обучающихся и воспитанников не должно превышать проектную вместимость объекта. Количество обучающихся по дистанционной форме обучения в общую численность не включается.

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

14. Помещения (бойлерные с насосными установками, производственные помещения, ремонтные мастерские, охлаждаемые камеры с насосным отделением, вентиляционные камеры, компрессорные), режим использования которых сопровождается шумом и может причинять беспокойство обучающимся и воспитанникам, мешать или нарушать работу педагогического, медицинского, административного персонала не размещают смежно, над и под спальными комнатами, учебными, медицинскими кабинетами.

При условии выполнения мероприятий по изоляции шума и вибрации допускается размещение спальных комнат, учебных и медицинских кабинетов, помещений с постоянным пребыванием людей, примыкающих по вертикали и горизонтали к техническим помещениям вентиляционных систем.

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

16. Радиаторы системы отопления спортивного зала располагаются в нишах под окнами и закрываются решетками или устанавливаются на высоту 2,4 метра (далее – м) от пола. На окнах и осветительных приборах должны быть предусмотрены заградительные устройства.

17. Поверхность пола во всех помещениях должна быть ровной, без щелей, изъянов и механических повреждений.

Полы в учебных помещениях, кабинетах и рекреациях должны иметь дощатое или паркетное покрытие. Возможно покрытие полов синтетическими полимерными материалами, утепленным линолеумом, допускающими обработку влажным способом и дезинфекцию.

Пол спортивного зала деревянный или имеет специальное покрытие, поверхность пола ровная, без щелей и изъянов.

Полы в мастерских трудового обучения выполняются из материала, устойчивого к механическому воздействию, в кабинетах и лабораториях химии – стойкие к химическим реагентам.

18. Объекты эксплуатируются в отдельно стоящем здании или нескольких отдельных зданиях.

Допускается эксплуатация объектов в приспособленных зданиях. При эксплуатации общеобразовательной организации в приспособленном здании расчетная вместимость учебных помещений и кабинетов определяется с учетом нормы площади 2,5 м² на 1 обучающегося.

19. Эксплуатация внешкольных объектов, образовательных центров допускается в приспособленных зданиях, во встроенно-пристроенных помещениях, а также на первых этажах жилых домов.

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

21. Эксплуатация помещений для пребывания обучающихся и воспитанников, медицинского назначения не допускается в подвальных и цокольных этажах зданий.

22. Все помещения должны эксплуатироваться в соответствии с функциональным назначением.

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

24. При наличии на объектах дошкольных организаций, компьютерных классов, специализированных медицинских и стоматологических кабинетов, парикмахерских, прачечных, бассейнов, учебно-производственных мастерских, объектов питания применяются требования санитарных правил, гигиенических нормативов, утверждаемые государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения согласно статье 94 и статье 95 Кодекса Республики Казахстан от 7 июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения» (далее – Кодекс) (далее – документы нормирования).

25. При реконструкции объектов соблюдаются требования пунктов с 6 по 24 настоящих Санитарных правил.

Глава 3. Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению, водоотведению, теплоснабжению, освещению, вентиляции, кондиционированию

26. На объектах предусматриваются и должны быть в исправном состоянии централизованное хозяйственно-питьевое, горячее водоснабжение, водоотведение.

27. Объекты обеспечиваются безопасной и качественной питьевой водой в соответствии с установленными требованиями документов нормирования.

28. На объектах должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости (графины, чайники, бачки и другие)

или бутилированная, по показателям качества и безопасности соответствует требованиям документов нормирования.

Кулеры (диспенсеры) для воды регулярно очищаются согласно инструкции производителя. Для питья используют чистую посуду (стеклянная, фаянсовая, одноразовые стаканчики).

Разрешается использование индивидуальной бутилированной емкости. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более трех часов.

29. Конструктивные решения стационарных питьевых фонтанчиков предусматривают наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи высотой не менее десяти сантиметров.

30. За организацию 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.

31. При отсутствии централизованной системы водоснабжения используется вода из местных источников питьевого назначения с устройством внутреннего водопровода и водоотведения.

32. Допускается использование для хозяйственно-питьевых нужд привозной питьевой воды, доставка которой проводится специализированным автотранспортом, в специальных промаркированных емкостях, выполненных из материалов, разрешенных для контакта с питьевой водой, своевременно очищаемых, промываемых и дезинфицируемых.

33. На объектах, работающих на привозной воде, предусматривается отдельное помещение с установкой емкостей для хранения запаса питьевой воды. Емкости имеют маркировку («питьевая вода»), подвергаются еженедельной (и по мере необходимости) очистке и дезинфекции с применением моющих и дезинфицирующих средств. Не допускается использование емкости для питьевой воды для других целей.

34. При отсутствии централизованной системы горячего водоснабжения устанавливаются водонагреватели. Горячая и холодная вода подводится ко всем ваннам, душевым, прачечным, умывальникам в местах проживания, в помещениях медицинского назначения, а также к технологическому оборудованию на пищеблоке с установкой смесителей.

Не допускается использование горячей воды из системы водяного отопления для технологических и хозяйственно-бытовых целей.

35. Помещения, предназначенные для рисования и лепки, для работы с растениями, мастерские, помещения медицинского блока, производственные помещения пищеблока оборудуются раковинами с подводкой горячей и холодной воды, средствами для мытья и сушки рук.

36. При размещении объектов в неканализованной и частично канализованной местности предусматривается устройство местного водоотведения. Прием сточных вод, в том числе СДУ осуществляют в общую

или отдельные подземные водонепроницаемые емкости (ямы, септики), оснащенные крышками с гидравлическими затворами (сифонами), расположенные в хозяйственной зоне территории объекта, очистка которых проводится своевременно.

Сброс сточных вод в открытые водоемы и на прилегающую территорию, а также устройство поглощающих колодцев не допускается.

37. Канализационные стояки для водоотведения в производственных, складских помещениях, бытовых помещениях прокладывают в оштукатуренных коробах.

38. В неканализованной местности допускается устройство СДУ (1 на 75 человек) и установка наливных умывальников (1 на 30 человек).

СДУ имеют надземные помещения и выгребную яму из водонепроницаемого материала. Уборку СДУ проводят ежедневно с использованием дезинфицирующих средств. Выгребную яму СДУ своевременно очищают.

В проектируемых, строящихся и реконструируемых объектах образования в неканализованной и частично канализованной местности санитарные узлы располагаются в здании (школа, общежитие, учебный корпус).

39. Здания объектов оборудуются системами центрального отопления. При отсутствии централизованного источника теплоснабжения предусматривается автономная котельная, работающая на жидком, твердом и газообразном топливе.

40. В сельских населенных пунктах в одноэтажных зданиях малокомплектных объектов образования допускается устройство печного отопления. Топка проводится в изолированном помещении с отдельным входом.

41. В отопительный период температура воздуха определяется в соответствии с документами нормирования.

42. Естественное и искусственное освещение помещений следует проектировать в соответствии с государственными нормативами в области архитектуры, градостроительства и строительства. Для искусственного освещения используют лампы светодиодные, люминесцентные и энергосберегающие. Общее искусственное освещение предусматривается во всех помещениях.

43. Территория объекта имеет наружное искусственное освещение, в том числе в санитарно-дворовых установках.

44. Световые проемы в учебных помещениях, игровых и спальнях оборудуют регулируемые солнцезащитными устройствами.

45. В учебно-производственных мастерских, спортивных залах допускается двухстороннее естественное боковое и комбинированное (верхнее и боковое) освещение. Не допускается закрашивание оконных стекол в учебных помещениях.

Остекление окон выполняется из цельного стеклопалотна.

46. При искусственном освещении в одном помещении применяются лампы одного типа. Используют светильники отраженного и рассеянного света, обеспечивают их плафонами.

47. Показатели искусственной освещенности объектов образования определяются в соответствии с документами нормирования.

48. Учебные помещения объектов для обучающихся и воспитанников с нарушениями зрения (классы, кабинеты, лаборатории, мастерские), а также читальные залы оборудуют комбинированной системой искусственного освещения. Суммарный уровень освещенности от общего и местного освещения в зависимости от вида зрительной патологии составляет:

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

2) с поражением сетчатки и зрительного нерва (без светобоязни) – 1000 – 1500 лк;

3) для страдающих светобоязнью – не более 500 лк;

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

5) каждое рабочее место оборудуют светильниками местного освещения не менее 400 лк.

Светильники имеют жесткое крепление к поверхности стола и гибкий кронштейн, позволяющий менять угол наклона и высоту источника света.

49. Лампы, вышедшие из строя, заменяются. Неисправные, ртутьсодержащие лампы хранятся в отдельном помещении, не доступном для обучающихся и воспитанников. Не допускается выброс отработанных ртутьсодержащих ламп в мусоросборники. Хранение и направление на утилизацию отработанных ртутьсодержащих ламп возлагается на ответственное лицо приказом руководителя объекта.

50. Здания объектов оборудуются системами вентиляции и кондиционирования воздуха. На пищеблоке предусматривается вентиляция на механическом побуждении. Над оборудованием, являющимся источником выделения тепла и влаги, устанавливаются вытяжные зонты.

51. При эксплуатации систем вентиляции и кондиционирования воздуха соблюдаются требования документов нормирования.

52. Учебные помещения проветривают во время перемен, рекреационные – во время уроков. До начала занятий и после их окончания осуществляют сквозное проветривание учебных помещений. Сквозное или угловое проветривание проводят в отсутствие обучающихся и воспитанников. Сквозное проветривание не проводят через туалетные помещения.

53. 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.

54. На объектах создаются оптимальные микроклиматические условия (температура, скорость движения воздуха и относительная влажность воздуха), согласно документам нормирования.

55. Для контроля за температурой воздуха в игровых, учебных и спальнях помещениях организаций образования, воспитания и мест проживания детей, а также в помещениях медицинского пункта устанавливаются термометры.

Глава 4. Санитарно-эпидемиологические требования к ремонту и содержанию помещений объектов

56. Ежегодно на объекте проводится текущий ремонт.

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

58. Для отделки помещений используются строительные материалы, имеющие документы, подтверждающие их качество и безопасность.

59. Допускается применение подвесных потолков различных конструкций в вестибюлях, холлах, рекреациях, актовых и конференц-залах, административных помещениях.

60. Потолки и стены всех помещений имеет гладкую поверхность, без щелей, трещин, деформаций, без признаков поражений грибом.

61. В помещениях с обычным режимом эксплуатации стены, пол, оборудование имеет гладкую, матовую поверхность, допускающую уборку влажным способом.

В помещениях с влажным режимом работы (медицинского назначения, пищеблок, санитарные узлы, постирочные, прачечные, моечные) стены облицовывают плиткой или другими материалами, на высоту не менее 1,5 м, в душевых на высоту не менее 1,8 м, допускающими уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.

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

63. На окна, форточки, фрамуги, открываемые для проветривания, устанавливаются москитные сетки.

64. Территория объектов, физкультурные и спортивные площадки на открытом воздухе содержатся в чистоте, должны быть свободными от посторонних предметов.

65. Все помещения содержатся в чистоте. Пищеблок и туалеты ежедневно убирают с использованием дезинфицирующих средств. В туалетах

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

Влажную уборку помещений проводит техперсонал организаций. Не допускается привлекать к уборке санитарных узлов обучающихся и воспитанников.

66. Для проведения уборки используются моющие, дезинфицирующие средства разрешенные к применению, согласно документам нормирования.

Дезинфицирующие растворы готовят согласно инструкции производителя в маркированных емкостях с указанием даты приготовления раствора. Дезинфицирующие и моющие средства и их рабочие растворы хранятся в недоступных для обучающихся и воспитанников местах.

67. Уборочный инвентарь (тазы, ведра, щетки, ветошь) маркируют и закрепляют за отдельными помещениями (санитарные узлы, медицинский пункт, производственные помещения пищеблока, обеденный зал, рекреации, учебные кабинеты, спальные, производственные мастерские) и хранят в специально выделенных местах.

Уборочный инвентарь для санитарных узлов всех организаций имеет сигнальную маркировку.

68. На объектах проводят мероприятия по дератизации и дезинсекции. Не допускается наличие насекомых, клещей и других членистоногих и грызунов.

69. Мусоросборники, оборудованные плотно закрывающимися крышками устанавливаются в хозяйственной зоне, на площадке с водонепроницаемым покрытием, доступным для очистки и дезинфекции, огражденной с трех сторон. Мусоросборники (контейнеры) очищаются, моются и дезинфицируются.

Для сбора мусора с объектов, размещенных на первых этажах многоквартирного жилого дома, во встроено – пристроенных помещениях используются общие мусоросборники жилого дома или контейнеры.

Глава 5. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям обучения и производственной практике

70. Наполняемость групп (классов) общеобразовательных и специальных образовательных организаций принимается согласно приложению 2 к настоящим Санитарным правилам.

71. Продолжительность урока в общеобразовательной организации не должна превышать 40 минут. В первых классах применяют "ступенчатый" режим учебных занятий с постепенным наращиванием учебной нагрузки. В сентябре планируют три урока по 35 минут, с октября по 40 минут. С проведением на уроках физкультминуток и гимнастики для глаз.

Для учащихся первых классов в течение года должны быть дополнительные недельные каникулы.

72. Недельная учебная нагрузка в общеобразовательных организациях не должна превышать указанных норм в приложении 3 к настоящим Санитарным правилам.

Количество уроков в расписании согласовывается с родительским комитетом.

73. Проведение сдвоенных уроков в начальной школе не допускается. При составлении расписания уроков учитывается динамика умственной работоспособности учащихся в течение дня и недели и используется таблица ранжирования предметов по трудности в соответствии с приложением 4 к настоящим Санитарным правилам.

74. Школьное расписание уроков составляется отдельно для обязательных и факультативных занятий. Факультативные занятия планируют в дни с наименьшим количеством обязательных уроков.

Вес ежедневного учебного комплекта не должен превышать:
 для обучающихся 1-3 классов – 1,5-2,0 килограмм (далее – кг);
 для обучающихся 4- 5 классов – 2,0-2,5 кг;
 для обучающихся 6 -7 классов – 3,0-3,5 кг;
 для обучающихся 8 - 11(12) классов – 4,0-4,5 кг.

Расписание уроков составляется с учетом гигиенических нормативов ежедневного учебного комплекта (учебники, УМК и письменные принадлежности) без веса ученического портфеля или ранца (рюкзака).

75. Продолжительность перемен между уроками для учащихся всех видов общеобразовательных организаций составляет не менее 5 минут, большой перемены (после 2 или 3 уроков) – 30 минут. Вместо одной большой перемены допускается после второго и четвертого уроков устраивать две перемены по 15 минут каждая.

Перемены проводят при максимальном использовании свежего воздуха, в подвижных играх.

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

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

77. Учебная нагрузка обучающихся организаций образования, реализующих образовательные программы технического и профессионального, послесреднего и высшего образования устанавливается Государственными общеобязательными стандартами образования соответствующих уровней образования, утвержденными постановлением Правительства Республики Казахстан от 23 августа 2012 года № 1080.

78. Во время летних каникул допускается организация пришкольных лагерей (площадок), осуществляющих физкультурно-оздоровительную, учебно-

воспитательную деятельность и культурный досуг обучающихся и воспитанников. Во время работы пришкольных лагерей допускается организация питания и дневного сна. При организации питания учитываются требования настоящих Санитарных правил. При организации дневного сна выделяется спальное помещение, устанавливаются индивидуальные кровати (раскладушки), предусматривается индивидуальное постельное белье (простынь, наволочка, пододеяльник) и не менее двух полотенец (для рук и ног).

79. Производственная практика проводится согласно графику учебно-воспитательного процесса. Не допускается проводить ремонт технологического оборудования обучающимися и воспитанниками.

80. Мебель и оборудование, включая оборудование на игровых и спортивных площадках, соответствуют росту и возрасту обучающихся и воспитанников. Спортивное, игровое оборудование содержится в исправном состоянии.

81. Подбор учебной мебели проводят в соответствии с ростом обучающихся. Размеры учебной мебели указаны в приложении 5 к настоящим Санитарным правилам.

82. На объектах учебные кабинеты, лаборатории оборудуют рабочими столами, стульями со спинками.

Рассаживают обучающихся и воспитанников:

с нарушением слуха, зрения – за передними столами рядов от доски; часто болеющие простудными заболеваниями дальше от наружной стены.

83. Мебель в учебных помещениях устанавливается с учетом обеспечения естественного бокового левостороннего освещения. Не допускается направление основного светового потока спереди и сзади от обучающихся и воспитанников.

84. Для проведения лабораторных работ с использованием физических и химических реагентов к демонстрационным и ученическим лабораторным столам в кабинете физики и химии предусматривается подводка электроэнергии, в кабинете химии (при централизованном водоснабжении) – подводка воды и канализации.

В кабинете химии оборудуется вытяжной шкаф.

85. Химические реагенты, кислоты и щелочи, используемые для проведения опытов, маркируются, хранятся в специально выделенном сейфе под контролем ответственного лица.

86. В учебных мастерских при работе на специализированных верстаках и столах применяются табуреты подъемно-поворотные без спинок в соответствии с их назначением.

87. Мастерские оснащают малошумным оборудованием, уровни шума и вибрации соответствуют требованиям документов нормирования.

88. Раздевальные при спортивных залах оборудуются шкафчиками или вешалками для одежды и скамейками.

89. Спортивные маты и снаряды, имеют целостные покрытия (обшивки), допускающие обработку влажным способом и дезинфекцию.

90. 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, обшиваются брезентом или резиной.

Беговая дорожка должна быть с твердым, хорошо дренирующим покрытием, с плотным, непылящим, стойким к атмосферным осадкам верхним слоем.

91. При отсутствии централизованной системы водоснабжения допускается установка наливных умывальников.

92. В санитарных узлах объектов устанавливаются унитазы, умывальные раковины, средства для мытья и сушки рук, урны для сбора мусора. Унитазы для обучающихся и воспитанников размещаются в закрытых кабинках, для дошкольных классов объектов образования устанавливаются детские унитазы.

Потребность в санитарных приборах учебных и жилых корпусов объектов предусматриваются согласно приложению 6 к настоящим Санитарным правилам.

Установка и потребность в санитарных приборах для маломобильных групп нормируется в соответствии с требованиями государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства.

93. Приобретенная продукция для обучающихся и воспитанников (игрушки, обувь, одежда, посуда, средства личной гигиены, школьно-письменные принадлежности, постельное белье, парфюмерно-косметическая продукция, мебель) должны иметь документы, подтверждающие ее качество и безопасность.

Глава 6. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания на объектах

94. Допускается размещение объекта для проживания обучающихся и воспитанников в отдельно стоящих зданиях, во встроено-пристроенных зданиях, а также смежно с учебными корпусами.

Площадь в спальнях помещений устанавливается не менее 4 м² на 1 место, в школах-интернатах для детей с последствиями полиомиелита и церебральными параличами – 4,5 м².

В общежитиях для обучающихся ТиПО, ПО и ВУЗ площадь на 1 человека предусматривается не менее 6 м².

95. Помещения оборудуются мебелью согласно их функционального назначения.

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

96. Купание обучающихся и воспитанников на объектах с круглосуточным пребыванием осуществляется по графику не реже одного раза в семь календарных дней с одновременной сменой постельного, нательного белья и полотенец.

97. Смена постельного белья, полотенца 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 моющим средством, разрешенным к применению. Чистое белье доставляется в постиранном мешке. Не менее одного раза в год постельные принадлежности подвергаются камерной дезинфекции.

98. На одно спальное место предусматривается наличие не менее трех комплектов постельного белья. На объектах с организацией мест проживания обучающихся и воспитанников постельные принадлежности и постельное белье маркируются, предметы личной гигиены (зубные щетки, расчески, мочалки) для каждого ребенка выделяются индивидуально. Индивидуальные зубные щетки, мочалки хранят в открытых ячейках в умывальных.

99. Стирка белья осуществляется в прачечной объекта, исключаются встречные потоки чистого и грязного белья. При отсутствии прачечной стирка белья проводится централизованно в других прачечных.

Белье заболевших инфекционным заболеванием перед стиркой подвергается дезинфекции в маркированных ваннах.

100. В общежитиях для обучающихся ТиПО, ПО, ВУЗ устанавливается 1 душ, 1 умывальная раковина и 1 унитаз на 4 – 6 человек. Женская кабина личной гигиены предусматривается из расчета 1 кабина на 50 человек и оборудуется унитазом, биде, душем и умывальной раковиной.

Глава 7. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям питания на объектах

101. К пищеблокам объектов в части, не противоречащей требованиям настоящих Санитарных правил, применяются требования документов нормирования к объектам общественного питания.

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

103. Нормы питания обучающихся и воспитанников на объектах воспитания и образования (в массе "брутто") регламентированы постановлением Правительства Республики Казахстан от 12 марта 2012 года № 320 "Об утверждении размеров, источников, видов и Правил предоставления социальной помощи гражданам, которым оказывается социальная помощь".

104. На объекте составляется перспективное сезонное (лето – осень, зима – весна) двухнедельное меню. При разработке меню учитывают

продолжительность пребывания обучающихся и воспитанников, их возрастную категорию, предусматривают пищевую продукцию, обогащенную витаминно-минеральным комплексом.

105. Для обучающихся первой смены в общеобразовательных организациях предусматривается одно-двухразовое питание – второй завтрак или второй завтрак и обед, для обучающихся второй смены – полдник, для групп продленного дня – второй завтрак, обед и полдник. При круглосуточном пребывании детей предусматривается не менее чем пятикратное питание.

106. Рекомендуемая масса порции блюд в граммах в зависимости от возраста указана в приложении 7 к настоящим Санитарным правилам.

107. Допускается замена пищевой продукции, в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам.

108. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие два–три календарных дней.

109. 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 один раз в два – семь календарных дней.

110. Завтрак состоит из блюда (первое или второе) и напитка (компот, кисель, чай и соки). Допускается включение в завтрак или отдельным приемом яйцо, соки, фрукты, бутербродов со сливочным маслом или сыром.

Обед включает салат, первое, второе блюдо (основное блюдо из мяса, рыбы или птицы с гарниром) и третье (компот, кисель, чай и соки). Готовят несложные салаты из вареных и свежих овощей.

В полдник в меню включают напиток (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.

Ужин состоит из овощного (творожного) блюда или каши, основного второго блюда (мясо, рыба или птица с гарниром), напитка (чай, сок, кисель).

Дополнительно в качестве второго ужина включают фрукты или кисломолочные продукты и булочные или кондитерские изделия без крема.

111. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем объекта меню, в котором указывают наименования блюд, выход каждого готового блюда. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанных в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов.

112. Прием пищевой продукции и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с внесением данных в бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, согласно форме 1 приложения 9 к настоящим Санитарным правилам.

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

113. В питании обучающихся и воспитанников 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 пищевой продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.

114. Не допускается присутствие обучающихся и воспитанников 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.

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

116. Витаминизацию витамином «С» проводят в организациях с круглосуточным пребыванием детей из расчета суточной нормы витамина «С» для детей школьного возраста – 70 мг, с внесением данных в журнал «С-витаминизации», согласно форме 2 приложения 9 к настоящим Санитарным правилам.

117. Сроки годности и условия хранения пищевой продукции, соответствуют срокам годности, установленным производителем (изготовителем).

118. Хранение скоропортящейся пищевой продукции осуществляется в низкотемпературных холодильных оборудованных, и (или) в холодильных камерах, и (или) холодильниках. Для контроля температуры устанавливают термометры. Использование ртутных термометров не допускается.

119. В организациях общественного питания объектов воспитания и образования не допускается:

- 1) изготовление и реализация:
 - простокваши, творога, кефира;
 - фаршированных блинчиков;
 - макарон по-флотски;
 - зельцев, форшмаков, студней, паштетов;
 - кондитерских изделий с кремом;
 - кондитерских изделий и сладостей (шоколад, конфеты, печенье) в потребительских упаковках;
 - морсов, квасов;
 - жареных во фритюре изделий;
 - яиц всмятку, яичницы – глазуньи;
 - сложных (более четырех компонентов) салатов; салатов, заправленных сметаной и майонезом;
 - окрошки;
 - грибов;
 - пищевой продукции непромышленного (домашнего) приготовления;

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

газированных, лечебных и лечебно-столовых минеральных вод, сладких безалкогольных напитков, безалкогольных энергетических (тонизирующих) напитков, соков концентрированных диффузионных (за исключением упакованных минеральных и питьевых вод);

фаст-фудов: гамбургеров, хот-догов, чипсов, сухариков, киришешек; острых соусов, кетчупов, жгучих специй (перец, хрен, горчица);

2) использование:

непастеризованного молока, творога и сметаны без термической обработки;

яиц и мяса водоплавающих птиц;

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

субпродуктов продуктивных животных и птицы, за исключением языка, сердца;

мяса продуктивных животных и мяса птицы механической обвалки;

коллагенсодержащего сырья из мяса птицы;

продуктов уоя продуктивных животных и птицы, подвергнутых повторному замораживанию;

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

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

120. На объектах образования, за исключением ВУЗ не допускается установка автоматов, реализующих пищевые продукты.

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

122. Ежедневно медицинским работником или ответственным лицом проводится органолептическая оценка качества готовых блюд с внесением записей в журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий в соответствии с формой 3 приложения 9 к настоящим Санитарным Правилам.

Периодически оценка качества питания проводится бракеражной комиссией, состав которой определяется приказом руководителя объекта с обязательным включением медицинского работника, администрации, заведующего производством и представителя родительского комитета.

123. Ежедневно на пищеблоке повар оставляет суточные пробы готовой продукции в соответствии с фактическим меню. 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 +20°С до +60°С. Суточные пробы хранят не менее двадцати четырех часов до замены приготовленным на следующий день или после выходных дней блюдом (независимо от количества выходных дней) – завтраком, обедом, полдником или ужином соответственно.

Глава 8. Требования к производственному контролю, условиям труда и бытовому обслуживанию персонала

124. На объекте организуется и проводится производственный контроль в соответствии требованиями документов нормирования.

125. На объекте создаются условия для соблюдения персоналом условия труда и правил личной гигиены.

126. Работники пищеблока, технический персонал обеспечиваются специальной одеждой (халат или куртка с брюками, головной убор, обувь).

Работники объектов соблюдают личную и производственную гигиену: следят за чистотой рук, носят чистую специальную одежду и обувь, при выходе из объекта и перед посещением туалета снимают специальную одежду, моют руки с мылом перед началом работы и после посещения туалета, а также после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами.

127. Работники столовой объекта образования перед началом работы подбирают волосы под колпак или косынку, снимают ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стригут ногти и не покрывают их лаком.

Не допускается работникам входить без специальной одежды в производственные помещения и ношение иной одежды поверх нее.

Специальная одежда хранится отдельно от личных вещей.

128. Во избежание попадания посторонних предметов в сырье и готовую продукцию не допускается вносить и хранить в производственных помещениях мелкие стеклянные и металлические предметы (кроме технологического инвентаря), застегивать специальную одежду булавками, иголками и хранить в карманах халатов предметы личного обихода.

129. Для мытья рук устанавливают умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды, средствами для мытья и сушки рук.

130. Употребление пищи разрешается строго в отведенных местах.

Глава 9. Санитарно-эпидемиологические требования к медицинскому обеспечению на объектах

131. На объектах образования обеспечивается медицинское обслуживание.

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

132. Для вновь поступающих обучающихся и воспитанников в организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, ЦАН предусматриваются боксы изоляторы.

133. На объектах образования минимальный набор помещений медицинского пункта включает кабинет медицинского работника и процедурный кабинет.

Для объектов с организацией мест проживания, общежитий предусматривается медицинский пункт с изолятором на первом этаже.

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

135. В организациях образования с кратковременным пребыванием обучающихся, а также во внешкольных организациях медицинский кабинет не предусматривается.

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

137. При отсутствии необходимого набора помещений медицинского пункта в организациях, размещенных в сельской населенной местности, для медицинских пунктов оборудуется комната площадью не менее 12 м².

138. Минимальный перечень медицинского оборудования и инструментария для оснащения медицинского пункта установлены в приложении 10 к настоящим Санитарным правилам.

139. При образовании медицинских отходов, которые по степени эпидемиологической опасности относятся к потенциально опасным отходам, их обезвреживают и удаляют в соответствии с правилами сбора, хранения, переработки, обезвреживания и удаления всех видов отходов лечебно-профилактических объектов.

140. Обучающиеся и воспитанники, состоящие на диспансерном учете с хроническими формами заболеваний, с факторами риска, а также перенесшие отдельные острые заболевания подлежат диспансерному наблюдению и оздоровлению, согласно составленному плану.

141. Лечебно-профилактические и оздоровительные мероприятия проводит медицинский персонал. На объектах составляется комплексный план оздоровительных мероприятий, направленных на укрепление здоровья обучающихся и воспитанников, предупреждение и снижение заболеваемости.

142. Обучающиеся и воспитанники, поступающие в образовательные организации, проходят медицинский осмотр и представляют справки о состоянии здоровья.

143. Сотрудники объектов образования и персонал пищеблока имеют личные медицинские книжки с отметкой о допуске к работе.

144. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, больные или носители возбудителей инфекционных заболеваний, так же контактировавшие с больными или носителями не допускаются к работе до проведения соответствующего медицинского обследования и заключения врача.

145. Медицинский работник на объектах, кроме внешкольных организаций, проводит подготовку медицинского кабинета, документации и подлежащего контингента к проведению профилактических медицинских осмотров, вакцинации обучающихся и воспитанников, персонала.

146. Медицинские работники и администрация объектов:

1) проводят учет за своевременным прохождением сотрудниками объектов профилактических медицинских осмотров и ежедневный контроль здоровья работников пищеблока с регистрацией данных в журнал результатов осмотра работников пищеблока, согласно форме 4 приложения 9 к настоящим Санитарным правилам;

2) ежегодно и по запросу представляют в территориальные подразделения государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения информацию по заболеваемости, проведению профилактических медицинских осмотров, распределению обучающихся и воспитанников по состоянию здоровья (группы здоровья), группам физического развития, диспансерного наблюдения и проведенному оздоровлению;

3) подекадно проводят анализ выполнения суточных норм по основным продуктам за 10 календарных дней с последующей коррекцией и ведением ведомости контроля за выполнением норм пищевой продукции, согласно форме 5 приложения 9 к настоящим Санитарным правилам.

147. При регистрации инфекционных заболеваний среди обучающихся и воспитанников или персонала, а также с профилактической целью руководством организаций образования, его персоналом и медицинскими работниками проводятся санитарно-противоэпидемические и санитарно-профилактические мероприятия.

148. Оказание медицинской помощи в организациях образования осуществляется в соответствии с требованиями Правил оказания медицинской помощи, утверждаемых согласно подпункту 82) статьи 7 Кодекса.

149. В медицинских кабинетах проводят санитарно-дезинфекционную обработку оборудования и инвентаря дезинфицирующими средствами, разрешенными к применению, согласно инструкции производителя.

150. На объектах образования ведется медицинская документация в соответствии с приложением 11 к настоящим Санитарным правилам.

Глава 10. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям образования на период введения ограничительных мероприятий, в том числе карантина

1. При входе и выходе обучающихся в здание организаций образования:

1) проводится ежедневный утренний фильтр медицинскими работниками всех сотрудников и обучающихся (термометрия бесконтактным термометром, обработка рук антисептиком у входа в здание, обработка подошвы обуви, смена обуви);

2) маркируются специальными указателями по правилу «одностороннего движения» передвижения в школе, в том числе подъемы по лестницам;

3) наносится маркировка перед входом на асфальте для обеспечения дистанцирования в очереди;

4) наносятся сигнальные знаки для соблюдения дистанции, как в помещениях, так и в здании объекта образования в целом;

5) соблюдается дистанция не менее 1,5 метров при передвижении учащихся в объекты образования, на территории объекта образования, в коридорах, в помещении;

6) устанавливаются санитайзеры с кожным антисептиком для обработки рук учащихся, персонала в доступных местах на каждом этаже, у каждого класса (аудиторий, кабинета), в санитарных узлах и промаркированных емкостей для грязных масок;

7) обеспечивается наличие мыла в дозаторах в санузлах для учащихся и сотрудников, дезинфицирующих средств для рук в дозаторах, наличие плакатов с правилами мытья рук.

2. Режим занятий и организация рабочего места проводятся в соответствии со следующими требованиями:

1) время перемен между уроками устанавливается для разных классов (групп) в разное время;

2) отменяется кабинетная система;

3) закрепляется 1 парта (стол) за 1 конкретным обучающимся на расстоянии не менее 1,5 метра друг от друга с ресурсным лотком на столе с учебными принадлежностями (персональные учебники, канцелярия) на 1 учебный день.

4) соблюдается проектная мощность заполнения помещений;

5) организуются уроки физической культуры на свежем воздухе в теплый период времени (при температуре атмосферного воздуха не более -18°C) или обеспечивается постоянное проветривание спортивных залов.

3. В организациях образования проводятся следующие противоэпидемиологические мероприятия:

1) организуются работы санитарных постов на каждом этаже, осуществляется контроль в классах (группах) за своевременным мытьем рук учащихся (мытьё рук с использованием жидкого мыла) по приходу в школу (до начала занятий), на переменах, после прогулки на улице, посещения санузла и в других случаях загрязнения;

2) функционируют медицинские кабинеты и изоляторы (для ежедневного замера температуры, выявления симптомов заболеваний, изоляции, в случаях выявления заболевших) с обеспечением необходимым медицинским оборудованием и медикаментами (термометрами, шпателями, маски);

3) проводится еженедельный инструктаж среди сотрудников о необходимости соблюдения правил личной/производственной гигиены и контроля за их неукоснительным выполнением;

4) организуются специальные места для утилизации использованных масок, перчаток, салфеток, использованных при чихании и кашле;

5) назначаются ответственные лица за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований (измерение температуры бесконтактным термометром, инструктажа персонала, своевременная смена средств индивидуальной защиты, отслеживание необходимого запаса дезинфицирующих, моющих и антисептических средств, ведение журнала проведения инструктажа, термометрии, утилизация масок, респираторов, салфеток, обработка оборудования и инвентаря, уборка помещений);

б) допускается посещение организации образования обучающимися, перенесшими заболевание, контактировавшие с больным коронавирусной инфекцией, при наличии медицинского заключения врача об отсутствии медицинских противопоказаний для пребывания в организации образования;

7) при регистрации заболеваемости устанавливается карантин на класс, группу.

4. В организаций образования не допускаются обучающиеся и сотрудники с признаками инфекционных заболеваний (респираторными, кишечными, повышенной температурой тела).

Обучающиеся и сотрудники с признаками инфекционных заболеваний незамедлительно изолируются с момента выявления указанных признаков до приезда бригады скорой (неотложной) медицинской помощи либо прибытия родителей (законных представителей) или осуществляется самостоятельная самоизоляция в домашних условиях.

5. При выявлении обучающихся и сотрудников с признаками инфекционных заболеваний организация образования уведомляет доступным способом территориальные подразделения государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения о лицах с признаками инфекционных заболеваний (респираторными, кишечными, повышенной температурой тела) с момента выявления лиц, указанных в пункта 154 настоящих Санитарных правил.

6. В организациях образования ограничивается допуск родителей (законных представителей) и других посетителей, в том числе беременных и лиц старше 65 лет, обучающихся (карантин), прибывших из-за рубежа за 14 дней до посещения организации образования. Сопровождение детей родителями (законными представителями) в общеобразовательные школы осуществляется до входа в школу.

7. При наличии у организации образования собственного транспорта, на котором проводится оказание транспортных услуг обучающимся и сотрудникам, водители снабжаются антисептиком для обработки рук и средствами защиты (маски) с обязательной их сменой с требуемой частотой, а также проведение дезинфекции салона автотранспорта перед каждым рейсом с последующим проветриванием.

8. Администрацией организации образования обеспечивается неснижаемый (не менее чем месячный) запас дезинфицирующих и моющих средств для уборки помещений, обработки рук сотрудников, СИЗ органов дыхания.

К работе с дезинфицирующими средствами допускаются совершеннолетние лица, не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

9. Дезинфицирующие средства применяются при строгом соблюдении, прилагаемой к ним инструкции, в которых отражены режимы дезинфекции при вирусных инфекциях.

10. Дезинфицирующие средства хранятся в таре (упаковке) поставщика с указанием наименования средства, его назначения, срока годности на этикетке. Тарная этикетка сохраняется в течение всего периода хранения (использования) дезинфицирующего средства, не передаются посторонним лицам и не оставляются без присмотра.

11. Регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещений в соответствии с графиком учебного, тренировочного, иных организационных процессов и режима работы.

12. Влажная уборка классов с дезинфекционными средствами вирулицидного действия не менее 2 раз в день с обязательной дезинфекцией дверных ручек, выключателей, поручней, перил, лестничных маршей, контактных поверхностей (оборудования, инвентаря, столов, стульев), мест общего пользования (спортивные, актовые залы, гардеробные, столовая, санузлы) а также обеспечивается бесперебойная работа вентиляционных систем и систем кондиционирования воздуха с проведением профилактического осмотра, ремонта, в том числе замены фильтров, дезинфекции воздуховодов.

Генеральная уборка помещений не реже 1 раза в неделю.

13. Уборочный инвентарь (ведра, щетки, ветоши) после использования подлежат обработке и хранению в специально выделенных местах.

14. В организациях образования обеспечивается соблюдение питьевого режима.

Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости (графины, чайники, бачки) или бутилированная по показателям качества безопасности соответствует требованиям документов нормирования.

Разрешается использование индивидуальной бутилированной емкости. Для питья используют чистую посуду (стеклянная, фаянсовая, одноразовые стаканчики). Допускается использование кипяченной питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов.

За организацию питьевого режима приказом руководителя объекта назначается ответственное лицо, обеспечивается свободный доступ обучающихся и воспитанников к питьевой воде в течение всего времени их пребывания на объекте.

15. В организациях образования начального, среднего и основного среднего уровня питание в столовой организуется в зависимости от сложившейся эпидемиологической ситуации по решению местных исполнительных органов и по согласованию главными государственными санитарными врачами соответствующих территорий.

16. Рассадка учащихся в столовой обеспечивается с соблюдением социальной дистанции между ними не менее 2-х метров.

17. При использовании посуды многократного применения – ее обработку проводят в специальных моечных машинах, в соответствии с инструкцией по ее эксплуатации с применением режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65°C в течение 90 минут или ручным способом при той же температуре с применением дезинфицирующих средств в соответствии с требованиями по их применению.

18. Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные – для стеклянной посуды и столовых приборов.

19. Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке:

- 1) механически удаляются остатки пищи;
- 2) в первой секции ванны осуществляется мытье в воде с добавлением моющих средств;
- 3) во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40°C осуществляется мытье с добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны;
- 4) в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C осуществляется ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- 5) обработка всей столовой посуды и приборов проводится с применением дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями;

б) осуществляется ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны проточной водой с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;

7) посуда просушивается на решетчатых полках, стеллажах.

20. При выходе из строя посудомоечной машины создаются условия для мытья посуды ручным способом, обеспечиваются моющими и дезинфицирующими средствами, щетками, ветошью и проводится контроль качества мытья посуды.

21. Работники столовых (сотрудники, имеющие непосредственный контакт с продуктами питания) оказывают свои услуги в одноразовых перчатках, подлежащих замене не менее двух раз в смену и при нарушении целостности, и ношение медицинских или тканевых масок (смена масок не реже 1 раза в 3 часа).

22. По окончании рабочей смены (или не реже, чем через 6 часов) проводят проветривание и влажную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств путем протирания дезинфицирующими салфетками (или растворами дезинфицирующих средств) ручек дверей, поручней, столов, спинок стульев (подлокотников кресел), раковин для мытья рук при входе в обеденный зал (столовую).

23. Для уничтожения вирусов и микроорганизмов соблюдают время экспозиции и концентрацию рабочего раствора дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией к препарату.

24. После обработки поверхность промывают водой и высушивают с помощью бумажных полотенец или одноразовых салфеток (ветошей).

25. Регламент использования дезинфицирующего средства определен инструкцией по применению отдельных дезинфицирующих средств, где разъясняется необходимость или отсутствие необходимости смывать дезинфицирующее средство после его экспозиции.

26. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.

27. При организации комбинированного и штатного режима занятий в организациях образования исключается работа педагогов, относящихся к группе риска, имеющих следующие показания:

- 1) возраст педагога старше 65 лет;
- 2) имеющие сопутствующие болезни системы кровообращения (артериальная гипертония, хроническая сердечная недостаточность);
- 3) сопутствующие хронические заболевания верхней дыхательной системы (хронический обструктивный бронхит легких, бронхиальная астма, фиброзные изменения в легких);
- 4) эндокринопатии (сахарный диабет метаболический синдром, ожирение и другие);

- 5) иммунодефицитные состояния (онкологические, гематологические, больные на иммуносупрессивной терапии и другие);
- 6) беременные женщины;
- 7) другие тяжелые хронические заболевания.

Педагоги с перечисленными заболеваниями подлежат переводу на дистанционное преподавание/обучение.

28. **В общежитиях** организаций образования приостанавливается проведение досуговых и иных массовых мероприятий, усиливается контроль за санитарной обработкой помещений и обеспечением установленного пропускного режима.

29. Выход из общежития допускается для посещения учебных занятий и в исключительных случаях. Вход и выход из здания проживающих, посещение общежитий посторонними не допускается.

30. Каждый этаж общежития оборудуется бесконтактными диспенсерами-распылителями или санитайзерами с дезинфицирующим раствором для их дозаправки.

31. В общежитиях создаются условия (обеспечение бытовыми условиями, компьютером, интернетом) для обучения в дистанционном формате.

32. На время обучения в дистанционном формате, проживающие в общежитиях лица не выезжают к местам постоянного проживания или иные места, за исключением выходов для покупок в продуктовых магазинах и аптеках.

33. Обучающиеся при временном выезде из общежития на время обучения в дистанционном режиме письменно уведомляют, в том числе посредством электронной связи, организацию образования, указав время выезда из общежития, время возвращения и место, куда он направляется.

34. Организация образования уведомляет родителей (законных представителей) о выезде из общежития несовершеннолетнего обучающегося.

35. Организации образования проводит мониторинг состояния здоровья обучающегося, вернувшегося после выезда из общежития, в течение 14 календарных дней со дня возвращения.

36. В общежитиях проводятся следующие противоэпидемические мероприятия:

- 1) исключается совместный прием пищи обучающимися;
- 2) проводится постоянно влажная уборка с применением дезинфицирующих средств в туалетах, умывальных, душевых и бытовых комнатах;
- 3) места общего пользования обеспечиваются средствами для мытья рук и антисептиками;
- 4) увеличивается частота и качество уборки (дополнительная обработка ручек, других поверхностей);

- 5) вход и выход обучающихся из общежитий регистрируется в журнале;
- 6) случаи повышения температуры тела обучающихся, оставшихся проживать в общежитии, или иных признаков острых респираторных вирусных инфекции (далее – ОРВИ) регистрируются в журнале;
- 7) обеспечивается особый контроль за студентами с хроническими заболеваниями с учетом групп риска.

Параграф 3. Требования к организации режима занятий в организациях высшего и послевузовского образования

37. В организациях высшего и послевузовского образования работают в дистанционном, комбинированном, штатном форматах по решению местных исполнительных органов и согласованию главных государственных санитарных врачей соответствующих территорий.

38. В организациях высшего и послевузовского образования проводятся следующие противоэпидемиологические мероприятия:

- 1) в учебных и иных корпусах, общежитиях функционируют вентиляционные системы и системы кондиционирования воздуха, соблюдается режим проветривания;
- 2) допускается одновременное нахождение людей в корпусах, аудиториях при не превышении 40-50% проектной мощности в помещении;
- 3) наполнение спортивных, актовых, поточных залов группами осуществляется не более 40-50% от проектной мощности;
- 4) обработка поточных аудиторий (вместимостью более 40 человек), библиотек проводится каждые 4 часа посредством включения бактерицидной лампы на 15 минут, влажной уборки и последующего проветривания;
- 5) обработка аудиторий (вместимостью менее 40 человек) проводится ежедневно посредством включения бактерицидной лампы на 15 минут, влажной уборки и последующего проветривания;
- 6) внедряется система зонирования, предполагающая дополнительный пропускной режим внутри корпуса (корпусов);
- 7) лабораторные, практические и студийные занятия проводятся с обеспечением не менее 5 м² на 1 обучающегося;
- 8) предусматривается установка прозрачных перегородок на рабочих местах, лабораториях, аудиториях, используемых в учебном процессе (при необходимости).

39. Не допускается проведение для обучающихся (студентов, магистрантов, докторантов, слушателей курсов) установочных занятий в рамках ориентационных недель.

40. В организациях высшего и послевузовского образования проведение массовых учебных и воспитательных, спортивных мероприятий не допускается.

Распределение в общежитиях осуществляется с соблюдением социальной дистанции между проживающими и заполнением комнат до 50 %.

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

Лабораторно-инструментальные исследования

№	Места отбора	Лабораторные исследования, количество (единиц)	Периодичность исследований
1	2	3	4
1	Организации образования, воспитания, мест проживания обучающихся и воспитанников, интернатные организации всех видов и типов		
1.1	пищеблоки	пробы пищевых продуктов (сырье) на микробиологические исследования	в порядке текущего надзора
		пробы готовых блюд на микробиологические исследования	в порядке текущего надзора
		пробы воды на микробиологические и санитарно-химические исследования	в порядке текущего надзора (один раз в год)
		блюда на калорийность	в порядке текущего надзора
		качество термической обработки	в порядке текущего надзора
		смывы с внешней среды	в порядке текущего надзора
		определение остаточного хлора в дезинфицирующих средствах	в порядке текущего надзора
		вода питьевая из местных источников водоснабжения (централизованное, колодцы, скважины, каптажи) на бактериологические, санитарно-химические исследования	в порядке текущего надзора (один раз в год)
обследование персонала на бактериологическое носительство	по эпидемиологическим показаниям		
1.2	приемные комнаты, спальни, учебные помещения, мастерские, спортивные и музыкальные залы, медицинские кабинеты, помещения для отдыха и сна, компьютерные классы	температура, относительная влажность воздуха	при выдаче санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии

№	Места отбора	Лабораторные исследования, количество (единиц)	Периодичность исследований
1	2	3	4
			(несоответствии) объекта, в порядке текущего надзора (один раз в год в период отопительного сезона)
1.2	помещения для отдыха и сна, компьютерные классы		раз в год в период отопительного сезона)
1.3	лаборатории, кабинет химии, спортивные залы, мастерские, пищеблоки	исследование эффективности вентиляции, шум	в порядке текущего надзора (один раз в год)
	водоразборные краны - ввод и вывод в здании, на пищеблоке (при расположении в отдельном блоке)	вода из водопроводной системы (бактериологические и санитарно-химические исследования)	при выдаче санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии (несоответствии) объекта; текущего надзора
1.4	колодцы, скважины, каптажи, родники, водоразборные краны	вода питьевая из местных источников водоснабжения (централизованное, колодцы, скважины, каптажи) на бактериологические, санитарно-химические исследования	при выдаче санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии (несоответствии) объекта, в порядке текущего надзора
1.5	объекты с использованием воды, расфасованной в емкости	вода питьевая, расфасованная в емкости (исключая бутилированную воду)	в порядке текущего надзора
1.6	закрытые плавательные бассейны и ванны	пробы воды на бактериологические, санитарно-химические, паразитологические исследования	при выдаче санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии (несоответствии) объекта в порядке текущего надзора
1.7	компьютерные и мультимедийные классы, кабинеты	напряженность электромагнитного поля, электростатического поля на рабочих местах, уровень концентрации аэроионов и коэффициента униполярности, шум	при выдаче санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии (несоответствии) объекта в порядке текущего надзора
1.8	учебные помещения, лаборатории, мастерские, комнаты самоподготовки, читальный зал, медкабинет	уровень искусственной	при выдаче санитарно-эпидемиологического

№	Места отбора	Лабораторные исследования, количество (единиц)	Периодичность исследований
1	2	3	4
		освещенности	заклучения о соответствии (несоответствии) объекта, в порядке текущего надзора
1.9	помещения с печным или автономным, неэлектрическим отоплением, медицинские кабинеты	исследование воздушной среды	в порядке текущего надзора
1.10	песочницы на игровых площадках	исследования почвы	в порядке текущего надзора в период с мая по сентябрь
1.11	организации образования, осуществляющие закуп товаров детского ассортимента	товары детского ассортимента (одежда, обувь, игрушки, косметические средства, канцелярские товары, посуда, средства гигиены и др.)	один раз год

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

Наполняемость групп (классов) общеобразовательных и специальных образовательных организаций

Наполняемость классов общеобразовательных организаций

Таблица 1

№	Группы (классы)	Возраст	Количество детей
1.	Группы (классы) дошкольной подготовки	с пяти лет	не более 25
2.	Классов общеобразовательных организаций	от 6 (7) до 18 лет (1-11 (12) классы)	не более 25
3.	Классы в малокомплектных школах	от 6 до 18 лет (1-11(12) классы)	от 5-10 до 25

Примечание:

Наполняемость классов для общеобразовательных организаций устанавливается не более 25 учащихся. В старших классах общеобразовательных школ, специализированных организациях образования, гимназиях и лицеях допускается снижение наполняемости классов до 20 учащихся.

В условиях осуществления ограничительных мероприятий, в том числе карантина соответствующими государственными органами, введения чрезвычайного положения, возникновения чрезвычайных ситуаций на определенной территории классы –комплекты организаций образования могут формироваться до 15 обучающихся классе.

Наполняемость классов, воспитательных групп, групп продленного дня в специальных образовательных организациях

Таблица 2

Специальные образовательные организации для детей	Количество детей в классе (группе)
	школьный возраст
1	2
С нарушениями речи:	
с тяжелыми нарушениями речи	12
с фонетико-фонематическим недоразвитием произношения отдельных звуков	12
С нарушениями слуха:	
неслышащих	8
слабослышащих и позднооглохших	10
С нарушениями зрения:	
незрячих, поздноослепших:	8
слабо видящих	12
с амблиопией и косоглазием	10
с легкой умственной отсталостью	10
с умеренной умственной отсталостью	6
с тяжелой умственной отсталостью	4

с задержкой психического развития	12
с нарушением опорно-двигательного аппарата	10
со сложными дефектами	6
с расстройствами эмоционально-волевой сферы	4

Примечание:

1. Исходя из местных условий и наличия средств, наполняемость классов, воспитательных групп продленного дня в указанных специальных образовательных организациях допускается ниже рекомендуемой предельной наполняемости.

2. Численность групп детей с физическими недостатками и умственной отсталостью (спецгруппы) может составлять 4-6.

Приложение 3
к санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам образования»

Недельная учебная нагрузка в общеобразовательных организациях

Класс	0	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	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

Приложение 4
к санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам образования»

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 неказахским языком обучения).	11
2	Иностранный язык, изучение предметов на иностранном языке.	10
3	Физика, химия, информатика, биология.	9
4	История, Человек. Общество. Право.	8
5	Казахский язык, литература (для школ с казахским языком обучения). Русский язык, литература (для школ с неказахским языком обучения).	7
6	Естествознание, география, самопознание, НВП	6
7	Физкультура	5
8	Труд, технология	4
9	Черчение	3
10	ИЗО	2
11	Музыка	1

Приложение 5
к санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам образования»

Размеры учебной мебели

№	Номера мебели	Группа роста (в миллиметрах) учащихся	Высота над полом крышки края стола, обращенного к обучающему	Высота над полом переднего края сидения
1	2	3	4	5
1	1	1000 – 1150	460	260
2	2	1150 – 1300	520	300
3	3	1300 – 1450	580	340
4	4	1450 – 1600	640	380
5	5	1600 – 1750	700	420
6	6	Свыше 1750	760	460

Приложение 6
к санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам образования»

Потребность в санитарных приборах учебных и жилых корпусов объектов

Таблица 1

Потребность в санитарных приборах учебных корпусов общеобразовательных и интернатных организаций

№	Помещение	Ед. изм.	Расчетное количество санитарных приборов
1	2	3	5
1	Уборные и умывальные учащиеся: девочек мальчиков	1 обучающийся 1 обучающийся	1 унитаз на 20 девочек, 1 умывальник на 30 девочек 1 унитаз на 30 мальчиков, 0,5 лоткового писсуара на 40 мальчиков, 1 умывальник на 30 мальчиков
2	Уборные и умывальные персонала (индивидуальные)	2 санузла	1 унитаз, 1 умывальник
3	Кабинет личной гигиены женщин (для персонала)	1 кабина	1 гигиенический душ, 1 унитаз, 1 умывальник
4	Уборные и умывальные при актовом зале – лекционной аудитории в блоке общешкольных помещений	2 санузла (женский и мужской)	1 унитаз и 1 умывальник на 30 мест в зале
5	Уборные и душевые при раздевальных спортзалов	1 раздевальная	1 унитаз, 1 умывальник 2 душевые сетки
6	Уборные и душевые для персонала в столовой	1 санузел и 1 душевая кабина	1 унитаз, 1 умывальник, 1 душевая сетка
7	Кабина личной гигиены для девочек	1 кабина	1 гигиенический душ, 1 унитаз, 1 умывальник на кабину, одна кабина на 70 девочек
8	Уборные для персонала в мед.	1 санузел	1 унитаз, 1 умывальник

	кабинете		
9	Умывальники при обеденных залах: в школах-интернатах для слепых и слабовидящих в школах-интернатах для умственно отсталых детей в общеобразовательных, специализированных организациях, в школах-интернатах для глухих и слабослышащих, с нарушениями опорно-двигательного аппарата	1 обучающийся 1 обучающийся 1 обучающийся	1 умывальник на 10 посадочных мест 1 умывальник на 15 посадочных мест 1 умывальник на 20 посадочных мест

Потребность в санитарных приборах для внешкольных организаций

Таблица 2

№	Помещение	Ед. изм.	Расчетное количество санитарных приборов
1	2	3	5
1	Уборные учащихся: Девочек мальчиков	1 обучающийся 1 обучающийся	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	1 унитаз, 1 умывальник
3	Уборные и душевые при раздевальных спортзалов	1 раздевальная	1 унитаз, 1 умывальник 2 душевые сетки

Количество санитарных приборов в жилых комплексах общеобразовательных, специализированных и специальных интернатных организаций, спальных корпусов интернатных организаций, организаций образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, ЦАН

Таблица 3

Наименование помещений	Измеритель	Количество санитарных приборов
1	2	4
Туалеты и умывальные для девочек	1 воспитанник	1 унитаз на 5 девочек 1 умывальник на 4 девочки 1 ножная ванна на 10 девочек
Туалеты и умывальные для мальчиков	1 воспитанник	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	2 кабины на 15 девочек: 1 гигиенический душ 1 унитаз 1 умывальник (биде или с поддоном и гибким шлангом)
Душевые кабины	1 кабина	1 душевая сетка на 10 спальных мест
Ванны	1 место	1 ванна на 10 спальных мест
Раздевальные	1 место	2 места на одну душевую сетку (по 0,5 м длины скамейки на место)
Туалеты при	1 туалет	1 унитаз

Наименование помещений	Измеритель	Количество санитарных приборов
1	2	4
душевых и ваннах		1 умывальник в шлюзе при туалете

Приложение 7
к санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам образования»

Рекомендуемая масса порции блюд в граммах в зависимости от возраста

Прием пищи, блюдо	Возраст	
	с 6 до 11 лет	с 11-18 лет
1	3	4
Первые блюда	200-250	250-300
Вторые блюда:		
Гарнир	100-150	150-180
Мясо, котлета, рыба, птица	80-150	100-180
Овощное, яичное, творожное, мясное блюдо и каша	150-200	200-250
Салат	60-100	100-150
Третьи блюда	200	200

Приложение 8
к санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам образования»

Замена пищевой продукции

№	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
			мясо птицы	100,0
			субпродукты 1-й категории печень, почки, сердце	116,0
			колбаса вареная	80,0
			консервы мясные	120,0
			рыба	150,0
			творог полужирный	250,0
			молоко	600,0
2	Молоко цельное	100,0	кефир, айран	100,0
			молоко сгущенное стерилизованное	40,0
			сливки	20,0
			творог жирный	30,0
3	Сметана	100,0	сливки	133,0
			молоко	667,0
4	Творог	100,0	молоко	333,0
			сыр	40,0
			брынза	80,0
			сметана	50,0
			сливки	66,0
5	Сыр	100,0	масло коровье	50,0
			сметана	125,0
			творог	250,0
			брынза	200,0
			молоко	825,0
			яйца	3 шт.
6	Яйца	1 шт.	сыр	33,0
			сметана	40,0
			творог	80,0
7	Рыба обезглавленная	100,0	мясо	67,0
			сельдь соленая	100,0
			рыбное филе	70,0
			творог	168,0
			сыр	50,0

№	Продукт, подлежащий замене	Вес в граммах	Продукт заменитель	Вес в граммах
8	Фрукты	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 9
к санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам образования»

Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов

Форма 1

Дата и час, поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов)	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Ф.И.О. подпись ответственного лица	(При наличии) примечание *
1	2	3	4	5	6	7	8

Примечание:* Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Журнал «С – витаминизации»

Форма 2

Дата и час приготовления блюда	Наименование блюда	Общее количество добавленного витамина	Содержание витамина "С" в одной порции	Подпись ответственного лица
1	2	3	4	5

Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий

Форма 3

Дата, время, изготовления блюд и кулинарных изделий	Наименование блюд и кулинарных изделий	Органолептическая оценка, включая оценку степени готовности блюд и кулинарных изделий	Разрешение к реализации (время)	Ответственный исполнитель (Ф.И.О. (при его наличии), должность)	Ф.И.О. (при его наличии), лица проводившего бракераж	Примечание
1	2	3	4	5	6	7

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

Журнал результатов осмотра работников пищеблока

Форма 4

№	Фамилия, имя, отчество (при его наличии)	должность	Месяц / дни												
			1*	2	3	4	7	8	9	10	11	12	13	14	15... 30
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16

Приложение 10
к санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам образования»

**Минимальный перечень медицинского оборудования и инструментария для оснащения
медицинского кабинета**

№	Наименование медицинского оборудования и инструментария	Количество
1	2	3
1	Письменный стол	1
2	Стулья	2-6
3	Кушетка	1
4	Шкаф канцелярский	1-3
5	Шкаф медицинский	1
6	Ширма	1
7	Медицинский столик со стеклянной крышкой	1-2
8	Холодильник (для вакцин и медикаментов)	2
9	Тонometr	1-2
10	Фонендоскоп	1-2
11	Бактерицидная лампа	1-2
12	Весы медицинские	1
13	Ростомер	1
14	Термоконтeйнер для транспортировки вакцин	1-2
15	Настольная лампа	1
16	Термометры медицинские	20-50
17	Ножницы	2
18	Умывальная раковина	1
19	Ведро с педальной крышкой	1
20	Емкость для уничтожения остатков вакцин	2
21	Халаты медицинские	2
22	Колпаки	2
23	Простыни одноразовые	постоянно в наличии
24	Полотенца бумажные одноразовые	постоянно в наличии
25	Халаты темные для уборки	1
26	Маски одноразовые	10-30
27	Уборочный инвентарь: ведра, швабра, ветоши, емкости для хранения ветошей, перчатки	расчет от набора помещений
28	Дезинфицирующие средства	запас на 3 месяца
29	Канцтовары (журналы, тетради, клей, ручки, дырокол, степлер, корректор, папки и т.д.)	по мере необходимости
30	Бикс маленький	1 штук
31	Бикс большой	1 штук
32	Жгут резиновый	4-6 штук
33	Шприцы одноразовые с иглами: 2,0 5,0 10,0	10 штук 10 штук 5 штук

№	Наименование медицинского оборудования и инструментария	Количество
1	2	3
34	Пинцет	1 штук
35	Грелка резиновая	1-2 штук
36	Пузырь для льда	1-2 штук
37	Лоток почкообразный	5 штук
38	Шпатель металлический	5 штук
39	Шины для иммобилизации конечностей	5 штук
40	Коврик	1 штук
41	Сантиметровая лента	1 штук
42	Таблицы для определения остроты зрения	1 штук
43	Жидкое мыло с дозатором	постоянно в наличии

Приложение 11
к санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам образования»

Медицинская документация объектов

Медицинской документацией являются:

- 1) журнал учета инфекционных заболеваний;
- 2) журнал учета контактов с острыми инфекционными заболеваниями;
- 3) карта профилактических прививок;
- 4) журнал учета профилактических прививок;
- 5) журнал движения вакцин, других бактериальных препаратов;
- 6) журнал регистрации проб Манту;
- 7) журнал регистрации детей группы риска подлежащих обследованию по пробе Манту;
- 8) журнал туберкулино-положительных лиц, подлежащих дообследованию у фтизиопедиатра;
- 9) журнал регистрации лиц, обследованных на гельминты;
- 10) паспорт здоровья ребенка;
- 11) списки детей группы риска;
- 12) журнал учета флюорообследования студентов;
- 13) журнал учета флюороположительных лиц;
- 14) контрольная карта диспансерного наблюдения;
- 15) журнал углубленных профилактических медицинских осмотров, акты специалистов;
- 16) индивидуальные медицинские карты учащихся (воспитанников);
- 17) журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока;
- 18) бракеражный журнал для сырой продукции;
- 19) журнал контроля качества готовой пищи (бракеражный)
- 20) журнал «С-витаминизации»;
- 21) ведомость контроля за выполнением норм продуктов питания за месяц.

Приложение 12
к санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам образования»

форма

Кому _____
ФИО _____
от _____
проживающего по адресу
ул. _____
Телефон _____

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу организовать обучение моего сына (дочери) ФИО _____ полностью, класс _____
в 1 четверти в дежурном классе. Сообщаю, что ознакомлен/а и согласен/на с условиями обучения моего ребенка в школе на период карантинных и ограничительных мероприятий.

Дата _____
Подпись _____