

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

« 15 » июля 2010г. № 94

Об утверждении Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации образовательного процесса в общеобразовательных учреждениях» и о признании утратившими силу некоторых технических нормативных правовых актов, отдельного структурного элемента технического нормативного акта

На основании Закона Республики Беларусь 23 ноября 1993 года «О санитарно-эпидемическом благополучии населения» в редакции Закона Республики Беларусь от 23 мая 2000 года, Положения о Министерстве здравоохранения Республики Беларусь, утвержденного постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 23 августа 2000 г. № 1331, Министерство здравоохранения Республики Беларусь ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить прилагаемые Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации образовательного процесса в общеобразовательных учреждениях».

2. Признать утратившими силу:

постановление Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 22 ноября 2006 г. № 160 «Об утверждении Санитарных правил и норм 2.4.2.16-33-2006 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации учебно-воспитательного процесса учреждений, обеспечивающих получение общего среднего образования»;

постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 сентября 2008 г. № 156 «О внесении изменений и дополнений в Санитарные правила и нормы 2.4.2.16-33-2006

«Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации учебно-воспитательного процесса общеобразовательных учреждений»;

пункт 5 постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 марта 2010 г. № 35 «О внесении изменений и дополнений в некоторые санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы».

3. Настоящее постановление вступает в силу с 1 сентября 2010 г.

Министр

В.И.Жарко

УТВЕРЖДЕНО
Постановление
Министерства здравоохранения
Республики Беларусь
15.07.2010 № 94

Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации образовательного процесса в общеобразовательных учреждениях»

ГЛАВА 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящие Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации образовательного процесса в общеобразовательных учреждениях» (далее – Санитарные правила) устанавливают гигиенические требования к земельному участку и территории, планировке и санитарно-техническому благоустройству зданий, оборудованию, освещению и санитарному содержанию помещений, организации образовательного процесса, гигиенического воспитания и питания учащихся в следующих типах общеобразовательных учреждений:

начальные школы, базовые школы, средние школы;
вечерние школы;
гимназии;
лицеи;
санаторные школы-интернаты;

учебно-педагогические комплексы (ясли-сад - школа, детский сад - школа, базовая школа - колледж искусств, средняя школа - колледж искусств, гимназия - колледж искусств; лингвистическая гимназия - колледж, средняя школа - училище олимпийского резерва).

2. Настоящие Санитарные правила распространяются на иные типы общеобразовательных учреждений, которые осуществляют свою деятельность в порядке, определенном Президентом Республики Беларусь, а также санаторно-курортные и оздоровительные организации с круглогодичным пребыванием детей и организацией образовательного процесса, интернаты при общеобразовательных учреждениях, учреждение образования «Минское суворовское училище» в пределах осуществления обучения и воспитания.

Действие настоящих Санитарных правил не распространяется на школы-интернаты* и специальные общеобразовательные школы (школы-интернаты)**.

3. Требования настоящих Санитарных правил обязательны для соблюдения государственными органами, иными организациями, физическими лицами, в том числе индивидуальными предпринимателями, деятельность которых связана с проектированием, строительством, реконструкцией, эксплуатацией общеобразовательных учреждений.

4. Все нормативные требования по устройству и оборудованию вновь строящихся и реконструируемых общеобразовательных учреждений должны соответствовать требованиям:

настоящих Санитарных правил;

Технического кодекса установившейся практики ТКП 45-3.01-116-2008 (02250) «Градостроительство. Населенные пункты. Нормы планировки и застройки», утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 28 ноября 2008 г. № 439 (далее – ТКП 45-3.01-116-2008);

Технического кодекса установившейся практики ТКП 45-3.02-1-2004 (02250) «Состав и площади помещений общеобразовательных школ, учебно-педагогических комплексов, детских садов-школ», утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 8 декабря 2004 г. № 294 (далее – ТКП 45-3.02-1-2004 (02250));

Строительных норм и правил СНиП 2.08.02-89 «Общественные здания и сооружения» (далее – СНиП 2.08.02-89 (02250));

Пособия к Строительным нормам Республики Беларусь «Проектирование спортивных и физкультурно-оздоровительных зданий, сооружений и помещений» П2-2000 к СНиП 2.08.02-89, утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 24 ноября 2000 г. № 531 (далее – пособие П2-2000 к СНиП 2.08.02-89);

других строительных норм проектирования.

* К школам-интернатам устанавливаются требования Санитарных норм правил и гигиенических нормативов, предъявляемых к устройству, содержанию и режиму детских домов и школ-интернатов для детей-сирот.

**К специальным общеобразовательным школам (школам-интернатам) устанавливаются требования Санитарных норм правил и гигиенических нормативов, предъявляемых к устройству, оборудованию, содержанию и режиму специальных учреждений образования.

Отвод земельного участка под строительство общеобразовательного учреждения, ввод в эксплуатацию зданий или отдельных помещений общеобразовательных учреждений осуществляется в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

Все отступления от требований настоящих Санитарных правил и строительных норм проектирования, указанных в части первой настоящего пункта, по требованиям к участку и размещению зданий, устройству, составу и площадям помещений общеобразовательных учреждений должны быть согласованы в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

5. Структура общего среднего образования включает в себя три ступени: I ступень (1 – 4 классы); II ступень (5 – 9 классы); III ступень (10 – 11 классы), а в вечерних школах, классах, учебно-консультационных пунктах, в которых обучение осуществляется по Типовому учебному плану вечерней школы – 10 – 12 классы.

6. Здания общеобразовательных учреждений могут проектироваться для учащихся 1 – 4 классов, для учащихся 1 – 11 классов (либо 5 – 9, 10 – 11 классов). При проектировании учебно-педагогических комплексов (ясли-сад - школа, детский сад - школа) должна быть обеспечена функционально-планировочная связь между зданиями (блоками в здании) учебных и групповых помещений с помещениями общего назначения.

7. Оптимальное число классов одного года обучения общеобразовательных учреждений в городах должно быть 2 – 3, в сельских населенных пунктах – 1 – 2.

В жилых районах городов при стесненности участков застройки могут формироваться общеобразовательные учреждения с числом классов одного года обучения более трех.

Проектная вместимость общеобразовательных учреждений должна предусматривать организацию образовательного процесса учащихся в одну смену.

В общеобразовательных учреждениях наполняемость классов не должна превышать 25 учащихся, в 1 – 4 классах общеобразовательных учреждений, классах вечерних школ, классах и учебно-консультационных пунктах, в которых обучение осуществляется по Типовому учебному плану вечерней школы, классах гимназий, лицеев, санаторных школ-интернатов, базовых и средних школ – колледжей искусств, гимназий – колледжей искусств, лингвистических гимназий – колледжей и средних школ – училищ олимпийского резерва – не более 20 учащихся.

8. Учащиеся сельских общеобразовательных учреждений подлежат транспортному обслуживанию, в том числе:

1 – 4 классов, проживающие на расстоянии более 2 км от общеобразовательного учреждения;

5 – 11 классов, проживающие на расстоянии более 3 км от общеобразовательного учреждения.

Предельный радиус транспортного обслуживания должен быть не более 15 км. При превышении допустимого радиуса транспортного обслуживания при общеобразовательном учреждении предусматривают интернат.

Подвоз учащихся осуществляется общественным или специально выделенным для этих целей транспортом. Место сбора учащихся должно быть оборудовано навесом, огражденным с трех сторон.

9. Работники общеобразовательных учреждений проходят предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

10. Работники общеобразовательных учреждений (технические работники, работники плавательных бассейнов, пищеблоков, буфетов) в соответствии с законодательством Республики Беларусь проходят гигиеническую подготовку перед поступлением на работу и в дальнейшем с периодичностью:

один раз в год – работники пищеблоков, буфетов;

один раз в два года – технические работники, работники плавательных бассейнов.

11. За несоблюдение требований настоящих Санитарных правил виновные лица несут ответственность в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

12. Государственный санитарный надзор (далее – госсаннадзор) за соблюдением требований настоящих Санитарных правил осуществляется в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

ГЛАВА 2 ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ЗЕМЕЛЬНОМУ УЧАСТКУ И ТЕРРИТОРИИ

13. Земельный участок для общеобразовательного учреждения должен выделяться в соответствии с требованиями:

настоящих Санитарных правил;

Санитарных правил и норм «Гигиенические требования обеспечения инсоляцией жилых и общественных зданий и территорий жилой застройки», утвержденных постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 28 апреля 2008 г. № 80;

ТКП 45-3.01-116-2008 (02250);

других строительных норм проектирования.

Земельный участок, на котором расположено общеобразовательное учреждение, должен быть удален от транспортных магистралей, промышленных, коммунальных и других предприятий, которые могут служить источниками шума и загрязнения воздуха, должен иметь ровную поверхность с уклонами, обеспечивающими отвод поверхностных вод, и хорошо проветриваться.

Уровень стояния грунтовых вод земельного участка должен быть не менее 0,7 м ниже отметки спланированной поверхности территории.

Не допускается размещение общеобразовательного учреждения на территориях санитарно-защитных зон.

14. Через территорию общеобразовательного учреждения не должны проходить инженерные коммуникации (водоснабжения, канализации, теплоснабжения, электроснабжения), не предназначенные для санитарно-технического благоустройства и электроснабжения общеобразовательного учреждения.

Расположение на территории общеобразовательного учреждения зданий и сооружений, функционально не связанных с образовательным процессом, не допускается.

15. Площадь озеленения территории общеобразовательного учреждения должна составлять 40 – 50 %. Площадь озеленения включает учебно-опытные участки (хозяйства), защитные зеленые полосы, газоны, зоны отдыха.

При размещении участка в непосредственной близости от лесных и садовых массивов площадь озеленения территории общеобразовательного учреждения может быть сокращена на 10 %.

Посадка колючих кустарников, деревьев и кустарников с ядовитыми плодами на территории общеобразовательного учреждения запрещается.

16. Посадка деревьев на территории общеобразовательного учреждения должна производиться на расстоянии не менее 10 м, а кустарников – 5 м от зданий общеобразовательных учреждений.

На территориях общеобразовательных учреждений, размещенных на территориях радиоактивного загрязнения, со стороны господствующих ветров и возможных источников загрязнения воздушных потоков предусматриваются ветро- и пылезащитные полосы древесных и кустарниковых насаждений шириной не менее 10 м.

17. С учетом особенностей организации образовательного процесса на территории общеобразовательного учреждения выделяются функциональные зоны:

физкультурно-спортивная,

отдыха;

хозяйственная.

Функциональные зоны должны иметь удобную связь со зданием общеобразовательного учреждения и между собой.

Состав функциональных зон, их площади должны предусматриваться в соответствии со строительными нормами и правилами исходя из вместимости общеобразовательного учреждения и с учетом задания на проектирование.

На территории общеобразовательного учреждения могут предусматриваться учебно-опытный участок (хозяйство), площадка по географии, площадка для изучения правил дорожного движения.

18. Физкультурно-спортивную зону размещают, как правило, со стороны спортивного зала.

Размещение физкультурно-спортивной зоны со стороны окон учебных помещений не допускается.

Физкультурно-спортивная зона должна быть ограждена полосой зеленых насаждений или другим видом ограждения.

19. В зоне отдыха выделяются:

площадки для подвижных игр учащихся 1 – 4 классов исходя из возможности одновременного использования всеми учащимися данной возрастной группы;

площадки для отдыха учащихся 5 – 9 классов, в том числе площадка для подвижных игр, исходя из 50 % охвата учащихся данной возрастной группы, и площадка для отдыха остальной части учащихся.

Площадки для подвижных игр, площадки для отдыха учащихся засевают невысокой, трудно вытаптываемой травой (смесь клевера, тимофеевки, райграса, лугового мятлика, подорожника).

Зоны отдыха в школах-интернатах должны иметь удобную связь со зданием для проживания воспитанников.

Физкультурно-спортивные площадки, площадки для отдыха должны быть ограждены полосой зеленых насаждений или другим видом ограждения.

20. Физкультурно-спортивные площадки и физкультурно-спортивные сооружения на территории общеобразовательного учреждения оборудуются в соответствии с пособием П2-2000 к СНиП 2.08.02-89.

Устанавливаемое физкультурно-спортивное и игровое оборудование, спортивный инвентарь должны соответствовать техническим нормативным правовым актам, содержащим обязательные к исполнению требования (далее – ТНПА), и возрастным особенностям детей (по конструкции и размерам), быть водостойкими и хорошо поддаваться очистке.

21. Хозяйственная зона общеобразовательного учреждения должна располагаться со стороны входа в помещения пищеблока и иметь отдельный въезд с улицы.

В хозяйственной зоне должны размещаться мусоросборники (окрашенные металлические или пластмассовые) с плотно закрывающимися крышками. Мусоросборники устанавливаются на водонепроницаемой огражденной с трех сторон площадке на расстоянии не менее 25 м от окон здания общеобразовательного учреждения и входа в пищеблок.

В хозяйственной зоне общеобразовательного учреждения могут размещаться гараж, сарай, навесы для инвентаря и оборудования, овощехранилище (в сельской местности), при отсутствии централизованного отопления – котельная.

22. Подходы к зданию общеобразовательного учреждения не менее чем за 100 м, въезды и входы на территорию общеобразовательного учреждения, проезды, дорожки, в том числе к хозяйственным зданиям, дворовым уборным, должны иметь твердое покрытие или покрытие с использованием щебня.

23. В вечернее время территория общеобразовательного учреждения (на поверхности земли) должна быть освещена исходя из нормы освещенности не менее 20 люкс (далее – лк), а площадок физкультурно-спортивных, для подвижных игр – не менее 40 лк.

24. Участок общеобразовательного учреждения, размещенный на территории радиоактивного загрязнения, должен быть оборудован поливочными системами с отведением воды в ливневую канализацию.

ГЛАВА 3 ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЮ

25. Общеобразовательные учреждения размещаются в 1 – 4-этажных зданиях.

Учебные помещения для учащихся 1 – 4 классов допускается размещать не выше третьего этажа.

Высота наземных этажей зданий общеобразовательных учреждений от пола до потолка должна быть не менее 3 м.

Размещать учебные помещения и помещения медицинского назначения в подвальных и цокольных этажах здания общеобразовательного учреждения не допускается.

26. Планировочное размещение здания общеобразовательного учреждения на земельном участке должно обеспечивать благоприятные условия освещения и инсоляции помещений.

Ориентация окон помещений по сторонам горизонта должна соответствовать установленной в приложении 1 к настоящим Санитарным правилам.

Оптимальная ориентация горячего цеха кухни – на север.

27. При строительстве, реконструкции зданий общеобразовательных учреждений должны быть предусмотрены специальные устройства (пандусы, разноуровневые перила, специально оборудованные санитарные узлы, достаточные по ширине входы в учебные и другие помещения) для учащихся, имеющих ограниченные возможности в передвижении.

28. При входах в здания общеобразовательного учреждения должны предусматриваться двойные тамбуры с теплозащитой.

29. Планировочное решение учебного здания общеобразовательного учреждения должно обеспечивать классно-лабораторную систему обучения, предполагающую наличие для каждого класса собственного учебного помещения (учебный класс) и отдельных учебных кабинетов и лабораторий (далее, если не установлено иное настоящими Санитарными правилами, – учебные помещения), помещений общего назначения.

Помещения общеобразовательного учреждения должны объединяться в отдельные группы помещений по назначению:

учебные для 1 классов;

учебные для 2 – 4 классов;

учебные для 5 – 11 классов;

производственные мастерские и кабинеты обслуживающих видов труда;

физкультурно-спортивного назначения (физкультурно-оздоровительный блок);

эстетического воспитания и кружковой работы (внеурочной деятельности);

пищеблока;

библиотеки;

актового зала;

административно-хозяйственные;

медицинского назначения;

спальные;

спальни-игровые.

В соответствии с заданием на проектирование могут предусматриваться помещения для снятия утомления учащихся и учителей (помещение психологической разгрузки, помещения физкультурно-оздоровительного назначения и другие).

Взаимное расположение отдельных групп помещений общеобразовательного учреждения должно обеспечивать

функциональную связь их между собой и соответствующими зонами территории.

30. Учебные помещения в общеобразовательных учреждениях должны быть удалены от помещений, являющихся источниками шума и запахов (мастерских, спортивных и актов залов, пищеблока).

При каждом учебном кабинете, лаборатории или группе из 2 – 3 учебных кабинетов, лабораторий оборудуется помещение лаборантской.

Площадь учебных помещений должна обеспечить выделение рабочих зон учащихся (размещение ученической мебели) и педагогического работника, пространство для размещения наглядных пособий и технических средств обучения, зону для двигательной активности учащихся и должны соответствовать ТКП 45-3.02-1-2004 (02250), но не менее 2 м² на одного учащегося.

31. В базовых школах – колледжах искусств, средних школах – колледжах искусств, гимназиях – колледжах искусств, в общеобразовательных учреждениях при проведении факультативных занятий музыкальной, художественной, хореографической, театральной направленностей, необходимо предусматривать выделение специально оборудованных помещений для проведения уроков по музыке, изобразительному искусству, в том числе под студии. Площади и устройство указанных помещений должны соответствовать требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов, предъявляемых к устройству, содержанию и организации режима в учреждениях внешкольного воспитания и обучения, специализированных учебно-спортивных учреждениях.

32. При проектировании, строительстве и реконструкции гимназий, лицеев предусматривается оборудование лекционной аудитории, размеры которой предусматриваются по вместимости в ней не более чем трех классов и из расчета не менее 1 м² площади на одного учащегося.

33. Санитарные узлы, оборудованные в секции (блоке или здании) учебных помещений, предусматриваются на каждом этаже отдельными для девочек и мальчиков.

Санитарные узлы не должны располагаться напротив входа в учебное помещение.

Количество санитарных приборов определяется из расчета:

1 унитаз на 20 девочек, 1 умывальник на 50 девочек;

1 унитаз и 1 умывальник на 30 мальчиков, 1 лотковый писсуар на 60 мальчиков.

Для девочек 5 – 11 классов должны быть оборудованы комнаты личной гигиены из расчета одна комната на 70 девочек.

Для работников общеобразовательного учреждения предусматриваются отдельные санитарные узлы.

34. Кроме спортивного зала (спортивных залов) в общеобразовательном учреждении в соответствии с заданием на проектирование могут предусматриваться плавательный бассейн, тренажерный зал.

Устройство спортивных залов и других спортивных сооружений должно соответствовать требованиям:

настоящих Санитарных правил;

санитарных норм, правил и гигиенических нормативов, предъявляемых к устройству и эксплуатации спортивных сооружений;

Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к устройству, оборудованию и эксплуатации плавательных бассейнов», утвержденных постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 22 сентября 2009 г. № 105 (далее – Санитарные правила по плавательным бассейнам);

пособия П2-2000 к СНиП 2.08.02-89;

ТКП 45-3.02-1-2004 (02250);

других строительных норм проектирования.

35. При спортивных залах общеобразовательных учреждений должно предусматриваться не менее двух раздевальных (для мальчиков и девочек), оборудованных душевыми и санитарными узлами с умывальниками.

При проектировании, строительстве, реконструкции общеобразовательных учреждений количество душевых сеток в душевых при спортивных залах должно предусматриваться из расчета: 5 – 6 на 20 мест в раздевальной.

36. В санаторных школах-интернатах и интернатах при общеобразовательных учреждениях должны соблюдаться следующие требования:

учебные и спальные помещения для учащихся 1 – 4 классов и 5 – 11 классов размещаются в отдельных блоках (секциях);

спальные блоки (секции) должны быть отдельными для мальчиков и девочек;

блок (секция) спальных помещений должна включать, кроме спален, санитарные узлы, помещение для чистки одежды и обуви, постирочную, сушилку для одежды и обуви, гладильную, помещение (холл) для отдыха;

санитарные узлы выделяются отдельные для мальчиков и девочек на каждые 20 мест и включают: туалеты с двумя унитазами и писсуаром для мальчиков, с двумя унитазами для девочек; комнату личной гигиены девочек, оборудованную умывальником и биде; умывальные, в каждой из которых по три умывальника и по две ножные ванны; две-три душевые кабины (по одному рожку) с раздевальными;

в одном спальном помещении должно проживать не более 5 учащихся 1 – 4 классов и не более 4 учащихся 5 – 11 классов. Площадь спального помещения должна предусматриваться из расчета не менее 4 м² на одного проживающего учащегося;

учебные помещения для 1 – 4 классов можно размещать в одном блоке со спальными (далее – учебно-жилой блок);

спальный блок (секция) или учебно-жилой блок должны иметь удобную связь с площадками физкультурно-спортивными, для подвижных игр, для отдыха учащихся.

Возможно размещение спальных помещений по типу жилой ячейки с выделением совмещенного санитарного узла (душ, унитаз, умывальник) на одно спальное помещение.

37. Помещения пищеблока в общеобразовательных учреждениях должны выделяться в отдельный блок, имеющий выход на хозяйственный двор и, в случае размещения общеобразовательного учреждения в нескольких зданиях, предусматривать крытые переходы в учебные и (или) спальные помещения.

При обеспечении достаточного естественного освещения помещения пищеблока могут размещаться в цокольном этаже здания, заглубленном не более чем на 1,5 м от уровня земли.

38. Набор и площади помещений пищеблока общеобразовательного учреждения должны предусматривать возможность обработки продовольственного сырья и соответствовать требованиям ТКП 45-3-02-1-2004 (02250).

Набор помещений пищеблока при условии возможности обеспечения полуфабрикатами из заготовочных организаций общественного питания или торговых организаций может предусматривать работу на полуфабрикатах.

39. Количество мест в обеденном зале должно предусматриваться из расчета одновременного обслуживания питанием 50% учащихся в санаторных школах-интернатах, 25% учащихся – в других типах общеобразовательных учреждений от общей численности учащихся.

В обеденных залах (при входах в обеденный зал) предусматриваются умывальники из расчета 1 умывальник на 20 посадочных мест.

40. Минимальное количество мест в актовом зале должно предусматриваться из расчета не менее 50 % от общего числа учащихся в санаторных школах-интернатах, не менее 25 % – в других типах общеобразовательных учреждений.

41. Состав и площади помещений медицинского назначения должны определяться в зависимости от сети организаций здравоохранения на

данной территории и состояния здоровья учащихся, с обязательным наличием медицинского и процедурного кабинетов.

В санаторных школах-интернатах, яслях-садах – школах, детских садах – школах дополнительно к медицинскому и процедурному кабинету должен предусматриваться медицинский изолятор из расчета не менее 2% коек от вместимости учащихся с выделением отдельных палат для воздушно-капельных и кишечных инфекций.

В санаторных школах-интернатах предусматривается также набор помещений медицинского назначения в соответствии с профилем школы-интерната и заданием на проектирование.

42. Гардеробы в общеобразовательных учреждениях оборудуются секциями для каждого класса.

Гардеробы оснащаются вешалками для верхней одежды и ячейками для обуви. Гардеробы в учебных помещениях и рекреациях не устраиваются.

43. При проектировании, строительстве и реконструкции общеобразовательных учреждений, размещенных на территории радиоактивного загрязнения, необходимо:

при входах в здания предусматривать устройства для очистки обуви с подводкой холодной воды и сливом в канализацию;

обеспечить наличие помещений для организации физкультурно-оздоровительных мероприятий (плавательный бассейн, залы лечебной физкультуры и другие);

отдавать предпочтение скатным кровлям с организованным водоотводом в ливневую канализацию (или отстойники за пределами территорий общеобразовательных учреждений). Свободный водосброс с кровель не допускается.

44. К отделке помещений в общеобразовательных учреждениях предъявляются следующие требования:

стены учебных помещений, коридоров и рекреаций, помещений медицинского назначения, пищеблока, в санитарных узлах, душевых, должны быть гладкими, допускающими обработку влажным способом;

стены в санитарных узлах, душевых, процедурных при медицинских кабинетах, производственных помещениях пищеблока должны быть дополнительно облицованы керамической глазурованной плиткой (другими материалами с аналогичными характеристиками) на высоту не менее 1,6 м от пола;

над всеми умывальными раковинами оборудуется фартук из керамической глазурованной плитки на высоту не менее 1,6 м от пола;

потолки в помещениях окрашиваются водостойкими красками;

полы должны быть нескользкими, без щелей и иметь покрытие, устойчивое к механическому воздействию, моющим средствам и средствам дезинфекции:

полы в помещениях пищеблока, санитарных узлах (туалетных и умывальных), душевых выстилаются керамической или мозаичной шлифованной плиткой (другими материалами с аналогичными характеристиками);

цементные, мраморные или другие аналогичные материалы для отделки полов использоваться не должны.

45. В общеобразовательном учреждении должен своевременно проводиться ремонт помещений, инженерных коммуникаций с заменой неисправных санитарно-технических приборов.

Проведение ремонтов зданий, помещений и инженерных коммуникаций общеобразовательного учреждения в условиях пребывания учащихся запрещается.

46. Руководитель общеобразовательного учреждения должен информировать уполномоченные органы и учреждения, осуществляющие госсаннадзор, об аварийных ситуациях в здании и на территории общеобразовательного учреждения, создающих угрозу санитарно-эпидемическому благополучию.

ГЛАВА 4 ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ БЛАГОУСТРОЙСТВУ

47. Здания общеобразовательных учреждений оборудуются централизованными системами хозяйственно-питьевого, горячего водоснабжения и канализацией, отоплением и вентиляцией в соответствии с требованиями:

настоящих Санитарных правил;

строительных норм проектирования, предъявляемых к:

системам внутреннего централизованного водоснабжения и канализации зданий;

отоплению, вентиляции и кондиционирования воздуха зданий.

В случаях отсутствия в населенном пункте централизованных систем водоснабжения общеобразовательное учреждение может обеспечиваться питьевой водой из децентрализованных источников водоснабжения, при этом питьевая вода должна отвечать требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов, предъявляемых к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

В неканализованных сельских населенных пунктах общеобразовательные учреждения могут быть оборудованы внутренней

канализацией с устройством местных очистных сооружений или выгребов. Последующее удаление стоков из выгребов должно осуществляться на очистные сооружения. Разрешение на устройство местных очистных сооружений или выгребов должно быть получено в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

При отсутствии централизованного источника теплоснабжения в общеобразовательных учреждениях может использоваться устройство местной котельной.

Печное отопление может использоваться только при организации образовательного процесса в действующих одноэтажных зданиях общеобразовательных учреждений не более чем на 80 мест при условии выполнения требований строительных норм проектирования, предъявляемых к отоплению, вентиляции и кондиционирования воздуха зданий. Печные трубы должны закрываться не ранее полного сгорания топлива и не позже чем за 2 часа до прихода учащихся. Топочные отверстия не должны находиться в учебных помещениях.

48. Для организации питьевого режима учащихся общеобразовательных учреждений должна использоваться фасованная в емкости негазированная питьевая вода промышленного производства, или из централизованной водопроводной системы после ее доочистки через локальные фильтры промышленного производства и (или) кипяченая вода.

При организации питьевого режима используется одноразовая посуда.

Кипяченая вода должна храниться в закрытых эмалированных емкостях с водоразборным краном в течение не более четырех часов.

49. Холодная и горячая проточная вода в общеобразовательных учреждениях должна быть проведена в пищеблок, прачечную, помещения медицинского назначения, плавательный бассейн, душевые, мойки для ног, умывальники в санитарных узлах.

При проектировании, строительстве, реконструкции (капитальном ремонте) зданий общеобразовательных учреждений холодная и горячая проточная вода должна быть проведена:

в лаборантские при учебных кабинетах;

к умывальникам в:

помещениях для групп продленного дня;

производственных мастерских и кабинетах обслуживающих видов труда;

кабинетах физики, химии, биологии, изобразительного искусства, учебных помещениях для 1 – 4 классов и других учебных помещениях, имеющих источник загрязнения рук (классные доски для работы с мелом).

50. Производственные помещения пищеблоков общеобразовательных учреждений, санитарные узлы жилых секций (блоков) санаторных школ-интернатов и интернатов при общеобразовательных учреждениях должны быть обеспечены горячей проточной водой независимо от отопительного сезона, аварийных ситуаций на сетях горячего водоснабжения.

В пищеблоке необходимо предусматривать разводку горячей воды от электроводонагревателей к каждой моечной ванне.

51. Нагревательные приборы (радиаторы секционные, конвекторы) в общеобразовательных учреждениях должны ограждаться съемными решетками. Конвекторы с кожухами не ограждаются.

Использование в качестве ограждений древесно-стружечных плит, полимерных материалов запрещается.

52. Оптимальные параметры температуры воздуха в помещениях общеобразовательных учреждений должны соответствовать установленным в приложении 2 к настоящим Санитарным правилам.

Для контроля температуры воздуха помещения с пребыванием учащихся оснащаются термометрами.

Относительная влажность воздуха в основных помещениях общеобразовательного учреждения предусматривается в пределах 30 – 60 %, в помещениях пищеблока – до 60 – 70%.

Организация образовательного процесса в учебных помещениях с наличием плесени не допускается.

53. Кратность воздухообмена в помещениях общеобразовательных учреждений должна быть:

в спортивных залах – 80 куб. м/час на 1 человека (приток, вытяжка);

в учебных помещениях, лекционных (аудитории) – 16 куб. м/час на 1 человека (приток, вытяжка);

в производственных мастерских и кабинетах обслуживающих видов труда, актовом зале – не менее 20 куб. м/час на 1 человека (приток, вытяжка);

в помещениях эстетического воспитания и кружковой работы (внеурочной деятельности) – 1,5-кратный обмен в час (вытяжка);

в спальнях – 1,5-кратный обмен в час (вытяжка).

Удаление воздуха из учебных помещений предусматривается через рекреационные помещения и санитарные узлы, а также за счет эксфильтрации через наружное остекление.

При проектировании приточной вентиляции с механическим побуждением или децентрализованным притоком в учебных помещениях необходимо предусматривать естественную вытяжную вентиляцию из расчета однократного обмена в час.

В общеобразовательных учреждениях с числом учащихся до 200 допускается устройство вентиляции без организованного механического притока.

54. Отдельные системы вытяжной вентиляции должны быть предусматриваться для следующих помещений (групп помещений):

- учебных;
- лекционных (аудитории);
- производственных мастерских и обслуживающих видов труда;
- актового зала;
- спортивных залов;
- плавательного бассейна;
- тира;
- медицинского назначения;
- пищеблока;
- киноаппаратной;
- санитарных узлов.

55. В каждом помещении открываемая площадь фрамуг и форточек предусматривается не менее 1/50 площади пола. Фрамуги и форточки в учебных и рекреационных помещениях должны быть доступны к открыванию круглогодично.

Замена оконных блоков на блоки со стеклопакетами не должна уменьшить предусмотренную проектом эксфильтрацию воздуха. Все створки стеклопакетов должны быть оборудованы механизмами, обеспечивающими постоянное проветривание (неплотное закрывание) помещений.

56. Учебные помещения проветриваются во время перемен, а рекреационные – во время уроков.

До и после окончания уроков, а также между первой и второй сменами, проводится сквозное проветривание учебных помещений с учетом установленной длительности сквозного проветривания учебных помещений согласно приложению 3 к настоящим Санитарным правилам.

В теплые дни уроки проводятся при открытых фрамугах и форточках.

57. При температуре наружного воздуха выше +5° С и скорости движения наружного воздуха не более 2 м/сек уроки по учебному предмету «Физическая культура и здоровье» (далее – физической культуры) в спортивных залах могут проводиться с открытыми окнами с подветренной стороны, при более низкой температуре воздуха и большей скорости движения воздуха – с открытыми фрамугами.

При температуре наружного воздуха ниже -10°С и скорости движения воздуха более 7 м/сек сквозное проветривание спортивного зала проводится в отсутствие учащихся.

58. Спальные помещения должны хорошо проветриваться: фрамуги, форточки в холодное время года следует закрывать за 30 минут до сна учащихся и воспитанников, открывать во время сна с одной стороны и закрывать за 30 минут до подъема;

в теплое время года дневной и ночной сон проводятся при открытых фрамугах, форточках, избегая сквозняков.

59. Концентрация вредных веществ в воздухе помещений общеобразовательного учреждения не должна превышать установленных предельно допустимых концентраций для атмосферного воздуха населенных мест.

ГЛАВА 5 ГИГИЕНГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ЕСТЕСТВЕННОМУ И ИСКУССТВЕННОМУ ОСВЕЩЕНИЮ

60. Основные помещения общеобразовательных учреждений должны иметь естественное и искусственное освещение.

Верхнее или верхнее и боковое естественное освещение может предусматриваться для рекреаций, холлов, спортивных и танцевальных залов, ванн бассейнов.

Естественное освещение вторым светом (поступающим через световой проем в стене) может быть предусмотрено в:

раздевалках при физкультурно-спортивных, танцевальных залах, плавательных бассейнах;

проходных коридорах, не являющихся рекреационными.

Естественное освещение может не предусматриваться в:

коридорах, складских и бытовых помещениях пищеблока; хозяйственных и инвентарных кладовых и других подсобных помещениях;

санитарных узлах и туалетах для работников;

санитарных узлах при жилых секциях (блоках);

помещениях для хранения спортивного инвентаря, снаряжных, санитарных узлах при физкультурно-оздоровительных помещениях;

сушилках для одежды и обуви;

помещениях для хранения средств дезинфекции;

помещениях, размещение которых строительными нормами проектирования разрешено в подвалах зданий (тиры, хранилище лыж, бойлерные, насосные водопровода и канализации, вентиляционные камеры, узлы управления инженерным оборудованием здания и другие).

61. Направление основного светового потока естественного освещения в учебных помещениях должно быть левостороннее.

62. При ориентации окон учебных помещений на азимуты 200° – 275° предусматривается солнцезащита. В качестве солнцезащитных устройств используются жалюзи, шторы, обладающие достаточной степенью светопропускания и хорошими светорассеивающими свойствами.

Использование штор в декоративных целях запрещается.

Используемые шторы в нерабочем положении не должны закрывать световые оконные проемы учебных помещений.

63. Цветы, выращиваемые в учебных помещениях общеобразовательных учреждениях, не должны закрывать световые оконные проемы. Цветы в учебных помещениях размещают в переносные цветочницы высотой 65 – 70 см от пола. Высота цветов, расставленных на подоконниках, не должна превышать 15 см (не включая высоту цветочных горшков).

64. Уровни естественной и искусственной освещенности основных помещений общеобразовательных учреждений должны соответствовать требованиям Технического кодекса установившейся практики ТКП 45-2.04-153-2009 (02250) «Естественное и искусственное освещение», утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 14 октября 2009 г. № 338.

65. При боковом левостороннем освещении коэффициент естественной освещенности в расчетной точке (на пересечении вертикальной плоскости характерного разреза помещения и условной рабочей поверхности на расстоянии 1,2 м от стены, наиболее удаленной от световых проемов) должен быть не менее 1,5%.

Расчетное значение средневзвешенного коэффициента отражения внутренних поверхностей интерьера учебного помещения должно быть равным 0,5, для обеспечения которого предусматривается следующее:

рабочие поверхности школьных парт и столов должны иметь матовое или с незначительным блеском покрытие светлых тонов (светло-зеленого, зеленовато-голубого, голубовато-зеленого, зеленовато-желтого или с сохранением текстуры древесины);

классная доска должна быть зеленого, темно-коричневого, синего цвета;

стены, потолки, полы, оборудование учебных помещений должны иметь матовую поверхность;

стены должны быть в светлых тонах (бледно-желтый, бледно-зеленый, бледно-голубой и другие);

оконные рамы и переплеты должны быть светлых тонов;

потолок должен быть белого цвета.

66. Источники искусственной освещенности должны обеспечивать равномерное и достаточное освещение помещений в соответствии с

гигиеническими нормативами искусственной освещенности помещений общеобразовательных учреждений согласно приложению 4 к настоящим Санитарным правилам.

67. В учебных помещениях общеобразовательных учреждений:

должны использоваться преимущественно люминесцентные лампы с электронной пускорегулирующей аппаратурой, имеющие цветовую температуру 3500 – 4000 ° К и произведенные в соответствии с ТНПА для использования в учреждениях для детей;

электросветильники располагают в виде сплошных или прерывистых линий параллельно световым оконным проемам (линии зрения учащихся), при этом должно предусматриваться отдельное включение рядов светильников;

при освещении лампами накаливания должны использоваться подвесные светильники рассеянного света с высотой подвеса над рабочей поверхностью 1,9 м;

электросветильники с лампами накаливания должны использоваться закрытые или частично открытые в сторону потолка, с люминесцентными лампами – закрытые или ребристые.

68. Используемые в общеобразовательных учреждениях неисправные и перегоревшие газоразрядные лампы собирают в контейнер в специально выделенном помещении и направляют на утилизацию в установленном порядке.

69. В пасмурные дни искусственным освещением в общеобразовательных учреждениях необходимо пользоваться в течение всего рабочего дня.

ГЛАВА 6 ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ ПОМЕЩЕНИЙ

70. Помещения общеобразовательных учреждений оснащаются в соответствии с типовым перечнем средств обучения и учебного оборудования для общеобразовательных учреждений.

В общеобразовательных учреждениях должно использоваться произведенное в соответствии с ТНПА учебное оборудование и средства обучения, медицинское оборудование, технологическое оборудование пищеблоков, санитарно-техническое и другое оборудование, мебель, инвентарь исправные и обеспечивающие возможность проведения влажной уборки и дезинфекции.

Функциональные размеры ученической мебели и бытовой мебели (кровати, столы, стулья, шкафчики, тумбочки) для оборудования спальных помещений должны соответствовать росту учащихся.

71. В зависимости от назначения учебных помещений могут быть использованы различные виды ученической мебели:

школьная парта (далее – парта);

столы ученические одноместные и двухместные аудиторные или лабораторные (далее – стол) в комплекте со стульями;

конторки.

Стулья должны устанавливаться в комплекте со столами одного размера.

Использование вместо стульев табуреток и скамеек запрещается.

Стол и стулья, парты должны иметь цифровую и цветовую маркировку. Цветовую маркировку наносят на обеих сторонах видимых поверхностей стола и стула, парты в виде круга диаметром 10 мм или горизонтальной полосы размером не менее 10 – 15 мм.

В каждом учебном помещении устанавливается ученическая мебель двух-трех размеров в соответствии с ростом учащихся. Основные размеры ученической мебели должны соответствовать приложению 5 к настоящим Санитарным правилам.

72. Основным видом ученической мебели для учащихся 1 – 4 классов должна быть парта с наклонной поверхностью рабочей плоскости $7 - 15^\circ$. Передний край поверхности сиденья должен заходить за передний край рабочей плоскости парты (дистанция сиденья) на 4 см у парт первого номера, на 5 – 6 см – второго и третьего номеров и на 7 – 8 см – у парт четвертого номера.

Может использоваться вариант установки в одном учебном помещении разных видов ученической мебели, в том числе конторок.

К конторкам предъявляются следующие требования:

высота над полом переднего края столешницы конторки, обращенной к учащемуся, должна быть 75 см для учащихся ростом 115 – 130 см, 85 см – ростом 130 см – 145 см, 95 см – ростом 145 см – 160 см;

угол наклона столешницы должен быть $15 - 17^\circ$.

Шкафы и другое оборудование устанавливаются у задней стены учебного помещения.

73. При расстановке столов и парт должны соблюдаться следующие требования:

столы и парты расставляют преимущественно в 3 ряда по номерам: меньшие – ближе к классной доске, большие – дальше;

столы и парты для учащихся с нарушением слуха и зрения независимо от их номера ставят первыми;

столы и парты устанавливаются параллельно стене со световыми оконными проемами при обязательном левостороннем освещении;

расстояние между рядами одноместных столов должно быть не менее 0,5 м, двухместных – не менее 0,6 м;

расстояние первого ряда столов и парт от стены со световыми оконными проемами – не менее 0,5 м;

расстояние третьего ряда столов и парт от внутренней стены – не менее 0,5 м;

конторки устанавливаются последними в рядах или первым рядом от стены, противоположной стене со световыми оконными проемами с соблюдением требований по размерам проходов;

расстояние последних столов, парт до задней стены – не менее 0,7 м;

наибольшая удаленность последнего места учащегося от классной доски – не более 8,6 м;

расстояние от первых столов, парт до доски должно быть 1,6 – 2,0 м в среднем ряду и 2,4 м – в крайних рядах (должно обеспечивать угол рассматривания 35°).

Могут использоваться другие варианты расстановки столов, парт, при этом должен обеспечиваться нормативный уровень естественной освещенности рабочих мест, правостороннее освещение должно быть кратковременным.

74. Высота подвеса нижнего края классной доски должна быть 85 см в учебных помещениях для учащихся 1– 4 классов и 95 см – для учащихся 5 – 11 классов.

Классные доски должны иметь лоток для задержания меловой пыли, хранения мела, уборочных салфеток или ветоши, держатель для указки и чертежных принадлежностей.

В учебных помещениях целесообразна установка двух – трех классных досок для снижения статических нагрузок у учащихся.

75. Кабинеты химии, биологии, физики оборудуются столами ученическими лабораторными, столами демонстрационными.

76. Кабинеты для живописи и рисунка, скульптуры оборудуются столами для рисования, мольбертами.

В столах для рисования рабочая поверхность крышек из мягких лиственных пород древесины может не иметь защитно-декоративного покрытия.

77. Кабинеты информатики оборудуются в соответствии с требованиями, предъявляемыми Санитарными нормами, правилами и гигиеническими нормативами к видеодисплейным терминалам, электронно-вычислительным машинам и организации работы.

78. Кабинеты иностранного языка оборудуются столами закрытыми с акустическими полукабинами и (или) столами открытыми без акустических полукабин.

Столы могут быть одноместными, двухместными и многосекционными.

79. Углы и ребра крышек столов, сидений и спинок стульев должны быть закруглены, не иметь острых выступающих частей и заусенцев.

При ремонте ученической мебели не должны изменяться основные размеры каждой группы столов и стульев, парт.

80. Для обучения учащихся обслуживающими видами труда предусматриваются отдельные помещения для занятий швейным делом и для занятий кулинарией.

Кабинет для занятий швейным делом оборудуется специальными столами для построения выкроек и раскроя, швейными машинами, манекеном и зеркалом для примерок.

Столы расставляются в 2 – 3 ряда. Швейные машины устанавливают вдоль окон в один – два ряда так, чтобы свет падал на лапку машины слева или спереди. Гладильные доски устанавливают в непосредственной близости от рабочего места учителя.

В кабинете для занятий кулинарией устанавливается электроплита, холодильник, две моечные ванны, умывальник, предусматривается место для хранения разделочных досок и посуды, выделяются отдельные рабочие места и разделочный инвентарь для обработки сырых и готовых пищевых продуктов.

81. В слесарной мастерской:

верстаки располагают перпендикулярно к окнам так, чтобы свет падал слева:

одноместные верстаки расставляют в 4 ряда с расстоянием между рядами 1 м;

двухместные верстаки устанавливают в 2 ряда с расстоянием между ними 1,5 м;

тиски крепят к верстакам так, чтобы расстояние между осями тисков было не менее 90 см.

Верстаки на занятиях по рубке металла должны оснащаться предохранительной сеткой высотой 65 – 70 см.

Сверлильные, заточные и другие станки устанавливаются на специальном фундаменте, оборудоваться предохранительными сетками, стеклами и местным электроосвещением.

Станки располагают в зависимости от характера работы, конструкции и размеров станков с учетом системы естественного освещения: перпендикулярно, параллельно или под углом 30° – 45° по отношению к окнам.

82. В столярной мастерской верстаки расставляют под углом 45° к окну, либо в три ряда перпендикулярно к светонесущей стене. Расстояние между верстаками должно быть не менее 80 см друг от друга.

Комбинированный деревообрабатывающий станок должен размещаться в отдельном помещении и оборудоваться системой местной вытяжной вентиляции.

83. Размещение оборудования в комбинированной мастерской осуществляется в соответствии с теми же требованиями, что и для слесарной и столярной мастерских.

84. Столярные и слесарные верстаки, станки должны соответствовать росту учащихся и при необходимости оснащаться подставками для ног.

85. Спальные помещения общеобразовательных учреждений оборудуются кроватями детскими дошкольными (для детей 6 – 7 лет) или кроватями бытовыми, соответствующими возрастным особенностям детей, удобными, доступными для уборки, дезинфекции и дезинсекции.

Могут использоваться двухъярусные кровати, в которых второй ярус огражден на высоту не менее 30 см и расстояние между ярусами обеспечивает возможность сидения на первом ярусе с прямой спиной.

Запрещается оборудование спальных помещений общеобразовательных учреждений кроватями-раскладушками.

86. Расположение кроватей должно обеспечивать удобство подхода к ним и возможность уборки помещений:

расстояние между боковыми сторонами кроватей должно составлять не менее 45 см, между изголовьями кроватей – не менее 20 см;

ширина проходов между рядами кроватей должна быть 50 см – 100 см.

87. Умывальные раковины устанавливаются на высоте 0,6 м – 0,7 м от пола в зависимости от возраста учащихся, краны – на высоте 0,2 м – 0,25 м над верхним краем умывальной раковины. Расстояние между кранами умывальных раковин должно быть не меньше 0,5 м для учащихся 1 – 4 классов и 0,8 м – для учащихся 5 – 11 классов.

Ножные ванны (в умывальных или санитарных узлах) с высотой краев более 30 см от пола должны иметь деревянные подставки для опоры ног.

88. Унитазы в санитарных узлах устанавливаются для учащихся 1 – 4 классов в закрывающихся без запора полукабинах, для учащихся 5 – 11 классов – в закрывающихся на запор полукабинах. Унитазы должны оснащаться накладными сиденьями.

Комнаты личной гигиены девочек оборудуются унитазом, биде, умывальником, тумбочкой и педальным бачком.

89. В помещениях для 1 – 4 классов должны быть оборудованы индивидуальные шкафчики-ячейки или встроенные шкафы для хранения принадлежностей для уроков трудового обучения, книг для

дополнительного чтения в классе, учебников и учебных пособий (первые классы).

При проектировании, строительстве, реконструкции зданий общеобразовательных учреждений оборудование индивидуальных шкафчиков-ячеек или встроенных шкафов должно предусматриваться для учащихся и 5 – 11 классов в соответствии с заданием на проектирование.

90. При проектировании, строительстве, реконструкции общеобразовательных учреждений в учебных помещениях в соответствии с заданием на проектирование может предусматриваться устройство офтальмотренажеров (электроофтальмотренажеров) согласно приложению 6 к настоящим Санитарным правилам.

91. Гигиеническая безопасность используемых в общеобразовательном учреждении строительных, в том числе отделочных материалов, ученической мебели, кроватей, электронных средств обучения, наглядных и учебных пособий, игрового материала, электросветильников, технологического и холодильного оборудования, посуды и кухонного инвентаря, моющих средств и средств дезинфекции должна быть подтверждена соответствующим документом.

ГЛАВА 7 ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

92. Образовательный процесс в общеобразовательных учреждениях должен быть организован в условиях обеспечения учащимся:

сохранения здоровья;

поддержания работоспособности в течение учебного дня, недели, учебного года;

необходимой двигательной активности.

Образовательный процесс в общеобразовательных учреждениях организуется по учебным годам. Учебный год делится на четверти.

При организации образовательного процесса общеобразовательные учреждения должны руководствоваться учебными планами, разрабатываемыми на основе типовых учебных планов для всех типов общеобразовательных учреждений согласно пункту 2 настоящих Санитарных правил, утвержденных в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

93. Условия и организация образовательного процесса учащихся первых классов должны соответствовать требованиям Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к организации обучения детей 6-летнего возраста», утвержденных

постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 24 ноября 2009 г. № 131, и настоящих Санитарных правил.

94. Открываться гимназии, лицеи*, базовые школы - колледжи искусств, средние школы - колледжи искусств, гимназии - колледжи искусств; лингвистические гимназии - колледжи, средние школы - училища олимпийского резерва) могут:

при отсутствии перегрузки общеобразовательного учреждения;

соответствии условий организации образовательного процесса настоящим Санитарным правилам, подтвержденном положительными результатами экспертизы, проведенной уполномоченными органами и учреждениями госсаннадзора в установленном законодательством Республики Беларусь порядке.

95. Прием учащихся в первые классы всех типов общеобразовательных учреждений осуществляется на основании медицинской справки о состоянии здоровья, выданной организацией здравоохранения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

96. Уроки в общеобразовательных учреждениях должны начинаться не ранее 8.00 в первую смену, не позднее 14.00 – во вторую смену.

Уроки во вторую смену должны заканчиваться не позднее 19.30.

При невозможности выполнения требования, указанного в части второй настоящего пункта, образовательный процесс организуется в режиме 6-дневной учебной недели.

Оптимальным является организация образовательного процесса с 9.00 (в первую смену).

Запрещается проведение уроков во вторую смену в:

гимназиях, лицеях;

базовых школах - колледжах искусств, средних школах - колледжах искусств, гимназиях - колледжах искусств; лингвистических гимназиях – колледжах и средних школах - училищах олимпийского резерва при обучении на ступенях общего среднего образования (за исключением обучения на III ступени при получении среднего специального образования);

первых, вторых и пятых классах всех типов общеобразовательных учреждений;

девярых-одиннадцатых классах средних школ, яслей-садов - средних школ, детских садов - средних школ.

* Гимназия обеспечивает обучение и воспитание на II и III ступенях общего среднего образования, лицей – на III ступени общего среднего образования. В гимназии могут осуществляться обучение и воспитание на I ступени общего среднего образования.

97. Продолжительность урока, факультативного занятия во 2 – 11 классах общеобразовательных учреждений не должна превышать – 45 минут.

В общеобразовательных учреждениях, расположенных на территориях радиоактивного загрязнения, продолжительность уроков во 2 – 4 классах может быть сокращена до 35 минут, в 5 – 11 классах – до 40 минут.

В санаторных школах-интернатах продолжительность урока не должна превышать: в 1 – 4 классах – 30 минут, в 5 – 11 классах – 40 минут.

98. Образовательный процесс при обучении на I, II и III ступенях общего среднего образования организуется в режиме шестидневной школьной недели, включающей пятидневную учебную неделю и один день для проведения с учащимися физкультурно-оздоровительных, спортивно-массовых и других воспитательных мероприятий. В 9 – 11 классах в шестой школьный день могут проводиться факультативные занятия.

Факультативные занятия в течение учебной недели проводятся в дни с наименьшим количеством обязательных уроков.

Недельная учебная нагрузка учащихся не должна превышать максимальную допустимую недельную учебную нагрузку учащихся согласно приложению 7 к настоящим Санитарным правилам и установленную типовыми учебными планами.

Максимальная допустимая недельная учебная нагрузка учащегося определяется суммой учебных часов на изучение учебных предметов и часов для факультативных занятий или для изучения отдельных учебных предметов на повышенном уровне.

99. В базовых школах - колледжах искусств, средних школах - колледжах искусств, гимназиях - колледжах искусств, а также при организации факультативных занятий музыкальной, хореографической, художественной и театральной направленностей в общеобразовательных учреждениях максимальная допустимая недельная учебная нагрузка на одного учащегося в учебную неделю может быть увеличена во 2 – 4 классах в объеме двух учебных часов, в 5 – 11 классах в объеме трех учебных часов.

Занятия хоровых, танцевальных, оркестровых, театральных коллективов, художественных студий, вокальных и инструментальных ансамблей могут проводиться в шестой школьный день.

100. Максимальная учебная нагрузка учащихся должна быть в дни наибольшей работоспособности: вторник и (или) среда – в 1 – 4 классах; вторник, среда и (или) пятница – в 5 – 11 классах, равномерно распределена по другим дням учебной недели.

Расписание уроков на учебную неделю составляется с учетом ранговой шкалы трудности уроков согласно приложению 8 к настоящим Санитарным правилам.

101. В расписании уроков в течение учебного дня необходимо чередовать учебные предметы, требующие большого умственного напряжения, сосредоточенности и внимания (математика, белорусский (русский) язык в общеобразовательных учреждениях с русским (белорусским) языком обучения, иностранный язык – в 3 – 4 классах; математика, русский, белорусский, иностранный языки, физика, химия – в 6 – 11 классах) с другими учебными предметами.

Оптимально изучение учебных предметов, требующих большого умственного напряжения, сосредоточенности и внимания, на 2 – 3 уроках в 1 – 4 классах, на 2 – 4 уроках в 5 – 11 классах. Учебные предметы, требующие большого умственного напряжения, сосредоточенности и внимания, не должны изучаться на первом или последнем уроках чаще одного раза в неделю в одном классе.

102. Два урока могут быть объединены:
физической культуры при выполнении программы по лыжной подготовке;

по отдельным учебным предметам, изучаемым на повышенном уровне (кроме уроков физической культуры);

по учебным предметам, изучаемым в объеме одного часа в неделю в 10 – 11 классах;

трудового обучения, кроме 1 – 4 классов;

при проведении лабораторных и контрольных работ.

103. Контрольные работы в общеобразовательных учреждениях должны проводиться в соответствии с графиком, утвержденным руководителем общеобразовательного учреждения, не более чем по одному учебному предмету в день в одном классе.

Проведение контрольных работ в понедельник и на последних уроках запрещается.

104. Организация уроков информатики должна соответствовать требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов, предъявляемых к видеодисплейным терминалам, электронно-вычислительным машинам и организации работы.

105. Организованные формы физического воспитания учащихся включают:

уроки физической культуры;

физкультурно-оздоровительные мероприятия в режиме учебного дня;

внеклассные спортивно-массовые и физкультурно-оздоровительные мероприятия в режиме школьной недели.

Физическое воспитание учащихся осуществляется в соответствии с образовательными стандартами и разработанными на их основе учебными планами и программами.

106. Физическое воспитание учащихся должно проводиться в условиях, соответствующих требованиям настоящих Санитарных правил и требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов, предъявляемых к устройству и эксплуатации спортивных сооружений.

Учащиеся допускаются к физкультурным и спортивным занятиям только в спортивной одежде и обуви.

Уроки по физической культуре на открытом воздухе не проводятся при температуре воздуха ниже -15°C и скорости движения воздуха более 1 – 3 м/сек, а также в дождливые дни.

107. Ежегодно до 1 сентября на основании медицинских справок о состоянии здоровья должно проводиться распределение учащихся на группы для проведения уроков физической культуры: основная, подготовительная, специальная, лечебной физкультуры.

Уроки с учащимися, отнесенными по состоянию здоровья к подготовительной группе, проводятся вместе с основной группой согласно рекомендации врача-педиатра (врача общей практики).

Занятия с учащимися, отнесенными по состоянию здоровья к специальной группе, должны проводиться отдельно от уроков физической культуры учителями, прошедшими специальную подготовку. Наполняемость специальной группы предусматривается не более 12 учащихся.

Занятия с учащимися, отнесенными по состоянию здоровья к группе лечебной физической культуры, должны проводиться медицинским работником, прошедшим подготовку по лечебной физической культуре, в оборудованных для этих целей помещениях организаций здравоохранения или общеобразовательных учреждений.

108. К занятиям в спортивных секциях, участию в спортивных соревнованиях учащиеся допускаются с разрешения врача-педиатра (врача общей практики), к туристским походам – с разрешения медицинского работника общеобразовательного учреждения.

109. Медицинский работник общеобразовательного учреждения совместно с руководителем общеобразовательного учреждения или его заместителем не реже одного раза в месяц осуществляют контроль за организацией и проведением всех форм физического воспитания учащихся.

При правильной организации урока физической культуры и здоровья частота пульса у учащихся в основной части урока может увеличиваться на 80 – 100% по отношению к исходной, в заключительной части должна наблюдаться выраженная тенденция к снижению частоты

пульса. Частота пульса к концу урока не должна превышать исходную более чем на 20%.

Гигиеническая оценка организации физического воспитания учащихся в учреждениях образования проводится специалистами по врачебному контролю диспансеров спортивной медицины, медицинскими работниками общеобразовательных учреждений, специалистами уполномоченных органов и учреждений госсаннадзора.

110. Проведение уроков физической культуры не допускается: в одном классе в течение двух дней подряд; более одного раза в неделю первыми и последними уроками; первыми и последними уроками в общеобразовательных учреждениях, находящихся в сельских населенных пунктах, при отсутствии подвоза учащихся.

111. При организации трудового обучения учащихся общеобразовательных учреждений общая продолжительность практической работы для учащихся 2 классов не должна превышать 25 минут, 3 – 4 классов – 35 минут.

Продолжительность непрерывной работы учащихся 2 – 4 классов с бумагой, картоном, текстильными материалами должна предусматриваться от 7 до 10 минут, с деревом и проволокой – не более 5 минут.

Использование в трудовом обучении утиля, стекла, легко воспламеняющихся материалов, жидкостей и газов не допускается.

Оптимальная плотность основной и вспомогательной работы учащихся 5 – 9 классов на занятиях техническим трудом не должна превышать 65%, на уроках швейного дела – 70%. Длительность непрерывной работы по основным трудовым операциям предусматривается не более 10 минут в 5 классах, 15 минут – в 6 – 7 классах, 20 минут – в 8 – 9 классах.

112. Учащиеся общеобразовательных учреждений могут привлекаться к общественно полезному труду с учетом состояния здоровья и в пределах:

25 минут в учебную неделю в 1 – 2 классах;

45 минут в учебную неделю в 3 – 4 классах;

одного часа в школьную неделю в 5 – 8 классах;

1 часа 30 минут в школьную неделю в 9 – 11 классах.

В рамках общественно полезного труда могут выполняться работы по:

самообслуживанию: уборка своего рабочего места, сервировка обеденного стола и уборка посуды со стола – учащимися с 1 – 2 класса; ухаживание за комнатными растениями, влажная уборка пыли в учебном помещении – с 3 класса; уборка территории – с 5 класса; дежурство в

обеденном зале (сервировка обеденного стола, подача на столы порционных холодных блюд) – с 7 класса; влажная уборка учебного помещения – с 8 класса;

собираанию и изготовлению коллекций местного природного материала, гербариев учащимися 3 – 11 классов;

ремонту наглядных и учебных пособий, книг в библиотеке (проклейка, ремонт переплетов) учащимися 3 – 11 классов;

благоустройству территории (озеленение, уход за цветниками и газонами) учащимися 5 – 11 классов;

изготовлению изделий из бумаги, дерева, текстильных материалов учащимися 5 – 11 классов;

ремонту мебели, спортивного и игрового инвентаря учащимися 8 – 11 классов.

Запрещается привлекать учащихся к работам, запрещенным законодательством Республики Беларусь, в том числе в соответствии с:

Положением об участии несовершеннолетних учащихся в сельскохозяйственных работах, утвержденным постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 9 июня 1999 г. № 860 (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 1999 г. № 47, 5/1020);

Списком работ, на которых запрещается применение труда лиц моложе 18 лет, утвержденным постановлением Министерства труда Республики Беларусь от 2 февраля 1995 г. № 13;

Нормами подъема и перемещения тяжестей вручную подростками от 14 до 18 лет, утвержденными постановлением Министерства труда Республики Беларусь 18 декабря 1997 г. № 116 (Бюллетень нормативно-правовой информации, 1998 г., № 2);

постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29 апреля 2000 г. № 9 «Об утверждении перечня легких видов труда, которые могут выполнять лица в возрасте от четырнадцати до шестнадцати лет» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2000 г., № 69, 8/3712).

Также запрещается привлекать учащихся к:

работам, опасным в эпидемическом отношении – уборка санитарных узлов, надворных уборных, умывальных комнат, уборка и вывоз отходов и нечистот;

работам, опасным для жизни – санитарная обработка чаши плавательного бассейна, мытье оконных и других стекол, электросветильников;

мытью полов учащимися младше 14 лет;

приготовлению блюд, порционированию блюд, кроме самообслуживания за своим столом.

113. Общественно полезный труд должен быть организован согласно гигиеническим требованиям, с соблюдением техники безопасности, в соответствующей одежде (халат, фартук, косынка и другое).

Используемый при работе инвентарь (лопаты, лейки, грабли и другое) должны соответствовать возрастным возможностям учащихся.

114. При организации в общеобразовательных учреждениях образовательного процесса должны предусматриваться перерывы:

длительность перерыва между первой и второй сменами должна быть не менее 20 минут;

продолжительность перемен должна быть не менее 10 минут между уроками во всех классах и 30 минут (большая перемена) – после второго урока;

вместо большой перемены могут быть перемены по 20 минут после второго и третьего уроков;

во вторую смену большая перемена может сокращаться до 20 минут;

перед пятым уроком (факультативным занятием) для учащихся 2 – 4 классов должен предусматриваться перерыв длительностью не менее 15 минут, перед шестым уроком (факультативным занятием) для учащихся 5 – 7 классов и перед седьмым уроком (факультативным занятием) для учащихся 8 – 11 классов – не менее 20 минут;

в санаторных школах-интернатах между занятиями по учебным предметам и коррекционно-реабилитационному компоненту (лечебная физкультура, лечебное плавание, музыкально-ритмические занятия) должен предусматриваться перерыв не менее 30 минут;

в санаторных школах-интернатах во время большой перемены должны быть организованы прогулки на открытом воздухе. На открытом воздухе при температуре не ниже +10 °С могут проводиться уроки (факультативные занятия) по устным учебным предметам.

115. В режиме дня учащихся общеобразовательных учреждений, посещающих группу продленного дня, должно предусматриваться следующее:

дневной сон (в специально выделенном помещении спальни-игровой) для учащихся 6-летнего возраста и с ослабленным здоровьем;

двух – трех-разовое питание в зависимости от длительности пребывания учащихся;

пребывание на открытом воздухе не менее 1,5 часов.

В качестве сменной обуви учащихся не должны использоваться домашние тапочки, сланцы, спортивная обувь.

116. Режим дня санаторных школ-интернатов должен составляться с учетом состояния здоровья учащихся, необходимого объема лечения, организации образовательного процесса.

В режиме дня общеобразовательных учреждений с круглосуточным пребыванием учащихся должно предусматриваться:

пребывание на открытом воздухе учащихся:

в интернатах при общеобразовательных учреждениях – не менее 2,5 часов в день;

в санаторных школах-интернатах – не менее 4 часов учащихся 2 – 4 классов, 3,5 часов – учащихся 5 – 6 классов, 3 часов в день – учащихся 7 – 11 классов;

ночной сон продолжительностью не менее 10 часов в день для учащихся 2 – 4 классов, 9 часов – для учащихся 5 – 8 классов, 8,5 часов – для учащихся 9 – 11 классов.

В санаторных школах-интернатах для учащихся 1 – 4 классов и для других учащихся по медицинским показаниям может быть организован дневной сон продолжительностью от 1 часа до 1,5 часов.

117. Эстетическое воспитание и кружковая работа (внеурочная деятельность) учащихся в общеобразовательных учреждениях регламентируется в соответствии с требованиями Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов, предъявляемых к устройству, содержанию и организации образовательного процесса в учреждениях внешкольного обучения и воспитания.

118. На протяжении учебного года для учащихся общеобразовательных учреждений устанавливаются:

осенние, зимние и весенние каникулы общей продолжительностью не менее 30 календарных дней, а для учащихся 1 – 2 классов – дополнительно каникулы (третья неделя февраля месяца) продолжительностью в одну календарную неделю;

летние каникулы, продолжительностью не менее двенадцати календарных недель, а для учащихся, завершивших обучение на II ступени общего среднего образования, – не менее десяти календарных недель.

При неблагоприятных погодных условиях (ураган, температура атмосферного воздуха – 25°C и ниже при скорости движения воздуха более 2 м/сек) местными исполнительными и распорядительными органами может приниматься решение о временном приостановлении образовательного процесса учащихся 1 – 4 классов, а также других классов.

119. Учителя 1 – 4 классов, физической культуры и здоровья, классные руководители, воспитатели групп продленного дня и воспитатели в санаторных школах-интернатах и интернатах при общеобразовательных учреждениях должны иметь информацию о состоянии здоровья учащихся, учитывать рекомендации врача-педиатра (врача общей практики) при организации образовательного процесса.

120. Рассаживание учащихся за ученической мебелью проводится с соблюдением следующих требований:

учащихся с пониженной остротой зрения и слуха рассаживают ближе к классной доске, с высоким ростом – в первый и третий ряды;

учащихся с ревматическими заболеваниями, часто болеющих ангиной, острым воспалением верхних дыхательных путей необходимо рассаживать дальше от окон;

учащихся, пишущих левой рукой, рассаживают за партой парами или по одному, либо слева от пишущих правой рукой;

не менее двух раз за учебный год учащихся, сидящих в первом и третьем рядах, меняют местами, не нарушая соответствия мебели росту.

Продолжительность непрерывной работы за конторкой не должна превышать 7 – 10 минут для учащихся 1 – 4 классов, 15 минут – для учащихся 5 – 11 классов.

121. На каждом уроке (кроме уроков физической культуры, музыки), при появлении первых признаков утомления, необходимо проводить комплексы упражнений по профилактике утомления органа зрения согласно приложениям 6, 9 к настоящим Санитарным правилам. Могут использоваться другие комплексы упражнений по профилактике утомления органа зрения учащихся, утвержденные в порядке, установленном Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

122. Домашние задания в общеобразовательных учреждениях должны задаваться учащимся с учетом возможности их выполнения во втором классе – до 1,2 часов, 3 – 4 классах – 1,5 часов, 5 – 6 классах – 2 часов, 7 – 8 классах – 2,5 часов, 9 – 11 классах – 3 часов.

В санаторных школах-интернатах продолжительность выполнения домашних заданий по каждой из указанных в части первой данного пункта классов должна быть на 30 минут меньше.

123. Масса ежедневного комплекта учебников учащихся общеобразовательных учреждений с письменными принадлежностями (без массы ранца) должна предусматриваться не более:

1,5 кг для учащихся 1 – 2 классов;

2,5 кг для учащихся 3 – 4 классов;

3,0 кг для учащихся 5 – 6 классов;

3,5 кг для учащихся 7 – 8 классов;

4,0 кг для учащихся 9 – 11 классов.

124. Общеобразовательные учреждения комплектуются медицинскими работниками, имеющими среднее медицинское образование, или врачами-педиатрами.

В общеобразовательных учреждениях должен проводиться комплекс мероприятий по охране здоровья учащихся.

ГЛАВА 8 ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ ТЕРРИТОРИИ И ПОМЕЩЕНИЙ

125. Территория общеобразовательного учреждения должна содержаться в чистоте. В теплое время года при сухой и жаркой погоде территория до начала работы должна поливаться водой, в зимнее – своевременно очищаться от снега и льда и посыпаться песком.

Контейнеры для сбора мусора должны очищаться с последующей дезинфекцией при их заполнении на 2/3 объема.

126. Песок в песочницы должен завозиться из специально отведенных мест и сопровождаться документами о содержании в песке природных радионуклидов, солей тяжелых металлов (свинец, кадмий).

Смена песка в песочницах должна проводиться по мере загрязнения, но не реже одного раза в год (в весенний период).

Перед игрой песок увлажняется, перелопачивается. Загрязненный песок заменяется свежим. На ночь песочницы должны закрываться крышками.

127. В неканализованных общеобразовательных учреждениях выгребные ямы и мусоросборники необходимо очищать при заполнении 2/3 объема, ежедневно обрабатывать 10% раствором хлорной извести и 1 раз в неделю засыпать сухой хлорной известью (из расчета 1 кг на 1 м²) или средствами для уничтожения яиц гельминтов (ларвицидами).

Внутренние поверхности и ручки дверей дворовой уборной должны ежедневно мыться с применением средств дезинфекции.

128. На территории общеобразовательного учреждения не должно быть бродячих животных.

129. При входе в здания общеобразовательного учреждения предусматриваются устройства для очистки обуви, устанавливаются урны, очистка которых должна производиться ежедневно и по мере заполнения.

130. Все помещения общеобразовательного учреждения должны содержаться в чистоте, для чего они подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств (или моющих средств и средств дезинфекции) в соответствии с инструкциями по их применению при открытых окнах и фрамугах.

Ежедневной влажной уборке подлежат полы, подоконники, мебель, классные доски, дверные ручки, санитарно-техническое оборудование. При уборке помещений используются средства малой механизации, пылесосы.

131. Влажная уборка помещений общеобразовательных учреждений проводится по мере загрязнения, но не реже:

всех учебных помещений – после окончания первой и второй смены, после окончания работы групп продленного дня, работы кружков; коридоров и рекреаций – после каждой перемены; игровых – в конце дня; спален – утром после подъема детей и в вечернее время; гардероба и вестибюля – после начала занятий каждой смены; медицинских помещений – в середине и в конце дня; душевых – двух раз в день; санитарных узлов – после каждой перемены (уборка предусматривает мытье унитазов с использованием ершей); актового зала и других помещений общего назначения, административно-хозяйственных помещений – в конце дня; пищеблока – по окончании приготовления пищи для первой и второй смен;

обеденного зала, обеденных столов – после каждого приема пищи; спортивного зала – двух раз в день. После каждого урока полы, спортивное оборудование протираются влажным способом.

Обработку спортивного оборудования и инвентаря проводят следующим образом:

спортивный ковер очищают ежедневно с использованием пылесосов. Рекомендовано использование моющих пылесосов для организации влажной уборки не реже 3 – 4 раз в месяц;

переносной спортивный инвентарь протирают влажной ветошью не реже 1 – 2 раз в день, а металлические части спортивного оборудования протирают сухой ветошью;

спортивные маты не реже 1 раза в неделю очищают от пыли с помощью пылесосов или выколачивают на открытом воздухе.

Съемные чехлы к спортивным матам из текстильных материалов по мере загрязнения должны подвергаться стирке. Кожаные чехлы к матам ежедневно протираются с использованием моющих средств.

В местах общего пользования (обеденный зал, санитарные узлы, умывальные, душевые) и в помещениях пищеблока в конце рабочего дня уборку проводят с использованием средств дезинфекции. Дезинфекции в конце рабочего дня также подлежат наружные поверхности производственного и холодильного оборудования в пищеблоке, резиновые коврики в душевых, ерши для унитазов.

132. Ежемесячно и по эпидемическим показаниям проводится генеральная уборка всех помещений общеобразовательного учреждения – мытье полов, стен, осветительной арматуры, дверей, с применением моющих средств и средств дезинфекции.

Генеральная уборка помещений пищеблока должна проводиться не реже одного раза в неделю.

133. Требования к содержанию и эксплуатации бассейнов должны отвечать требованиям Санитарных правил по плавательным бассейнам.

Оптимальным является смена воды в чашах плавательных бассейнов во время каждой каникул.

134. Электросветильники должны очищаться по мере загрязнения, но не реже одного раза в три месяца.

135. Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты и прикрываться только при резком перепаде температур воздуха в помещениях и снаружи, систематически очищаться от пыли.

Оконные проемы моются с очисткой стекол с наружной стороны 3 – 4 раза в году, с внутренней стороны – ежемесячно.

136. Уборочный инвентарь должен:

использоваться по назначению (для уборки учебных помещений, коридоров, спортивного зала, обеденного зала, помещений медицинского назначения, спален, санитарных узлов и других помещений), отдельный для уборки полов и поверхностей выше пола;

быть соответственно промаркирован;

выделяться для уборки санитарных узлов, иметь яркую маркировку и храниться отдельно от другого уборочного инвентаря;

после использования промываться горячей водой с моющими средствами и просушиваться;

храниться в чистом виде в специальных шкафах или помещениях.

137. В общеобразовательных учреждениях должна проводиться дезинфекция, дезинсекция и дератизация в соответствии с требованиями:

санитарных норм, правил и гигиенических нормативов, предъявляемых к осуществлению дезинфекционной деятельности;

актов законодательства Республики Беларусь, регламентирующих дезинфекционную, дезинсекционную и дератизационную деятельность.

Дератизационные и дезинсекционные мероприятия должны проводиться в отсутствие учащихся.

Для предотвращения появления в помещениях грызунов, мух и других насекомых предусматривается следующее:

нижняя часть наружных дверей пищеблока (20 – 30 см) облицовывается металлом;

окна подвальных помещений закрываются металлической сеткой (решеткой);

окна в помещениях пищеблока, прачечной, спальных помещениях засетчиваются.

138. При выборе средств дезинфекции предпочтение отдается малотоксичным моюще-дезинфицирующим средствам (на основе катионных поверхностно-активных веществ). Средства дезинфекции,

содержащие альдегиды и фенолы, препараты из группы окислителей (на основе активного хлора и кислорода) применяют ограниченно.

Моющие средства и средства дезинфекции хранят в специально отведенных помещениях, недоступных для учащихся.

139. В санитарных узлах должны быть педальные ведра, туалетная бумага, мыло (или жидкое мыло с дозатором), электрополотенца или бумажные салфетки (разовые полотенца) для вытирания рук.

140. Смена постельного белья, полотенец в общеобразовательных учреждениях проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю.

Постельные принадлежности не реже одного раза в год должны просушиваться и выколачиваться или подвергаться обработке в дезинфекционной камере.

ГЛАВА 9 ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСТРОЙСТВУ И СОДЕРЖАНИЮ ПИЩЕБЛОКА, ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

141. Размещение помещений и технологического оборудования в пищеблоке общеобразовательного учреждения должно обеспечивать исключение встречных потоков сырого и готового продовольственного сырья и пищевых продуктов (далее – пищевые продукты), грязной и чистой посуды.

142. Для обработки и хранения пищевых продуктов в пищеблоке устанавливается:

технологическое оборудование на электропитании. Для измельчения сырых и прошедших тепловую обработку пищевых продуктов должно использоваться раздельное технологическое оборудование;

холодильное оборудование для хранения пищевых продуктов;

производственные столы (цельнометаллические, с покрытием из нержавеющей стали или дюралюминия и другие). Для обработки сырого мяса, птицы и рыбы допускается использование производственных столов, покрытых оцинкованным железом и с закругленными углами, для разделки теста – деревянных;

производственные ванны, предусматривающие при их установке подводку холодной и горячей воды через смесители, воздушные разрывы в местах присоединения к канализации не менее 20 мм от верхней приемной воронки;

стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря, конструкция, используемые материалы и размещение которых должны позволять проводить влажную уборку и дезинфекцию.

Производственные столы и производственные ванны должны быть промаркированы согласно назначению, в том числе в доготовочном (горячем) цехе – «ГП» (готовая продукция) и «СП» (сырая продукция).

Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно. Ежегодно, перед началом нового учебного года должна проводиться оценка на соответствие технологического и холодильного оборудования паспортным характеристикам.

143. Для разделки пищевых продуктов используются разделочные ножи и доски. Разделочные доски используются из твердых пород дерева гладко выструганные, без щелей и зазоров, разделочные ножи – из нержавеющей стали.

Разделочные ножи и доски, а также кухонная посуда должны использоваться по назначению в соответствии с маркировкой: «Сельдь» (сельдь), «СР» (сырая рыба), «СМ» (сырое мясо), «СО» (сырые овощи), «ВР» (вареная рыба), «ВО» (вареные овощи), «ВМ» (вареное мясо), «КО» (квашеные овощи), «Салат» (салат), «Х» (хлеб), «Гастрономия» (гастрономия).

Кухонная посуда для приготовления пищи используется в соответствии с маркировкой: «Супы», «Вторые блюда», «Напитки».

Способ нанесения маркировки должен обеспечивать прочность надписи, возможность гигиенической очистки и мытья.

Разделочные ножи и доски, кухонная посуда закрепляются за каждым производственным помещением пищеблока. Разделочные ножи и доски хранят в специальных металлических кассетах на рабочих местах поваров.

144. При организации питания в общеобразовательных учреждениях используется:

столовая (фаянсовая, фарфоровая, стеклянная и другая) посуда;
столовые приборы (из нержавеющей стали);
кухонный инвентарь (деревянный, из нержавеющей стали и другой);
кухонная посуда (из нержавеющей стали, алюминиевая, эмалированная, чугунная и другая).

Алюминиевая кухонная посуда может использоваться только для приготовления и временного хранения пищи.

Также может использоваться пластмассовая посуда для временного хранения сырых пищевых продуктов, хранения сухих пищевых продуктов, в качестве столовой посуды одноразового использования.

Использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью, а также столовой посуды и столовых приборов из алюминия запрещается.

Запрещается использование ломанного кухонного инвентаря, а также деревянного с трещинами и заусеницами.

145. Столовая посуда и столовые приборы должны подаваться для раздачи пищи в сухом виде. Количество комплектов столовой посуды и столовых приборов должно быть не менее двух по числу посадочных мест в обеденном зале общеобразовательного учреждения.

Запас разделочных ножей и досок, кухонного инвентаря должен обеспечивать их своевременную замену.

В общеобразовательном учреждении должен быть запас одноразовой столовой посуды и столовых приборов на период карантинных и других чрезвычайных обстоятельств (из расчета не менее чем на два дня по количеству питающихся), для походов, для организации питьевого режима.

146. Мытье посуды и кухонного инвентаря должно проводиться после каждого приема пищи, механическим или ручным способами.

Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть установку моечных ванн:

трехсекционных – для столовой посуды;

двухсекционных – для стеклянной посуды и столовых приборов;

двух моечных ванн – для мытья кухонной посуды и кухонного инвентаря.

Моечные ванны для ополаскивания посуды должны быть оборудованы гибким шлангом с душевой насадкой.

Моечные ванны должны быть промаркированы с наружной стороны с указанием номера ванны и уровней объема воды.

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

механическое удаление остатков пищи;

мытьё в первой секции ванны с температурой воды не ниже 40⁰С и с добавлением моющих средств в соответствии с инструкцией по применению;

мытьё во второй секции ванны с температурой воды не ниже 40⁰С и добавлением моющих средств в соответствии с инструкцией по применению, в два раза меньше чем в первой ванне;

ополаскивание столовой посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65⁰С с использованием гибкого шланга с душевой насадкой.

Стеклянная посуда и столовые приборы моются с применением моющих средств в соответствии с инструкцией по применению, с последующим ополаскиванием в горячей проточной воде с температурой не ниже 65⁰С.

148. Кухонная посуда, кухонный инвентарь, детали технологического оборудования подвергаются санитарной обработке в следующем порядке:

механическая очистка;
мытьё горячей водой с температурой не ниже 40⁰С и с использованием моющих средств;
ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65⁰С.

149. При механическом способе посуда моется в соответствии с технической документацией по использованию посудомоечной машины.

150. После мытья посуда, кухонный инвентарь просушиваются на специальных полках или решетках, установленных на высоте не менее 50 см от пола и укомплектованных поддонами для сбора воды.

Столовые приборы и металлические детали технологического оборудования прокаливаются в жарочных шкафах или стерилизаторах в течение 2 – 3 минут.

Сухие столовые приборы хранят в вертикальном положении (ручками вверх) в металлических (пластмассовых) кассетах, которые ежедневно должны промываться. Хранение столовых приборов навалом на стеллажах или подносах запрещается.

151. Подносы после каждого использования учащимися должны протираться чистыми салфетками, а в конце дня промываться горячей водой с добавлением моющих средств.

Использование подносов деформированных и с видимыми загрязнениями не допускается.

152. Салфетки или щетки для мытья посуды, салфетки для протирания столов после использования промываются под проточной водой с добавлением моющего средства, высушиваются и хранятся в закрытых промаркированных емкостях. В конце дня салфетки или щетки кипятят в течение 15 минут. Допускается использование одноразовой ветоши.

153. Помещения пищеблока оборудуются умывальниками с дозаторами с жидким мылом, одноразовыми полотенцами либо электросушилками, антисептиками для рук.

154. Обеденные залы оборудуются столами на 4 – 6 – 10 мест и стульями или табуретами. При расстановке столов следует соблюдать расстояния:

между столами и участком раздачи пищи или окном (дверью) для приема грязной посуды – 150 – 200 см;

между рядами столов – 100 – 150 см;

между столами и стеной – 40 – 60 см.

Возле посудомоечной устанавливаются столы для сбора грязной посуды, подносов.

Стол должны иметь гигиеническое покрытие, устойчивое к действию моющих средств и средств дезинфекции.

155. Транспортирование пищевых продуктов в общеобразовательные учреждения необходимо проводить специальными транспортными средствами в условиях, обеспечивающих сохранность пищевых продуктов и предотвращающих их загрязнение, при строгом соблюдении товарного соседства сырых и готовых пищевых продуктов.

Транспортные средства, предназначенные для перевозки пищевых продуктов, должны подвергаться мойке и дезинфекции по мере необходимости, но не реже 1 раза в месяц.

Транспортирование овощей должно проводиться отдельно от других пищевых продуктов.

Транспортирование особо скоропортящихся и скоропортящихся пищевых продуктов проводится:

изотермическим или охлаждаемым транспортом с соблюдением температурных режимов транспортировки;

в таре производителя либо закрытой маркированной таре поставщика. Тара должна использоваться строго по назначению, после использования промываться горячей водой с использованием моющих средств, высушиваться и храниться в местах, недоступных загрязнению.

При транспортировании пищевых продуктов запрещается перетаривание молока и кисломолочных продуктов в промежуточные емкости.

156. Поступающие в пищеблок пищевые продукты должны сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность.

Для организации питания учащихся может использоваться сельскохозяйственная продукция растительного происхождения, выращенная в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных (сад-огород) площадках общеобразовательных учреждений при наличии результатов лабораторных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.

Документы, удостоверяющие качество и безопасность пищевых продуктов, должны сохраняться в пищеблоке до окончания реализации пищевых продуктов.

157. Не допускаются к приему в пищеблок общеобразовательного учреждения:

пищевые продукты без документов, удостоверяющих их качество и безопасность;

мясо и субпродукты без клейма и ветеринарного свидетельства;

непотрошенная птица;

мясо и яйца водоплавающей птицы (утиные, гусиные);

субпродукты, кроме говяжьего и свиного языка, сердца, печени; паштеты мясные;

сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;
куриные яйца из инкубатора (миражные), яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой «тек», «бой», а также яйца из организаций сельскохозяйственного назначения, неблагополучных по сальмонеллезам;
закусочные консервы рыбные, изготовленные из рыбы, предварительно обработанной подсушкой, жарением или копчением (консервы рыбные в томатном соусе, в маринаде или в желе, консервы-паштеты, рыбо-растительные консервы, шпроты и другие);
закусочные консервы овощные (из обжаренных корнеплодов, в том числе фаршированных);
консервы с нарушением герметичности, бомбажем, деформированные;
острые соусы, кетчупы, маринованные овощи с использованием столового уксуса;
свиное сало, кулинарные жиры (маргарин) и другие гидрогенизированные жиры;
кофе натуральный;
тонизирующие, в том числе энергетические напитки;
газированные напитки;
жевательная резинка;
чипсы, острые сухарики;
грибы;
крупа, мука, сухофрукты и другие пищевые продукты, поврежденные амбарными вредителями;
овощи, фрукты и ягоды с признаками гниения;
пищевые продукты с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества, особо скоропортящиеся и скоропортящиеся пищевые продукты на истечении срока годности.

158. Пищевые продукты хранятся согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия); хлеб; мясные и рыбные; молочно-жировые, гастрономические; овощи, фрукты и ягоды.

Сроки годности, условия хранения пищевых продуктов должны соблюдаться установленным сроком годности и условиям хранения согласно государственным стандартам, техническим условиям или технологической документации (рецептура, техническое описание) на конкретное наименование пищевого продукта.

159. Не допускается совместное* хранение:
сырых пищевых продуктов или полуфабрикатов с готовыми пищевыми продуктами и кулинарными изделиями;
пищевых продуктов с непищевыми товарами, моющими средствами и средствами дезинфекции, тарой;
испорченных пищевых продуктов с доброкачественными пищевыми продуктами.

160. Складские помещения должны быть оборудованы термометрами для контроля температурного режима.

Особо скоропортящиеся и скоропортящиеся продукты должны храниться в условиях холода (холодильные камеры, холодильники) при температуре от + 2°C до + 6°C.

Холодильные камеры оборудуются стеллажами, легко поддающимися мойке, оснащаются устройствами для сбора конденсата и приборами контроля за температурным режимом, маркируются соответственно назначению.

161. Свежие овощи, фрукты и ягоды, квашеные овощи хранятся в сухом, темном вентилируемом помещении или овощехранилище при температуре от + 1°C до + 10°C.

В овощехранилище картофель и овощи закладывают слоем не более 1,5 м. Свежая капуста должна храниться на стеллажах, квашеные овощи – в бочках.

При хранении свежих овощей, фруктов и ягод должны выполняться требования по предупреждению распространения иерсиниозной инфекции: перед загрузкой свежих овощей и фруктов должны быть проведены очистка, ремонт и мероприятия по обеспечению грызунонепроницаемости помещений; загрязненные землей овощи (корнеплоды и огурцы свежие) должны храниться отдельно от остальной группы свежих овощей, фруктов и ягод и других пищевых продуктов.

Сырые мясные и рыбные пищевые продукты, в том числе полуфабрикаты, субпродукты, охлажденные или замороженные, мясные гастрономические продукты (колбасы, сосиски, сардельки и другое) хранятся в таре производителя или в транспортной маркированной таре.

Яйца хранятся в коробах на подтоварниках в сухих помещениях при температуре не выше 20°C или в холодильнике для сырых пищевых продуктов.

Масло сливочное хранится на полках в таре или брусками, завернутыми в пергамент.

*При наличии одной холодильной камеры, а также в холодильнике суточного запаса пищевых продуктов, допускается совместное хранение сырых и готовых продуктов скоропортящихся пищевых продуктов с соответствующим разграничением

Сыры крупнобрусковые хранятся на чистых деревянных стеллажах без тары, мелкобрусковые – на полках в таре или на чистых деревянных настилах. При укладывании брусков сыра один на другой между ними должны быть прокладки из картона или фанеры

Творог, сметана, молоко и кисломолочные напитки хранятся в таре производителя.

Сильно пахнущие продукты (сельдь, специи) должны храниться отдельно от остальных продуктов.

Сыпучие продукты хранят в сухом помещении в чистых ларях с плотно закрывающимися крышками или в мешках, картонных коробках на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола и 30 см от стены.

Хлеб должен храниться отдельно ржаной и пшеничный на специальных полках или в шкафах. Дверцы в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При ежедневной уборке мест хранения хлеба крошки необходимо сметать специальными щетками и тщательно протирать полки 1% раствором столового уксуса.

162. Питание учащихся общеобразовательных учреждений организуется в соответствии с Положением об организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях, утвержденным постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 21 февраля 2005 г. № 177 (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2005 г., № 35, 5/15618).

Учащиеся общеобразовательных учреждений должны получать пищу каждые 3,5 – 4 часа.

Учащимся в общеобразовательных учреждениях предоставляется горячий завтрак (обед), а учащимся, посещающим группы продленного дня, – 2 – 3-разовое питание в зависимости от длительности пребывания.

Учащиеся в санаторных школах-интернатах должны получать 5-разовое питание, в интернатах при общеобразовательных учреждениях – 4 – 5-разовое питание.

В качестве горячего (второго) завтрака в общеобразовательном учреждении могут использоваться закуска (салат), горячее блюдо (каша, омлет, запеканка, блинчики), горячий напиток. Обед должен включать закуску (салат), суп, горячее блюдо, сладкое блюдо (напиток) или сок. Полдник включает напиток, выпечку, фрукты, ужин – закуску (салат), горячее блюдо, горячий напиток.

По согласованию с родительским комитетом из рациона обедов (за исключением санаторных школ-интернатов и интернатов при общеобразовательных учреждениях) могут исключаться супы полностью или в отдельные дни.

Для организации горячего питания могут использоваться различные формы обслуживания:

предварительное накрытие столов;

предварительный заказ блюд по меню завтрашнего дня для учащихся 5 – 11 классов;

использование элементов шведского стола и иные.

Для предоставления дополнительного питания может быть организована работа школьных кафе и кафетериев, буфетов.

В буфете может реализовываться продукция, входящая в примерный перечень продукции, реализуемой в буфете общеобразовательного учреждения, согласно приложению 10 к настоящим Санитарным правилам. Примерный перечень буфетной продукции может быть сокращен или расширен с учетом имеющихся условий для хранения и реализации продукции в каждом конкретном общеобразовательном учреждении.

В общеобразовательных учреждениях малокомплектных (до 50 учащихся) или не имеющих пищеблоков, горячее питание может быть организовано через столовую-раздаточную или буфет-раздаточную с минимальным набором оборудования (электроплита двух-, трехконфорочная или электромармит, мойка для мытья посуды с тремя посудомоечными ваннами, электроводонагреватель, холодильник). Доставка горячих готовых блюд и холодных закусок должна осуществляться с использованием специальных изотермических емкостей.

163. Питание учащихся организуется по утвержденному руководителем общеобразовательного учреждения графику под наблюдением педагогических работников (в 5 – 11 классах – дежурного педагогического работника).

164. В обеденных залах для подачи хлеба используют хлебницу или пирожковую тарелку, для салатов – салатники (одно-, многопорционные) или закусочные тарелки. Обязательно наличие бумажных салфеток.

Для раздачи супов могут использоваться супницы (на каждый обеденный стол), горячих напитков – чайники.

При раздаче пищи горячие блюда должны иметь температуру 50°C (оптимальная), холодные напитки должны быть комнатной температуры, но не ниже 16 °С, закуски (салаты) – 14 – 16°C.

165. При организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях при положительных результатах государственной санитарно-гигиенической экспертизы территориальных учреждений госсаннадзора могут использоваться:

для приготовления блюд полуфабрикаты высокой степени готовности в расфасованном виде охлажденные или быстрозамороженные

при условии обеспечения непрерывности холодной цепи от момента замораживания до дефростации или приготовления блюд;

приготовленные вне пищеблока общеобразовательного учреждения блюда при обеспечении соответствующих условий их доставки (сохранение температуры, соблюдение сроков хранения и исключение возможности загрязнения блюд).

166. Горячее питание учащихся осуществляется по примерным двухнедельным рационам, разработанным субъектом предпринимательской деятельности и утвержденным руководителями субъекта предпринимательской деятельности, организующем питание, и общеобразовательного учреждения.

По обращению в уполномоченные органы и учреждения госсаннадзора может проводиться экспертиза услуг, связанных с организацией питания учащихся, в том числе услуг по разработке примерных двухнедельных рационов, в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

Примерные двухнедельные рационы должны разрабатываться с учетом возраста учащихся (для 6 – 10, 11 – 13, 14 – 17 лет) на основе рекомендуемых величин физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии (далее – Физиологические нормы питания) согласно приложению 11 к настоящим Санитарным правилам и с учетом:

установленных норм питания для соответствующих категорий учащихся (далее – Норм питания);

сезонности (летне-осенний, зимне-весенний периоды);

рекомендуемого объема (массы) блюд на один прием согласно приложению 12 к настоящим Санитарным правилам;

утвержденных в установленном законодательством порядке сборников технологических карт блюд для общеобразовательных учреждений, сборников по диетическому питанию и других нормативных правовых актов;

рационального распределения общей калорийности суточного рациона по приемам пищи, что должно составлять в общеобразовательных учреждениях с круглосуточным пребыванием детей: завтрак 20 – 25 %, обед 30 – 35 %, полдник 10 – 15 %, ужин – 20 – 25 %, второй ужин – 5 – 8 %. При организации в общеобразовательном учреждении 2 – 3-разового питания завтрак должен составлять 20 – 25 %, обед – 30 – 35 %, полдник – 10 % от калорийности суточного рациона;

оптимального соотношения пищевых веществ: белков, жиров и углеводов как 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности суточного рациона как 10 – 15%, 30 – 32% и 55 – 60% соответственно.

В примерных двухнедельных рационах учащихся общеобразовательных учреждений, получающих 2 – 5-разовое питание,

такие пищевые продукты как молоко и кисломолочные напитки, масло растительное и коровье, сахар, мясо (птица), хлеб, крупа, овощи, свежие фрукты или соки (нектары) должны входить в рацион ежедневно с допустимым отклонением $\pm 10\%$ от Норм питания, другие пищевые продукты (рыба, яйца, сыр, творог, сметана) – 2 – 3 раза в неделю. При этом Нормы питания по итогам месяца должны быть выполнены с допустимым отклонением $\pm 10\%$ при условии выполнения Физиологических норм питания.

В случае неисправности того или иного технологического оборудования на период его ремонта или замены должны вноситься коррективы в суточный рацион учащихся с учетом имеющихся условий для приготовления пищи.

167. В рационе учащихся общеобразовательных учреждений:

колбасы и сосиски вареные включаются высшего и первого сортов не более двух раз в неделю, при одноразовом приеме пищи – не более одного раза в неделю;

используются диетические яйца, нежирное мясо (говядина первой категории или телятина; свинина мясная; цыплята-бройлеры, куры или индейка потрошенные первой категории, субпродукты первой категории);

кондитерские изделия используются богатые пектином (зефир, мармелад, джем);

не включаются одноименные блюда в течение двух дней подряд.

168. Питание учащихся должно быть щадящим по химическому составу и способам приготовления:

в рационы питания не должны включаться продукты с острым вкусом (горчица, хрен, перец красный и черный, уксус). В рецептурах блюд уксус заменяется лимонной кислотой. Вместо острых приправ используются вкусовые приправы: петрушка, сельдерей, укроп, лук, чеснок, корица, ванилин. Из жиров используются сливочные и растительные масла;

для приготовления блюд используются преимущественно такие способы кулинарной обработки, как варение, тушение, запекание, приготовление на пару.

Для отдельных учащихся в соответствии с заключением врача-педиатра (врача общей практики) организуется лечебное (диетическое питание).

169. С целью обеспечения детей в общеобразовательных учреждениях витамином «С» ежедневно проводится витаминизация супов или сладких (третьих) блюд аскорбиновой кислотой в соответствии с установленными Нормами питания учащихся.

Порядок проведения и контроля за С-витаминизацией блюд осуществляется в соответствии с требованиями актов законодательства, регулирующих контроль за питанием детей.

С-витаминизация блюд проводится медицинским работником общеобразовательного учреждения или заведующим производством (ответственным поваром) пищеблока.

Витаминизация компотов проводится после их охлаждения до температуры 12 – 15°C, перед их раздачей. При витаминизации киселей аскорбиновую кислоту вводят в крахмальную муку. Подогрев витаминизированных блюд не допускается.

В период проведения профилактической поливитаминизации рационов питания «С» - витаминизация не проводится, если содержание витамина «С» в поливитамине обеспечивает суточную потребность в нем ребенка не менее чем 80%.

170. Качество готовой пищи должно ежедневно проверяться бракеражной комиссией, утвержденной приказом руководителя общеобразовательного учреждения или субъекта предпринимательской деятельности, организующим питание. Результаты бракеража регистрируются в журнале по контролю за качеством готовой пищи (бракеражный журнал) по форме согласно приложению 13 к настоящим Санитарным правилам.

В состав бракеражной комиссии входят: заведующий производством или повар пищеблока общеобразовательного учреждения, представитель администрации общеобразовательного учреждения, медицинский работник общеобразовательного учреждения или медицинский работник организации здравоохранения, закрепленной за общеобразовательным учреждением, дежурный по пищеблоку педагогический работник.

171. Ежедневно в общеобразовательных учреждениях должен осуществляться отбор суточных проб* каждого приготовленного блюда.

Отбор суточных проб приготовленных блюд проводится медицинским работником общеобразовательного учреждения или заведующим производством (ответственным поваром) пищеблока общеобразовательного учреждения в стерильные емкости с крышками.

Каждое приготовленное блюдо отбирается в отдельную емкость объемом 200 – 250 мл. Супы, напитки (сладкие блюда), гарниры (каши, творожное, яичное блюда) отбирают в объеме не менее 100 мл, мясные, рыбные блюда, холодные закуски (салаты) отбирают в объеме не менее 70 – 100 г.

*Отбор суточных проб допускается не проводить в общеобразовательных учреждениях численностью до 30 учащихся.

Суточные пробы приготовленных блюд хранят в холодильнике для готовой продукции в течение 24 часов при температуре $+2^{\circ} - +6^{\circ}\text{C}$.

172. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо выполнять следующие гигиенические требования:

пища должна готовиться на каждый прием пищи и реализовываться в течение не более двух часов с момента приготовления;

готовая горячая пища должна храниться на электроплите или электромармите;

обработка сырых и готовых пищевых продуктов должна проводиться на разных производственных столах при использовании соответствующих маркировке разделочных досок и ножей;

птицу, мясо размораживают в мясо-рыбном цехе на воздухе при комнатной температуре;

рыбу размораживают в мясо-рыбном цехе на воздухе при комнатной температуре или в холодной воде (кроме рыбного филе) температурой не выше $+12^{\circ}\text{C}$ из расчета 2 л на 1 кг рыбы с добавлением соли (7 – 10 г на 1 л);

замораживание охлажденных или повторное замораживание размороженных мяса, птицы, рыбы запрещается;

индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой или протирают ветошью;

овощи, предназначенные для салатов, варят в неочищенном виде;

овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде;

неочищенные отварные овощи могут храниться не более 6 часов при температуре от $+2^{\circ}\text{C}$ до $+6^{\circ}\text{C}$, очищенные отварные овощи – не более двух часов;

очищенные сырые овощи могут храниться в воде не более чем 1,5 часа;

овощи, фрукты и ягоды, используемые для приготовления блюд в сыром виде, после очистки и мытья должны бланшироваться, зелень – промываться в охлажденной кипяченой воде; кочаны капусты перед бланшировкой нарезают на 2 – 4 части;

салаты перед заправкой должны храниться при температуре от $+2^{\circ}\text{C}$ до $+6^{\circ}\text{C}$;

заправка салатов должна производиться непосредственно перед их выдачей;

полуфабрикаты из рубленого мяса, птицы, рыбы должны быть обжарены в течение 3 – 5 минут с двух сторон в нагретом до кипения жире, а затем доведены до готовности в жарочном шкафу при температуре $+250^{\circ}\text{C} - +280^{\circ}\text{C}$ в течение 5 – 7 минут;

жарка полуфабрикатов может производиться в жарочном шкафу, без предварительного обжаривания на электроплите, при температуре + 250°C – + 270°C в течение 20 – 25 минут;

при варке биточков на пару продолжительность тепловой обработки должна быть не менее 20 минут;

режим термической обработки блюд с использованием пароконвектомата должен соответствовать технической документации на пароконвектомат;

при изготовлении супов из вареного мяса или отпуске его с супом, измельченное и порционное мясо должно подвергаться вторичной термической обработке (кипячение в бульоне, соусе или запекание в жарочном шкафу в течение 10 минут при температуре + 220°C – + 250°C);

мясной фарш, используемый для начинки пирожков, блинчиков и других мучных изделий, должен изготавливаться из предварительно отваренного или тушеного мяса с последующим обжариванием на противне в течение 5 – 7 минут;

яйца должны обрабатываться в мясо-рыбном цехе путем тщательного промывания в двух специально выделенных ваннах (емкостях) – сначала в 1 %, а затем в 0,5 % растворе питьевой или кальцинированной соды при температуре около + 30°C, с последующим ополаскиванием проточной водой;

заносят и хранят в производственных помещениях для готовой продукции необработанные яйца в кассетах запрещается;

яйца необходимо варить в течение 10 минут после закипания воды;

смесь для омлета выливают на противень слоем 2,5 – 3 см и готовят в течение 8 – 10 минут при температуре в жарочном шкафу + 180°C – + 200°C;

творожные запеканки готовят слоем 3 – 4 см в жарочном шкафу при температуре + 180°C – + 200°C в течение 20 – 30 минут;

сосиски, вареные колбасы после порционирования очищают от полимерной оболочки и отваривают в течение 5 минут с момента закипания воды;

кисели, компоты охлаждают в емкостях, в которых они были приготовлены, в закрытом виде в холодном цехе;

гарниры (отварные макаронные изделия, рис) должны промываться только горячей кипяченой водой;

для приготовления блюд должна использоваться йодированная соль; переливание перед раздачей из потребительской тары в емкости молока, кисломолочных и других напитков, соков запрещается.

173. При организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях запрещается:

использование остатков пищи от предыдущего приема, а также пищи, приготовленной накануне;

изготовление сырковой массы, творога, простокваши-самокваса и других кисломолочных продуктов; блинчиков с сырым мясом, макарон с мясным фаршем («по-флотски») и рубленым яйцом; студней, зельцев, мясных и рыбных заливных блюд; кондитерских изделий с кремом; кваса; изделий во фритюре; окрошки; паштетов, форшмака из сельди; яичницы-глазуньи; супов и гарниров из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления; холодных напитков и морсов (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья;

приготовление блюд на костном бульоне (кроме птицы);

использование сырого молока, творога из непастеризованного молока;

использование в крупной (более 1 кг) потребительской таре в натуральном виде без термической обработки пастеризованного молока, творога и сметаны.

В зависимости от имеющихся условий для приготовления пищи, эпидемической ситуации в общеобразовательном учреждении или на территории по предписанию главного государственного санитарного врача административной территории перечень пищевых продуктов и готовых блюд, запрещенных в питании детей, может быть расширен.

174. Работники пищеблока должны соблюдать правила личной гигиены:

приходить на работу в чистой одежде и обуви, оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в гардеробной, тщательно мыть руки с жидким моющим средством, надевать чистую санитарную одежду и убирать волосы под косынку или колпак;

во время работы не носить кольца, серьги, не закалывать санитарную одежду булавками, на рабочем месте не принимать пищу и не курить;

ногти должны быть коротко острижены, не покрыты лаком;

при приготовлении блюд, не подвергающихся термической обработке, выдаче и порционировании блюд использовать одноразовые перчатки. Смена перчаток должна проводиться после каждого использования;

перед посещением туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения – тщательно мыть руки с жидким моющим средством с последующей обработкой антисептиком.

Смена санитарной одежды производится по мере загрязнения, но не реже одного раза в день.

Необходимо обеспечить отдельное хранение санитарной одежды и личной одежды работников пищеблока.

175. Все работники пищеблока, должны ежедневно регистрировать данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале «Здоровье» по форме согласно приложению 14 к настоящим Санитарным правилам.

Работники пищеблока больные или при подозрении на заболевание к работе не допускаются.

176. Медицинский работник общеобразовательного учреждения (медицинский работник организации здравоохранения, закрепленной за общеобразовательным учреждением) должен осуществлять контроль за организацией питания учащихся, в том числе за ведением журнала «Здоровье».

177. В соответствии с законодательством Республики Беларусь субъект предпринимательской деятельности, организующий питание учащихся общеобразовательных учреждений, должен осуществлять производственный, в том числе лабораторный, контроль за качеством и безопасностью питания учащихся, по окончании месяца анализировать выполнение Норм питания.

Анализ качества питания, в том числе с оценкой выполнения Норм питания (по бухгалтерской накопительной ведомости) в санаторных школах интернатах проводится медицинской сестрой-диетологом (врачом-диетологом) каждые 10 дней.

ГЛАВА 10 ГИГИЕНИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ И ВОСПИТАНИЕ УЧАЩИХСЯ

178. Гигиеническое обучение и воспитание учащихся общеобразовательных учреждений должно осуществляться на уроках в виде обязательной учебной работы, предусмотренной учебными программами (уроках русского и белорусского языков, биологии, химии, физики, человек и мир, физической культуры и здоровья, трудового обучения, основ безопасности жизнедеятельности) и во внеклассной деятельности.

179. Основной формой гигиенического обучения и воспитания учащихся являются занятия, на которых:

с учащимися 2 – 4 классов в доступной форме изучаются основы и осваиваются навыки рационального режима дня и питания, организации рабочего места, охраны зрения и слуха, личной и общественной гигиены, физической культуры и здоровья, предупреждения вредных привычек, несчастных случаев, инфекционных заболеваний;

с учащимися 5 – 11 классов изучаются вопросы здорового образа жизни (вредные привычки, профилактика стресса, инфекционных заболеваний, СПИДа, половое воспитание и другое).

180. Работа по гигиеническому обучению и воспитанию учащихся проводится педагогическими и медицинскими работниками общеобразовательного учреждения с привлечением работников органов и учреждений госсаннадзора, других организаций здравоохранения.

181. Педагогические работники обязаны требовать от учащихся выполнения установленного санитарно-противоэпидемического режима, поддержания чистоты помещений и территории, своевременного проветривания учебных помещений, опрятности одежды и обуви, регулярного мытья рук, а также правильной посадки за партами (столами).

182. Вопросы состояния здоровья учащихся, обеспечения санитарно-эпидемического благополучия в общеобразовательном учреждении должны постоянно контролироваться руководителем и медицинскими работниками общеобразовательного учреждения, систематически рассматриваться на заседаниях педагогических советов.

Приложение 1
к Санитарным нормам,
правилам и гигиеническим
нормативам «Гигиенические
требования к устройству,
содержанию и организации
образовательного процесса в
общеобразовательных
учреждениях»

ОРИЕНТАЦИЯ ОКОН ПОМЕЩЕНИЙ ПО СТОРОНАМ ГОРИЗОНТА

| № п/п | Учебные помещения | Ориентация | |
|----------|--|-----------------|---|
| | | оптимальная | допустимая |
| 1 | Классы | от 65° до 200° | от 200° до 295°: не более 25% учебных помещений 4 классов и не более 50% помещений 5 – 11 классов |
| 2 | Учебные кабинеты, лаборатории (за исключением указанных в пунктах 3, 4 настоящей таблицы) | от 65° до 200° | от 200° до 65° - не более 75% учебных кабинетов, лабораторий |
| 3 | Кабинет изобразительного искусства, кабинет информатики и электронно- вычислительной техники | От 300° до 60° | от 266° до 60° |
| 4. | Лаборатория биологии | от 150° до 210° | от 90° до 270° |
| 5 | Спальные помещения, спальни - игровые | от 50° до 310° | |

Приложение 2
к Санитарным нормам,
правилам и гигиеническим
нормативам «Гигиенические
требования к устройству,
содержанию и организации
образовательного процесса в
общеобразовательных
учреждениях»

ОПТИМАЛЬНЫЕ ПАРАМЕТРЫ ТЕМПЕРАТУРЫ ВОЗДУХА
В ПОМЕЩЕНИЯХ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

| № п/п | Наименование помещений | Температура воздуха в помещениях |
|-------|--|----------------------------------|
| 1. | Учебные помещения | +18 – +20°С |
| 2. | Спортивный зал | +15 – +18° С |
| 3. | Раздевальные при спортивном зале | +19 – +23° С; |
| 4. | Кабинет врача | +21 – +23° С |
| 5. | Спальные помещения | +18 – +20° С |
| 6. | Умывальные помещения | +20 – +23° С |
| 7. | Санитарные узлы | +19 – +21° С |
| 8. | Душевые | не ниже +25°С |
| 9. | Актовый зал, лекционные аудитории, киноаудитории | не ниже +17 – +20°С |
| 10. | Помещения детского творчества | +18 – +20°С |

Приложение 3
к Санитарным нормам,
правилам и гигиеническим
нормативам «Гигиенические
требования к устройству,
содержанию и организации
образовательного процесса в
общеобразовательных
учреждениях»

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ СКВОЗНОГО ПРОВЕТРИВАНИЯ
УЧЕБНЫХ ПОМЕЩЕНИЙ

| Наружная температура воздуха | Длительность проветривания помещений (в мин) | |
|------------------------------|--|------------------------------------|
| | в малые перемены | в большие перемены и между сменами |
| от +10 до +6°С | 4 – 10 | 25 – 35 |
| от +5 до 0°С | 3 – 7 | 20 – 30 |
| от 0 до –5°С | 2 – 5 | 15 – 25 |
| от – 5 до – 10°С | 1 – 3 | 10 – 15 |
| ниже – 10°С | 1 – 1,5 | 5 – 10 |

Приложение 4
к Санитарным нормам,
правилам и гигиеническим
нормативам «Гигиенические
требования к устройству,
содержанию и организации
образовательного процесса в
общеобразовательных
учреждениях»

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ ИСКУССТВЕННОЙ ОСВЕЩЕННОСТИ ПОМЕЩЕНИЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

| Наименование помещений | Плоскость Г – горизонтальная, В – вертикальная высота над полом, в м | Уровень искусственной освещенности в люксах (лк) | |
|---|--|--|---------------------------------------|
| | | при освещении лампами накаливания | при освещении люминесцентными лампами |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Классные комнаты, учебные кабинеты, лаборатории | В – 1,5 (на середине доски) | 200 | 400 |
| | Г – 0,8 (на рабочих столах и партах) | 200 | 400 |
| Кабинеты информатики и вычислительной техники | В – 1,0 – (на экране дисплея) | 100 | 200 |
| | Г – 0,8 (на рабочих столах) | 200 | 400 |
| Кабинеты изобразительного искусства | В – на доске | 300 | 500 |
| | Г – 0,8 | 300 | 500 |
| Мастерские по обработке металла и древесины, инструментальная | Г – 0,8 (на верстаках и рабочих столах) | 300 | 500 |
| | Г – 0,8 | 150 | 300 |
| Читальный зал | Г – 0,8 (на рабочих столах) | 200 | 400 |
| Лингофонные кабинеты | Г – 0,8 (на рабочих столах) | 150 | 300 |
| Кабинеты обслуживающих видов труда: по обработке ткани по кулинарии | Г – 0,8 | 300 | 500 |
| | Г – 0,8 | 150 | 300 |

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|--|-----|-----|
| Спортивный зал | Пол, Г – 0,0 | 100 | 200 |
| | В – 2,0 от пола на продольных стенах помещения | 40 | 75 |
| снарядные, инвентарные, | Г – 0,8 | 30 | 75 |
| Библиотека | В – фронт карточек | 150 | 300 |
| Плавательный бассейн (крытый) | Г – на поверхности воды | 150 | 300 |
| Кабинет врача | Г – 0,8 | 150 | 300 |
| Учительская, кабинет руководителя общеобразовательного учреждения | Г – 0,8 на рабочих столах) | 150 | 300 |
| Спальные помещения | Г – 0,8 м | 75 | 150 |
| Обеденный зал, буфет | Г – 0,8 м | 100 | 200 |
| Актный зал, эстрада | Г – 0,8 м | 100 | 150 |
| актового зала | В – 1,5 м | 150 | 300 |
| Рекреации | Пол | 75 | 150 |
| Вестибюли, гардеробные | Пол | 75 | 150 |
| Коридоры, проходы | Пол | 30 | 75 |
| Санитарные узлы | Пол | 30 | 75 |
| Лестницы | Пол (площадки, ступеньки) | 30 | 75 |

Примечания:

1. В производственных мастерских и кабинете для обработки ткани, кроме общего освещения, должно быть оборудовано местное электроосвещение у станков;

2. При наличии в общеобразовательном учреждении других мастерских по отдельным специальностям величина освещенности на рабочих местах должна обеспечиваться в соответствии с характером и точностью (разрядом) проводимых работ по нормам освещения промышленных предприятий, но не ниже освещенности, нормируемой для учебных помещений.

Приложение 5
к Санитарным нормам,
правилам и гигиеническим
нормативам «Гигиенические
требования к устройству,
содержанию и организации
образовательного процесса в
общеобразовательных
учреждениях»

ОСНОВНЫЕ РАЗМЕРЫ УЧЕНИЧЕСКОЙ МЕБЕЛИ

| Номер учени- ческой мебели | Цвет маркировки ученической мебели | Рост учащегося, в мм | Размеры ученической мебели | |
|-------------------------------------|---|----------------------------|---|---|
| | | | Высота ученических столов (парт), в мм | Высота ученических стульев, в мм |
| 1 | Оранжевый | от 1000 до 1150 | 460 | 260 |
| 2 | Фиолетовый | от 1150 до 1300 | 520 | 300 |
| 3 | Желтый | от 1300 до 1450 | 580 | 340 |
| 4 | Красный | от 1450 до 1600 | 640 | 380 |
| 5 | Зеленый | от 1600 до 1750 | 700 | 420 |
| 6 | Голубой | Свыше 1750 | 760 | 460 |

Приложение 6
к Санитарным нормам,
правилам и гигиеническим
нормативам «Гигиенические
требования к устройству,
содержанию и организации
образовательного процесса в
общеобразовательных
учреждениях»

УСТРОЙСТВО ОФТАЛЬМОТРЕНАЖЕРОВ (ЭЛЕКТРООФТАЛЬМОТРЕНАЖЕРОВ)

Проведение офтальмотренажей в режиме учебного дня предназначены для профилактики зрительного утомления и профилактики нарушений осанки и остроты зрения у учащихся. Методики офтальмотренажей сокращают в 2 раза продолжительность статического напряжения, возникающего при длительном сидении за партой – позволяют периодически отвлекать взор учащихся от книг, тетрадей, вовлекают в двигательную активность комплекс мышц глаз и шеи.

1. Сенсорно-координаторные тренажи.

Устройство тренажеров (по В.Ф. Базарному).

В четырех верхних углах класса фиксируются яркие, привлекающие внимание образно-сюжетные картинки (сюжеты-иллюстрации из народных сказок, известных произведений, космической, военно-патриотической тематики, дорожные знаки госавтоинспекции; сюжеты-пейзажи из природы, из жизни животных и т.д.), в логической последовательности составляющие единый зрительно-игровой сюжет. Например: «Водитель и дорога», «Пешеход и улица» (рис.1). Под каждой иллюстрацией помещается в соответствующей последовательности одна из цифр: 1, 2, 3 или 4.

Средние размеры картинок – от половины до одного стандартного печатного листа формата А 4. Изображение на картинке должно быть четко различимо с наиболее удаленной парты (стола) учащимися, не имеющими зрительных нарушений. Картинки рекомендуется менять не реже одного раза в две недели.

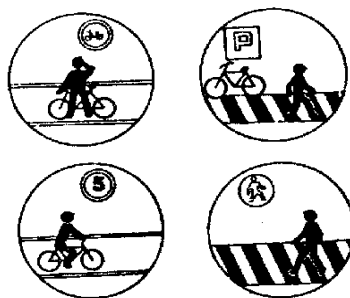


Рис.1. Пример сюжетных образно-зрительных картинок, используемых в методике сенсорно-координаторных тренажей

Методика выполнения тренажа.

Один – два раза за урок (в зависимости от характера урока) все учащиеся стоя, под команду учителя «один, два, три, четыре», затем опять «один, два, три, четыре» и т.д. фиксируют взгляд по очереди на картинке соответствующей названной учителем цифре.

Общая продолжительность всего тренажа занимает в среднем 1,5 минуты, при этом:

порядок счета через 30 секунд меняется на противоположный «четыре, три, два, один»;

в заключительной части тренажа порядок счета задается в случайной последовательности, например «четыре, один, три, два» или «два, один, три, четыре» и т. д.

Продолжительность фиксации одного изображения учащимся в самом начале тренажа составляет в среднем 0,5 секунды, а через 2 – 3 недели учащиеся должны за одну секунду не просто механически «пробежать» глазами, но и успеть осознанно увидеть все четыре картинки (сюжет).

2. Автоматизированная система сенсорно-координаторного тренажа.

Устройство тренажеров.

Автоматизированная система сенсорно-координаторного тренажа предусматривает монтаж в каждом классе в четырех углах на потолке специальной технической системы, включающей четыре сигнальные электролампы (рис. 2) и позволяющей обеспечить их поочередное вспыхивание (эффект «бегущего огонька»).

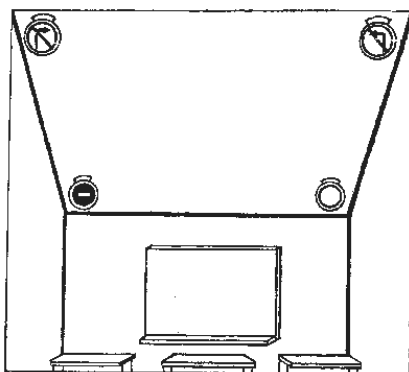


Рис. 2. Размещение сигнальных электроламп при оборудовании в классе автоматизированных сенсорно-координаторных тренажеров

Электролампы прикрываются плафонами закрытого типа окрашенными в яркие цвета, к примеру цвета светофора (красный, желтый, зеленый).

Эффект «бегущего огонька» создается за счет автоматизированной общей на общеобразовательное учреждение (на несколько классов) системы управления через пульт.

В других вариантах система включает и музыкально-звуковой ритм, подаваемый синхронно со световым.

Методика выполнения тренажа.

В середине каждого урока через пульт управления во всех классах зажигается одна из сигнальных электроламп. Через 10 – 5 секунд гаснет первая и быстро поочередно зажигаются вторая, третья, четвертая электролампы. Учитель обращает внимание на то, чтобы учащиеся, стоя, внимательно следили за «бегущим огоньком» и при этом выполняли интенсивные ритмичные движения головой, глазами и туловищем. Направление высвечивания сигнальных электролампочек меняется автоматически: вначале подается 30 – 40 сигналов по ходу движения часовой стрелки, затем столько же – против часовой стрелки). Продолжительность упражнений часовой стрелки 1,5 – 2 минуты, отключение автоматическое.

Упражнения целесообразно выполнить в середине урока.

3. Зрительно-координаторные тренажи с использованием схемы универсальных символов.

Устройство тренажеров.

На потолке выбирается поле, на которое наносится схема универсальных символов максимально возможных размеров, выполненная с наружных сторон светильников в виде зрительно-двигательных траекторий (далее – схема). Для этого вначале выбирается поперечный размер овала, продольный его размер рассчитывается путем умножения поперечного размера на 1,41 (рис.3).

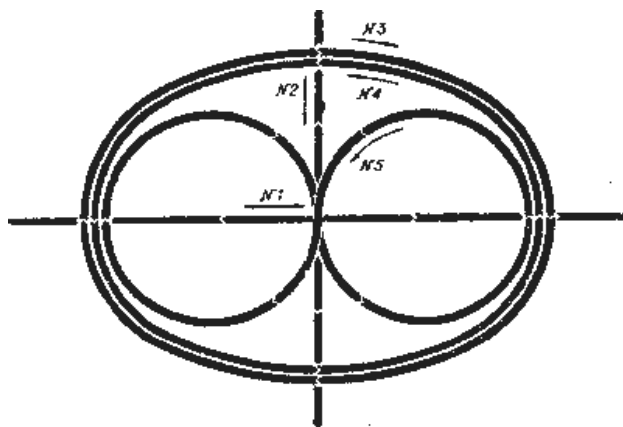


Рис. 3. Схема зрительно-двигательных траекторий

При этом траектории изображаются в следующих цветах:
 «восьмерка» – ярко-голубая;
 «крест» часовой стрелки – коричнево-золотистый;
 наружный овал – красный;
 внутренний овал – зеленый.

Методики выполнения тренажа.

Вариант 1.

Учащиеся становятся в центре под схемой-тренажером и, следя глазами за траекториями по направлению ориентирующих стрелок, выполняют произвольно-сочетанное движение глазами, головой и туловищем 10 – 15 раз по каждой траектории (по «овалам», по «восьмерке» и по «кресту») по порядку указанных номеров. Упражнения рекомендуется выполнять через каждые 15 – 20 минут.

Вариант 2.

Учащиеся, фиксируя взором траектории (т.е. с постоянно поднятой головой), вначале учатся «обходить» схемы-траектории, а затем «оббегать». Такие упражнения рекомендуем выполнять примерно через каждые 1 – 1,5 часа.

Приложение 7
к Санитарным нормам,
правилам и гигиеническим
нормативам «Гигиенические
требования к устройству,
содержанию и организации
образовательного процесса в
общеобразовательных
учреждениях»

МАКСИМАЛЬНАЯ ДОПУСТИМАЯ НЕДЕЛЬНАЯ УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА УЧАЩИХСЯ

| Классы | Недельная учебная нагрузка в учебных часах (урок, факультативное занятие) | |
|--------|--|---|
| | Количество учебных часов | Максимальная допустимая недельная учебная нагрузка (с учетом факультативных занятий*), уроков с изучением отдельных учебных предметов на повышенном уровне (лицеи, гимназии, гимназии-колледжи)** |
| 1 | 2 | 3 |
| 1 | 18 | 22 |
| 2 | 19 | 22 |
| 3 | 21 | 23 |
| 4 | 21 | 24 |
| 5 | 24/ 26** | 27 |
| 6 | 26/ 28** | 30 |
| 7 | 27/ 29** | 30 |
| 8 | 28/ 30** | 31 |
| 9 | 28/ 30** | 33 |
| 10 | 27/ 30** | 34 |
| 11 | 27/ 30** | 34 |

*Факультативные занятия – форма организации образовательного процесса во внеурочное время, которая обеспечивает создание условий для обучения и воспитания с учетом индивидуальных потребностей, способностей и запросов учащихся, типа и возможностей общеобразовательного учреждения. Продолжительность факультативного занятия должна соответствовать продолжительности урока, предусмотренной в пункте 99 настоящих Санитарных правил.

**Уроки с изучением отдельных учебных предметов на повышенном уровне включаются в расписание уроков.

Приложение 8
к Санитарным нормам,
правилам и гигиеническим
нормативам «Гигиенические
требования к устройству,
содержанию и организации
образовательного процесса в
общеобразовательных
учреждениях»

РАНГОВАЯ ШКАЛА ТРУДНОСТИ УЧЕБНЫХ ПРЕДМЕТОВ

Ранговая шкала трудности учебных предметов
для учащихся 1 – 4 классов

Таблица 1

| № п/п | Предмет | Балл |
|----------|--|------|
| 1 | Математика | 12 |
| 2 | Белорусский (русский) язык в школах с русским (белорусским) языком обучения | 11 |
| 3 | Иностранный язык | 10 |
| 4 | Русский (белорусский) язык в школах с русским (белорусским) языком обучения | 9 |
| 5 | Белорусское (русское) литературное чтение в школах с русским (белорусским) языком обучения | 7 |
| 6 | Русское (белорусское) литературное чтение в школах с русским (белорусским) языком обучения | 6 |
| 7 | Человек и мир | 5 |
| 8 | Физическая культура и здоровье | 4 |
| 9 | Трудовое обучение | 3 |
| 10 | Изобразительное искусство | 2 |
| 11 | Музыка | 1 |

Ранговая шкала трудности учебных предметов
для учащихся 5 – 11 классов

Таблица 2

| № п/п | Предмет | Балл |
|----------|--|------|
| 1 | Математика | 12 |
| 2 | Иностранный язык | 11 |
| 3 | Белорусский, русский языки | 10 |
| 4 | Физика, Химия, Информатика | 9 |
| 5 | Биология | 8 |
| 6 | История Беларуси, Всемирная история, Обществоведение | 7 |
| 7 | География | 6 |
| 8 | Белорусская литература, Русская литература | 5 |
| 9 | Трудовое обучение, Черчение | 4 |
| 10 | Физическая культура и здоровье | 3 |
| 11 | Изобразительное искусство | 1 |

Приложение 9
к Санитарным нормам,
правилам и гигиеническим
нормативам «Гигиенические
требования к устройству,
содержанию и организации
образовательного процесса в
общеобразовательных
учреждениях»

КОМПЛЕКСЫ УПРАЖНЕНИЙ ГИМНАСТИКИ ДЛЯ ГЛАЗ

Комплекс упражнений гимнастики для глаз для учащихся 1– 4 классов.

1. Быстро поморгать, закрыть глаза и посидеть спокойно, медленно считая до пяти. Повторить 4 – 5 раз.
2. Крепко зажмурить глаза (считая до трех), затем открыть глаза и посмотреть вдаль (считая до пяти). Повторить 4– 5 раз.
3. Вытянуть правую руку вперед. Следить глазами, не поворачивая головы, за медленными движениями указательного пальца вытянутой руки влево и вправо, затем вверх и вниз. Повторить 4– 5 раз.
4. Посмотреть на указательный палец вытянутой руки на счет от одного до четырех, потом перенести взор вдаль на счет от одного до шести. Повторить 4 – 5 раз.
5. Исходное положение – сидя, руки вперед. Посмотреть на кончики пальцев, поднять руки вверх, следить глазами за руками, не поднимая головы, руки опустить одновременно с выдохом. Повторить 4 – 5 раз.

Комплекс упражнений гимнастики для глаз для учащихся 5– 11 классов.

1. Исходное положение – сидя, откинувшись на спинку парты. Глубоко вдохнуть, наклонившись вперед к крышке парты, затем выдохнуть. Повторить 5 – 6 раз.
2. Исходное положение – сидя, откинувшись на спинку парты. Прикрыть веки, крепко зажмурить глаза, затем открыть. Повторить 5 – 6 раз.
3. Исходное положение – сидя, руки на поясе. Повернуть голову вправо, посмотреть на локоть правой руки. Вернуться в исходное положение. Повторить 5 – 6 раз.
4. Исходное положение – сидя. Поднять глаза кверху, выполнить глазами круговые движения по часовой стрелке, затем против часовой стрелки. Повторить 5 – 6 раз.

5. Исходное положение – сидя, руки вперед. Посмотреть на кончики пальцев, поднять руки вверх, одновременно вдыхая. Следить за руками, не поднимая головы. Руки опустить, одновременно выдохнув. Повторить 4 – 5 раз.
6. Исходное положение – сидя. Смотреть прямо перед собой на классную доску 2 – 3 сек., перенести взор на кончик носа на 3 – 5 сек. Повторить 6 – 8 раз.
7. Исходное положение – сидя, закрыв глаза. В течение 30 сек. массировать веки кончиками указательных пальцев.

Приложение 10
к Санитарным нормам,
правилам и гигиеническим
нормативам «Гигиенические
требования к устройству,
содержанию и организации
образовательного процесса в
общеобразовательных
учреждениях»

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКЦИИ, РЕАЛИЗУЕМОЙ
В БУФЕТЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ

| №, п/п | Пищевые продукты | Масса (объем) порции | Ассортимент | Условия хранения и реализации |
|--------|--|----------------------|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Свежие фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы, киви и другие) и овощи (помидоры, огурцы) | Калиброванные | Не менее трех наименований фруктов и двух наименований овощей | Поштучно, мытые |
| 2 | Салаты из свежих и вареных овощей со свежей зеленью, из морепродуктов | 50 – 100 г. | Не менее пяти наименований | Хранятся не более 2 часов с использованием охлаждаемого прилавка (холодильника) |
| 3 | Холодные блюда из мяса и мясных продуктов, рыбы и рыбных гастрономических продуктов, яиц, в том числе бутерброды с колбасой детской и другими гастрономическими продуктами | 50 – 100 г. | Не менее трех наименований | Хранятся не более 2 часов с использованием охлаждаемого прилавка (холодильника) |
| 4 | Изделия творожные (сырки, пудинги) в промышленной (порционной) упаковке | 50 – 100 г. | Не менее двух наименований | Хранятся с использованием охлаждаемого прилавка (холодильника) |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|----|---|--------------|--------------------------------|--|
| 5 | Сыры сычужные твердые (и/или плавленые) ломтевые, массы пластифицированные сырны в промышленной (порционной) упаковке | 25 – 50 г. | Одно – два наименования | Хранятся с использованием охлаждаемого прилавка (холодильника) |
| 6 | Хлебобулочные изделия (сдобные булочные изделия и зерновые хлебцы), в том числе обогащенные микронутриентами, промышленного и собственного производства | 50 – 100г. | От трех до восьми наименований | Хранятся в соответствии с требованиями технических нормативно-правовых актов, содержащих обязательные к исполнению требования (далее – ТНПА) |
| 7 | Орехи (кроме сырого арахиса), сухофрукты и их смеси, казинаки, злаковые хлопья в промышленной (порционной) упаковке, сухие завтраки типа «мюсли» в виде батончиков. | До 100 г. | Три – четыре наименования | Хранятся в соответствии с требованиями ТНПА |
| 8 | Кондитерские изделия в ассортименте (мармелад, зефир, шоколад, вафли) в промышленной (порционной) упаковке | До 100 г. | От трех до восьми наименований | Хранятся в соответствии с требованиями ТНПА |
| 9 | Сладкие блюда (желе и другие) промышленного и собственного производства порционные | До 100 г. | Одно – два наименования | Хранятся с использованием охлаждаемого прилавка (холодильника) |
| 10 | Вода питьевая негазированная промышленного производства, расфасованная в бутылки | 0,2 – 0,5 л. | Не менее двух наименований | Хранится в соответствии с требованиями ТНПА, допускается розлив из бутылей до 2 л |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|----|--|---------------|----------------------------|--|
| 11 | <p>Напитки витаминизированные промышленного производства в промышленной (порционной) упаковке.</p> <p>Напитки сухие инстантные (быстрорастворимые) и собственного производства (из клюквы, шиповника и другое)</p> | 150 – 200 мл. | Два – четыре наименования | Напитки сухие инстантные собственного производства готовятся непосредственно перед реализацией |
| 12 | Соки и нектары плодовые (фруктовые) и овощные с содержанием соковых веществ не менее 50 % в промышленной (порционной) упаковке. | 150 – 200 мл. | Не менее трех наименований | Хранятся в соответствии с требованиями ТНПА . Допускается розлив из промышленной упаковки от 200 мл до 3 л |
| 13 | Кисломолочные напитки с живыми бактериальными культурами (кефир, ряженка, простокваша, биойогурт), в том числе обогащенные макро- и микронутриентами в промышленной (порционной) упаковке | До 200 г | Не менее двух наименований | Хранятся в с использованием охлаждаемого прилавка (холодильника). Допускается розлив из промышленной упаковки от 200 г до 1 кг |
| 14 | Молоко стерилизованное или пастеризованное (в том числе обогащенное макро- и микронутриентами) в промышленной (порционной) упаковке | 200 г | Одно и более наименований | Хранятся в с использованием охлаждаемого прилавка (холодильника). Допускается розлив из промышленной упаковки от 200 г до 1 кг |

Приложение 11
к Санитарным нормам, правилам и гигиеническим нормативам «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации образовательного процесса в общеобразовательных учреждениях»

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ВЕЛИЧИНЫ ФИЗИОЛОГИЧЕСКИХ ПОТРЕБНОСТЕЙ
В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ И ЭНЕРГИИ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ ГРУПП ДЕТСКОГО НАСЕЛЕНИЯ

Потребность в энергии, белках, жирах, углеводах (в сутки)

Таблица 1

| Возраст (лет) | Пол | Энергетическая ценность | | Белки, г/сут. | | Жиры, г/сут. | Углеводы, г/сут. |
|---------------|----------|-------------------------|---------------|------------------|----------------------|--------------|------------------|
| | | ккал/сут. | кДж/сут. | общее количество | в том числе животные | | |
| 6*(школьники) | - | 1900 – 2000 | 8000 – 8400 | 66 – 75 | 43 – 49 (65%) | 63 – 71 | 256 – 280 |
| 7 – 10 | - | 2100 – 2300 | 8800 – 9700 | 74 – 87 | 44 – 52 (60%) | 70 – 82 | 284 – 322 |
| 11 – 13 | Мальчики | 2400 – 2700 | 10000 – 11300 | 84 – 102 | 51 – 61 (60%) | 80 – 96 | 324 – 378 |
| 11 – 13 | Девочки | 2300 – 2500 | 9600 – 10500 | 81 – 94 | 49 – 56 (60%) | 77 – 89 | 311 – 350 |
| 14 – 17 | Юноши | 2800 – 3000 | 11700 – 12600 | 98 – 113 | 59 – 68 (60%) | 93 – 107 | 378 – 420 |
| 14 – 17 | Девушки | 2400 – 2600 | 10000 – 10900 | 84 – 98 | 50 – 59 (60%) | 80 – 92 | 336 – 364 |

*6 лет – к ним относят детей до 6 лет 11 месяцев и 30 дней. Аналогично считаются и другие возраста.

Потребность в минеральных веществах и витаминах (в сутки)

Таблица 2

| Возраст (лет) | Минеральные вещества | | | | | | | Витамины | | | | | | | | | |
|---------------------|----------------------|----------------|----------------|----------------|--------------|-------------|-------|-------------------------------|------------|------------------------------|-----------|-----------------------------|--|-------------------------------|-------------------------|--------------|----------------|
| | Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) | Селен | А (мкг РЭ) ¹ | Д (мкг) | Е (мг ТЭ) ² | С (мг) | В1 (тиамин) ³ | В2 (рибофла- вин мг) ⁴ | РР (мг НЭ) ⁵ | В6 (мг) ⁶ | В12 (мкг) | Фолат (мкг) |
| 6 (школь- ники) | 1000 | 1500 | 250 | 12 | 10 | 100 | 25 | 500 | 2,5 | 10 | 60 | 1,2 | 1,4 | 13 | 1,4 | 1,5 | 150 |
| 7-10 | 1100 | 1650 | 250 | 12 | 10 | 100 | 25 | 700 | 2,5 | 10 | 60 | 1,2 | 1,4 | 16 | 1,5 | 2,0 | 200 |
| 11-13 (мальчики) | 1200 | 1800 | 300 | 15 | 15 | 130 | 45 | 1000 | 2,5 | 12 | 70 | 1,4 | 1,7 | 18 | 1,8 | 3,0 | 200 |
| 11-13 (девочки) | 1200 | 1800 | 300 | 18 | 12 | 130 | 45 | 800 | 2,5 | 10 | 70 | 1,3 | 1,5 | 17 | 1,6 | 3,0 | 200 |
| 14-17 (юноши) | 1200 | 1800 | 300 | 15 | 15 | 140 | 50 | 1000 | 2,5 | 14 | 70 | 1,5 | 1,8 | 20 | 2,0 | 3,0 | 200 |
| 14-17 (девушки) | 1200 | 1800 | 300 | 18 | 12 | 140 | 50 | 800 | 2,5 | 12 | 70 | 1,3 | 1,6 | 17 | 1,8 | 3,0 | 200 |

¹ 1 мкг ретинолового эквивалента (РЭ) = 1 мкг ретинола = 1,14 мкг ретинол ацетата = 1,82 мкг ретинол пальмитата = 3,3 МЕ или 6 мкг каротина.

² 1 мг токоферолового эквивалента (ТЕ) = 1 мг токоферола = 1,49 мг токоферол ацетата = 1,49 МЕ.

³ 1 мг тиамин = 1,27 мг тиамин хлорида = 1,64 мг тиамин бромид = 1,8 мг тиамин дифосфата.

⁴ 1 мг рибофлавина = 1,21 мг флаavin мононуклеотида.

⁵ 1 мг ниацинового эквивалента (НЭ) = 1 мг ниацина или 60 мг триптофана в рационе.

⁶ 1 мг пиридоксаль = 1,21 мг пиридоксаль гидрохлорида = 1,45 мг пиридоксаль фосфата.

Приложение 12
к Санитарным нормам,
правилам и гигиеническим
нормативам «Гигиенические
требования к устройству,
содержанию и организации
образовательного процесса в
общеобразовательных
учреждениях»

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ОБЪЕМ (МАССА) БЛЮД НА ОДИН ПРИЕМ

| Наименование блюда | Количество (г, мл) | |
|--|--------------------|-------------|
| | 6 – 10 лет | 11 – 17 лет |
| Завтрак | | |
| Закуска (салат) | 50 – 70 | 100 |
| Горячее блюдо (каша или овощное блюдо, омлет, запеканка, блинчики) | 150 – 200 | 200 – 250 |
| Горячий напиток (кофе с молоком, чай, какао) | 200 | 200 |
| Обед | | |
| Закуска (салат) | 50 – 100 | 100 |
| Суп | 200 – 250 | 250 – 350 |
| Котлета, мясо | 50 – 75 | 75 – 100 |
| Гарнир (овощи, каша) | 150 | 150 – 200 |
| Сладкое блюдо (напиток) или сок | 200 | 200 |
| Полдник | | |
| Напиток (молоко, кефир, простокваша) или сок | 200 | 200 |
| Выпечка | 60 | 60 |
| Фрукты | 300 | 250 |
| Ужин | | |
| Закуска (салат) | 50 – 100 | 100 |
| Горячее блюдо | 150 – 200 | 200 – 250 |
| Горячий напиток | 200 | 200 |

Приложение 13
к Санитарным нормам,
правилам и гигиеническим
нормативам «Гигиенические
требования к устройству,
содержанию и организации
образовательного процесса в
общеобразовательных
учреждениях»

ЖУРНАЛ ПО КОНТРОЛЮ ЗА КАЧЕСТВОМ ГОТОВОЙ ПИЩИ
(БРАКЕРАЖНЫЙ)

Начат _____ 20_г.

Окончен _____ 20_г.

| Дата | Наименование блюд по каждому приему пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) | Оценка | | | | Разрешение на выдачу и предложение членов бракеражной комиссии | Подписи |
|------|--|-----------------|---------------------|-----------------------------------|---------------|--|---------|
| | | выполнения меню | доброкачественности | правильности кулинарной обработки | С-витаминации | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| | | | | | | | |

Примечание. В графе «Оценка выполнения меню» указывается фактический выход готового блюда.

Приложение 14
к Санитарным нормам,
правилам и гигиеническим
нормативам «Гигиенические
требования к устройству,
содержанию и организации
образовательного процесса в
общеобразовательных
учреждениях»

ЖУРНАЛ «ЗДОРОВЬЕ»

Начат _____ 20_г.

Окончен _____ 20_г.

| № п / | Дата | Согласно штатному расписа- нию фамилия, имя, отчество работни- ков | Отметка об отсутствии острых кишечных заболева- ний у работника и у членов его семьи | Отметка об отсутствии у работника ангины и гнойничко- вых заболеваний | Контроль за листами нетрудо- способнос- ти, в том числе по уходу | Личные подписи работ- ников пищеблока, медицинс- кого работника |
|-------------|------|--|---|--|--|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| | | | | | | |