





10. При проектировании и строительстве городских общеобразовательных организаций предусматривается пешеходная доступность общеобразовательных организаций не более 0,5 км.

11. В сельской местности пешеходная доступность для обучающихся в общеобразовательных организациях составляет - для обучающихся 1 ступени образования - не более 2,0 км;  
- для обучающихся 2 и 3 ступеней образования - не более - 3,0 км.

12. При расстояниях свыше указанных для обучающихся в общеобразовательных организациях, расположенных в сельской местности, необходимо организовывать транспортное обслуживание до общеобразовательной организации и обратно. Время в пути не должно превышать 30 минут в одну сторону. Расстояние от дома до места сбора должно быть не более 500 метров.

#### 4. Требования к территории общеобразовательных организаций

13. Территория общеобразовательной организации должна быть ограждена забором и озеленена. Озеленение территории предусматривают из расчета не менее 50 % площади территории.

14. Деревья высаживают на расстоянии не менее 15,0 м, а кустарники - не менее 5,0 м от здания организации. Запрещается использовать для озеленения деревья и кустарники с ядовитыми плодами.

15. На территории общеобразовательной организации выделяют следующие зоны: зона отдыха, физкультурно-спортивная и хозяйственная.

16. Физкультурно-спортивная зона размещается со стороны спортивного зала. При размещении физкультурно-спортивной зоны со стороны окон учебных помещений уровни шума в учебных помещениях не должны превышать 40 дБА. При устройстве беговых дорожек и спортивных площадок (волейбольных, баскетбольных, для игры в ручной мяч) необходимо предусмотреть дренаж для предупреждения затопления их дождевыми водами.

17. Оборудование физкультурно-спортивной зоны должно обеспечивать выполнение программ учебного предмета «Физическая культура», а также проведение секционных спортивных занятий и оздоровительных мероприятий.

18. Спортивно-игровые площадки должны иметь твердое покрытие, футбольное поле - травяной покров. Синтетические и полимерные покрытия должны быть морозостойчивы, оборудованы водостоками и изготовленными из материалов, не оказывающих вредного воздействия на здоровье детей.

19. Физкультурно-спортивное оборудование должно соответствовать росту-возрастным особенностям обучающихся.

20. При проектировании и строительстве общеобразовательных организаций на территории необходимо предусмотреть зону отдыха для организации подвижных игр и отдыха обучающихся, посещающих группы продленного дня, а также для реализации образовательных программ, предусматривающих проведение мероприятий на свежем воздухе.

21. Хозяйственная зона располагается со стороны входа в производственные помещения столовой и имеет самостоятельный въезд с улицы. При отсутствии теплофикации и централизованного водоснабжения на территории хозяйственной зоны размещают котельную и насосную с водонапорным баком.

22. Для сбора отходов на территории хозяйственной зоны оборудуется площадка, на которой устанавливаются мусоросборники (контейнеры). Площадка размещается на расстоянии не менее 25,0 м от входа в пищеблок, окон учебных классов, кабинетов и оборудуется водонепроницаемым твердым покрытием, размеры которого превышают площадь основания контейнеров на 1,0 м во все стороны. Мусоросборники должны иметь плотно закрывающиеся крышки.

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

24. Территория общеобразовательной организации должна иметь наружное искусственное освещение. Уровень искусственной освещенности на земле должен быть не менее 10 лк.

25. Расположение на территории построек и сооружений, функционально не связанных с общеобразовательной организацией, не допускается.

26. При наличии в общеобразовательной организации дошкольных групп, реализующих основную программу дошкольного образования, на территории выделяется игровая зона, оборудованная в соответствии с требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных общеобразовательных организаций.

#### 5. Требования к зданиям общеобразовательных организаций

27. Не допускается использование цокольных этажей и подвальных помещений под учебные помещения, кабинеты, лаборатории, учебные мастерские, помещения медицинского назначения, спортивные, танцевальные и актовые залы.

28. Вместимость вновь строящихся или реконструируемых общеобразовательных организаций рассчитывается для обучения только в одну смену.

29. При проектировании, строительстве и реконструкции здания общеобразовательной организации гардеробы необходимо размещать на первом этаже, с обязательным оборудованием мест для каждого класса. Гардеробы оснащают вешалками для одежды, головного убора и ячеек для обуви. В существующих зданиях для учащихся начальных классов гардеробы размещают в рекреациях, при условии оборудования их индивидуальными шкафчиками.

30. В общеобразовательных организациях, расположенных в сельской местности, с количеством обучающихся в одном классе не более 10 человек, устраивают гардеробы (вешалки или шкафчики) в учебных помещениях, при условии соблюдения нормы площади учебного помещения на одного обучающегося.

31. Учебные помещения для обучающихся начальных классов не размещают выше третьего этажа здания.

32. Во вновь строящихся зданиях общеобразовательных организаций учебные помещения для начальных классов выделяют в отдельный блок (здание), группируя в учебные секции. В учебных секциях (блоках) для обучающихся 1-4



классов размещают: учебные помещения с рекреациями, игровые комнаты для групп продленного дня (из расчета не менее 2,5 м<sup>2</sup> на одного обучающегося), туалеты.

33. Для обучающихся 2-3 ступеней образования допускается организация образовательного процесса по классно-кабинетной системе. При невозможности обеспечить в кабинетах и лабораториях соответствие учебной мебели росту-возрастным особенностям обучающихся, использовать кабинетную систему обучения не разрешается.

34. В общеобразовательных организациях, расположенных в сельской местности, при малой наполняемости классов используются учебные кабинеты по двум и более дисциплинам.

35. Площадь учебных кабинетов принимается без учета площади, необходимой для расстановки дополнительной мебели (шкафы, тумбы и другие) для хранения учебных пособий и оборудования, используемых в образовательном процессе, из расчета 2-2,5 м<sup>2</sup> на 1 обучающегося, при организации групповых форм работы и индивидуальных занятий - 3,0 - 3,5 м<sup>2</sup> на 1 обучающегося.

36. Во вновь строящихся и реконструируемых зданиях общеобразовательных организаций высота учебных помещений должна быть 3,0-3,5 м. Расчетное количество обучающихся в классах определяется исходя из расчета площади на одного обучающегося и расстановки мебели в соответствии с разделом 5 настоящих санитарных правил.

37. В кабинетах химии, физики, биологии должны быть оборудованы лаборантские, площадью не менее 16 м<sup>2</sup>.

38. Площадь кабинетов информатики и других кабинетов, где используются персональные компьютеры, должна соответствовать санитарным правилам к организации работы на персональных электронно-вычислительных машинах.

39. Спортивные залы размещаются на 1-м и 2-ом этажах зданий или в отдельно пристроенном здании. При размещении спортивного зала на 2-м этаже, должны быть выполнены звуко- и виброизолирующие мероприятия.

40. Рекомендуемые площади спортивных залов: 9,0 x 18,0 м, 12,0 x 24,0 м, 18,0 x 30,0 м. Высота спортивного зала должна составлять не менее 6,0 м.

41. При спортивных залах в существующих общеобразовательных организациях должны быть предусмотрены снарядные, раздевальные для мальчиков и девочек, душевые и туалеты.

42. Во вновь строящихся зданиях общеобразовательных организаций при спортивных залах должны быть предусмотрены: снарядные; помещения для хранения уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих и моющих растворов, площадью не менее 4,0 м<sup>2</sup>; отдельные для мальчиков и девочек раздевальные площадью не менее 14,0 м<sup>2</sup> каждая; отдельные для мальчиков и девочек душевые, площадью не менее 12 м<sup>2</sup> каждая; отдельные для мальчиков и девочек туалеты, площадью не менее 8,0 м<sup>2</sup> каждый. При туалетах или раздевалках оборудуют раковины для мытья рук.

43. При устройстве бассейна в общеобразовательных организациях планировочные решения и его эксплуатация должны отвечать гигиеническим требованиям к устройству, эксплуатации плавательных бассейнов и качеству воды. Внутренняя планировка основных помещений бассейна должна соответствовать гигиеническому принципу поточности по функциональной схеме: гардероб, раздевальня, душевая, ножная ванна, ванна бассейна. Раздевальня и санузел могут сообщаться с душевой непосредственно через небольшой тамбур или коридор. В женских туалетах предусматривается 1 унитаз на 30 девочек, в мужских - 1 унитаз и 1 писсуар на 45 мальчиков. Душевые устраиваются из расчета 1 душевая сетка на 3-х человек. На пути движения от душа к ванне бассейна размещаются ножные ванночки с проточной водой, шириной 1,8 м, глубиной 0,1-0,15 м. По периметру ванн предусматриваются обходные дорожки, шириной не менее 1,5 м.

44. Размеры ванн и пропускная способность спортивных бассейнов должны соответствовать таблице 1.

Таблица 1

Возраст детей	Размеры ванны бассейна				Пропускная способность (человек в смену)	Площадь зеркала воды на 1 человека в м <sup>2</sup>
	длина (м)	ширина (м)	глубина (м)			
			в мелкой части	в глубокой части		
Старше 14 лет	10-12,5	6	0,9	1,25	15	4-5
10-14 лет	10-12,5	6	0,8	1,05	15	4-5
7-10 лет	10-12,5	6	0,6	0,85	15	4-5

45. Плавательные бассейны должны оборудоваться системами, обеспечивающими водообмен в ваннах бассейна. По характеру обмена воды допускаются следующие типы бассейнов:

- бассейны рециркуляционного типа;
- бассейны проточного типа;
- бассейны с периодической сменой воды.

46. Вода в бассейне обязательно должна подвергаться обеззараживанию. Реагенты, используемые для обеззараживания воды, должны быть безопасными для здоровья детей.

47. Качество воды, поступающей в ванну бассейна, должно соответствовать требованиям безопасности и качества питьевой воды.

48. В общеобразовательных организациях необходимо предусмотреть набор помещений для организации питания обучающихся.

49. При строительстве и реконструкции зданий общеобразовательных организаций необходимо предусматривать актовый зал, размеры которого определяются числом посадочных мест, из расчета 0,65 м<sup>2</sup> на одно место. При актовом зале предусматриваются артистические уборные, кинопроекторная, помещения для декораций и бутафории, музыкальных инструментов, хранения костюмов.

50. Тип библиотеки зависит от вида общеобразовательной организации и ее вместимости. В общеобразовательных организациях с углубленным изучением отдельных предметов, школах-гимназиях и школах-лицеях библиотеку



используют в качестве справочно-информационного центра общеобразовательной организации. Площадь библиотеки (информационного центра) необходимо принимать из расчета не менее  $0,6 \text{ м}^2$  на одного обучающегося.

51. Рекреации общеобразовательных организаций должны быть предусмотрены из расчета не менее  $0,6 \text{ м}^2$  на 1 обучающегося. Ширина рекреаций при одностороннем расположении классов должна составлять  $3,0-4,0 \text{ м}$ , при двухстороннем расположении классов -  $4,0-6,0 \text{ м}$ .

52. В существующих зданиях общеобразовательных организаций для медицинского обслуживания обучающихся должны предусматриваться на первом этаже здания помещения медицинского назначения, размещенные в едином блоке: кабинет врача, площадью не менее  $14,0 \text{ м}^2$  и длиной не менее  $7,0 \text{ м}$  (для определения остроты слуха и зрения обучающихся) и процедурный (прививочный) кабинет, площадью не менее  $14,0 \text{ м}^2$ .

53. В общеобразовательных организациях, расположенных в сельской местности, медицинское обслуживание организуется на фельдшерско-акушерских пунктах и в амбулаториях.

54. При оборудовании стоматологического кабинета его площадь должна быть не менее  $14,0 \text{ м}^2$ .

55. Все помещения медицинского назначения должны быть сгруппированы в одном блоке и размещены на первом этаже здания.

56. Для детей, нуждающихся в психолого-педагогической помощи, в общеобразовательных организациях предусматриваются отдельные кабинеты педагога-психолога и учителя-логопеда, площадью не менее  $10 \text{ м}^2$  каждый.

57. На каждом этаже должны размещаться туалеты для мальчиков и девочек, оборудованные кабинетами с дверями. Количество санитарных приборов определяется из расчета: 1 унитаз на 20 девочек, 1 умывальник на 30 девочек; 1 унитаз, 1 писсуар и 1 умывальник на 30 мальчиков. Площадь санитарных узлов для мальчиков и девочек следует принимать из расчета не менее  $0,1 \text{ м}^2$  на одного обучающегося.

58. Для персонала выделяется отдельный санузел из расчета 1 унитаз на 20 человек.

59. В санитарных узлах устанавливают педальные ведра, держатели для туалетной бумаги; рядом с умывальными раковинами размещают электрополотенце или приспособление для бумажного полотенца. Санитарно-техническое оборудование должно быть исправным, без сколов, трещин и других дефектов. Входы в санузлы запрещается располагать напротив входа в учебные помещения.

60. Унитазы оборудуют сиденьями, изготовленными из материалов, допускающих их обработку моющими и дезинфицирующими средствами.

61. Для обучающихся 2 и 3 ступеней образования во вновь строящихся и реконструируемых зданиях образовательных организаций предусматривают комнаты личной гигиены, из расчета 1 комната на 70 человек, площадью не менее  $3,0 \text{ м}^2$ . Их оборудуют поддоном с гибким шлангом, унитазом и умывальной раковиной с подводкой холодной и горячей воды.

62. В общеобразовательных организациях комнаты личной гигиены оборудуют в туалетных комнатах.

63. Во вновь строящихся зданиях общеобразовательных организаций на каждом этаже предусматривается помещение для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфицирующих растворов, оборудованное поддоном и подводкой к нему холодной и горячей воды. В ранее построенных зданиях общеобразовательных организаций выделяется отдельное место для хранения уборочного инвентаря (кроме инвентаря, предназначенного для уборки помещений пищеблока и медицинского назначения), которое оборудуется шкафом.

64. В помещениях начальных классов, лаборантских, учебных кабинетах (химия, физика, рисование, биология), мастерских, кабинетах домоводства, во всех помещениях медицинского назначения устанавливаются раковины для мытья рук.

65. Установку раковин в учебных помещениях предусматривают с учетом роста-возрастных особенностей обучающихся: на высоте  $0,5 \text{ м}$  от пола до борта раковины - для обучающихся 1-4 классов и на высоте  $0,7-0,8 \text{ м}$  от пола до борта раковины - для обучающихся 5-11 классов. Около раковин устанавливают педальные ведра, держатели для туалетной бумаги. Рядом с умывальными раковинами размещают электро- или бумажные полотенца, мыло. Мыло, туалетная бумага и полотенца должны быть в наличии постоянно.

66. Потолки и стены всех помещений должны быть гладкими, без щелей, трещин, деформаций, признаков поражений грибком и допускающими проводить их уборку влажным способом с применением дезинфицирующих средств.

67. Полы в учебных помещениях, кабинетах и рекреациях должны иметь дощатое, паркетное, плиточное покрытие или линолеум. В случае использования плиточного покрытия поверхность плитки должна быть матовой и шероховатой, не допускающей скольжение. Полы туалетных и умывальных комнат рекомендуется выстилать керамической плиткой. Полы во всех помещениях должны быть без щелей, дефектов и механических повреждений.

68. В помещениях медицинского назначения поверхности потолка, стен и пола должны быть гладкими, допускающими их уборку влажным способом и устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств.

69. Все строительные и отделочные материалы, мебель должны быть безвредны для здоровья детей и безопасны в случае возникновения пожара.

70. В общеобразовательной организации не допускается проведение всех видов ремонтных работ в присутствии обучающихся.

71. В общеобразовательной организации с круглосуточным пребыванием обучающихся должны быть предусмотрены:

- спальные помещения, отдельно для мальчиков и девочек, площадью не менее  $4,0 \text{ м}^2$  на одного ребенка;
- помещения для самоподготовки, площадью не менее  $2,5 \text{ м}^2$  на одного учащегося;
- комнаты отдыха и психологической разгрузки;
- умывальные помещения (1 раковина на 10 человек), туалеты (1 унитаз на 10 девочек, 1 унитаз и 1 писсуар на 20 мальчиков, в каждом туалете 1 раковина для мытья рук), душевые (1 душевая сетка на 20 человек), комната гигиены;
- комнаты для сушки одежды и обуви;
- помещения для стирки и глажения личных вещей;
- помещение для хранения личных вещей;
- помещение для медицинского обслуживания: кабинет врача и изолятор;



- административно-хозяйственные помещения.

72. Спальный корпус может быть отдельно стоящим или входить в состав основного здания общеобразовательной организации с выделением его в самостоятельный блок с отдельным входом. Отдельно стоящий спальный корпус может быть соединен с основным зданием теплым переходом.

73. Уровни шума в помещениях общеобразовательной организации не должны превышать 40 дБА.

## 6. Требования к помещениям и оборудованию общеобразовательных организаций

74. Количество мест для обучающихся не должно превышать вместимости общеобразовательной организации, предусмотренной проектом.

75. В зависимости от назначения учебных помещений могут быть использованы различные виды ученической мебели: школьная парта, столы ученические (одноместные и двухместные), столы аудиторные, чертежные или лабораторные, в комплекте со стульями. Табуретки или скамейки вместо стульев не используются.

76. Ученическая мебель должна быть изготовлена из материалов, безвредных для здоровья детей, и соответствовать росту-возрастным особенностям детей.

77. Основным видом ученической мебели для обучающихся 1 степени образования должна быть школьная парта, обеспеченная регулятором наклона поверхности рабочей плоскости. Во время обучения письму и чтению наклон рабочей поверхности плоскости школьной парты должен составлять 7-15 градусов. Передний край поверхности сиденья должен заходить за передний край рабочей плоскости парты на 4 см у парт 1-го номера, на 5-6 см - у парт 2-го и 3-го номеров и на 7-8 см у парт 4-го номера.

78. Размеры учебной мебели в зависимости от роста обучающихся должны соответствовать значениям, приведенным в таблице 2.

Таблица 2

### Размеры мебели и ее маркировка

Номер мебели	Группа роста, мм	Высота над полом крышки края стола, обращенного к ученику, мм	Цвет маркировки	Высота над полом переднего края сиденья, мм
1	1000-1150	460	Оранжевый	260
2	1150-1300	520	Фиолетовый	300
3	1300-1450	580	Желтый	340
4	1450-1600	640	Красный	380
5	1600-1750	700	Зеленый	420
6	Свыше 1750	760	Голубой	460

79. Для подбора учебной мебели соответственно росту обучающихся производится ее цветовая маркировка, которую наносят на видимую боковую наружную поверхность стола и стула в виде круга или полос.

80. Парты (столы) расставляются в учебных помещениях по номерам: меньшие - ближе к доске, большие - дальше. Для детей с нарушением слуха парты должны размещаться в первом ряду.

81. Детей с нарушением зрения рассаживают на ближние к классной доске парты.

82. Детей, часто болеющих ангинами, простудными заболеваниями, рассаживают дальше от наружной стены здания.

83. Не менее двух раз за учебный год обучающихся, сидящих на крайних рядах, 1 и 3 ряда (при трехрядной расстановке парт), меняют местами, не нарушая соответствия мебели их росту.

84. В целях профилактики нарушений осанки необходимо воспитывать правильную рабочую позу у обучающихся с первых дней посещения занятий.

85. При оборудовании учебных помещений соблюдаются следующие размеры проходов и расстояния:

- между рядами двухместных столов - не менее 60 см;
- между рядом столов и наружной продольной стеной - не менее 70 см;
- между рядом столов и внутренней продольной стеной (перегородкой) или шкафами, стоящими вдоль этой стены, - не менее 160 см;
- от последних столов до стены (перегородки), противоположной классной доске, - не менее 140 см, от задней стены, являющейся наружной, - 100 см;
- от демонстрационного стола до учебной доски - не менее 140 см;
- от первой парты до учебной доски - не менее 280 см;
- наибольшая удаленность последнего места обучающегося от учебной доски - 860 см;
- высота нижнего края учебной доски над полом - 70-90 см;
- расстояние от классной доски до первого ряда столов в кабинетах квадратной или поперечной конфигурации при четырехрядной расстановке мебели - не менее 300 см.



86. Угол видимости доски от края доски длиной 3,0 м до середины крайнего места обучающегося за передним столом должен быть не менее 35 градусов для обучающихся 2-3 ступеней образования и не менее 45 градусов - для обучающихся 1 ступени образования. Самое удаленное от окон место занятий не должно находиться далее 6,0 м.
87. Во вновь строящихся и реконструируемых зданиях общеобразовательных организаций необходимо предусматривать прямоугольную конфигурацию учебных помещений и кабинетов с расположением ученических столов вдоль окон и левосторонним естественным освещением.
88. Классные доски с использованием мела должны быть темно-зеленого, коричневого цвета, с антибликовым покрытием, и иметь лотки для задержания меловой пыли, хранения мела, тряпки, держателя для чертежных принадлежностей.
89. При использовании маркерной доски цвет маркера должен быть контрастным (черный, красный, коричневый, темные тона синего и зеленого цвета).
90. При использовании интерактивной доски и проекционного экрана в учебных помещениях и кабинетах необходимо обеспечить равномерное ее освещение и отсутствие световых пятен повышенной яркости.
91. Кабинеты физики и химии должны быть оборудованы специальными демонстрационными столами. Для обеспечения лучшей видимости учебно-наглядных пособий демонстрационный стол устанавливается на подиуме. Ученические и демонстрационные столы должны иметь устойчивое к действию агрессивных химических веществ покрытие и защитные бортики по наружному краю стола. Кабинеты химии и лаборантской оборудуются вытяжными шкафами.
92. Оборудование кабинетов информатики должно соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации работы на персональных электронно-вычислительных машинах.
93. Мастерские для трудового обучения должны иметь площадь из расчета 6,0 м<sup>2</sup> на 1 рабочее место. Размещение в мастерских оборудования осуществляется с учетом создания благоприятных условий для зрительной работы и сохранения правильной рабочей позы.
94. Столярные мастерские оборудуются верстаками, расставленными либо под углом 45 градусов к окну, либо в 3 ряда, перпендикулярно светонесущей стене, так, чтобы свет падал слева. Расстояние между верстаками должно быть не менее 0,8 м в передне-заднем направлении.
95. Расстояние между рядами одноместных верстаков должно быть не менее 1,0 м, двухместных - 1,5 м. Тиски крепятся к верстакам на расстоянии 0,9 м между их осями. Слесарные верстаки должны быть оснащены предохранительной сеткой высотой 0,65-0,7 м.
96. Сверлильные, точильные и другие станки должны устанавливаться на специальном фундаменте и оборудоваться предохранительными сетками, стеклами и местным освещением.
97. Столярные и слесарные верстаки должны соответствовать росту обучающихся и оснащаться подставками для ног.
98. Слесарные и столярные мастерские и кабинеты домоводства для девочек оборудуются умывальными раковинами с подводкой холодной и горячей воды, электрополотенцами или бумажными полотенцами.
99. Во вновь строящихся и реконструируемых зданиях общеобразовательных организаций в кабинетах домоводства необходимо предусмотреть наличие не менее двух помещений: для обучения навыкам приготовления пищи и для кройки и шитья.
100. В кабинете домоводства, используемого для обучения навыкам приготовления пищи, предусматривается установка двухгнездных моечных раковин с подводкой холодной и горячей воды со смесителем, не менее 2 столов с гигиеническим покрытием, холодильника, электроплиты и шкафа для хранения посуды. Предусмотрено использование разрешенных моечных средств для мытья столовой посуды.
101. Кабинет домоводства, используемый для кройки и шитья, оборудуется столами для черчения выкроек и раскроя, швейными машинами. Швейные машины устанавливают вдоль окон для обеспечения левостороннего естественного освещения на рабочую поверхность швейной машины или напротив окна для прямого (спереди) естественного освещения рабочей поверхности.
102. В существующих зданиях общеобразовательных организаций при наличии одного кабинета домоводства оборудуется отдельное место для размещения электроплиты, разделочных столов, мойки для посуды и умывальника.
103. Мастерские трудового обучения и кабинет домоводства, спортивные залы должны быть оснащены аптечками для оказания первой медицинской помощи.
104. Спальные комнаты для первоклассников, посещающих группу продленного дня, должны быть отдельными для мальчиков и девочек. Их оборудуют подростковыми (размером 1600 x 700 мм) или встроенными одноярусными кроватями. Кровати в спальнях расставляют с соблюдением минимальных разрывов: от наружных стен - не менее 0,6 м, от отопительных приборов - 0,2 м, ширина прохода между кроватями - не менее 1,1 м, между изголовьями двух кроватей - 0,3-0,4 м.
105. Для первоклассников, посещающих группу продленного дня, в игровых комнатах мебель, игровое и спортивное оборудование должно соответствовать ростовым данным обучающихся. Мебель расставляют по периметру игровой комнаты, освобождая максимальную часть площади для подвижных игр. При использовании мягкой мебели необходимо наличие съемных чехлов (не менее двух), с обязательной заменой их не реже 1 раза в месяц и по мере загрязнения. Для хранения игрушек и пособий устанавливают специальные шкафы.
106. Телевизоры устанавливают на специальных тумбах на высоте 1,0-1,3 м от пола. При просмотре телепередач размещение зрительских мест должно обеспечивать расстояние не менее 2 м от экрана до глаз обучающихся.

## 7. Требования к воздушно-тепловому режиму

107. Здания общеобразовательных организаций оборудуют системами централизованного отопления и вентиляции, которые должны соответствовать нормам проектирования и строительства жилых и общественных зданий и обеспечивать оптимальные параметры микроклимата и воздушной среды.



108. Паровое отопление в общеобразовательных организациях не используется. При установке ограждений отопительных приборов используемые материалы должны быть безвредны для здоровья детей. Ограждения из древесно-стружечных плит и других полимерных материалов не допускаются.

109. Не допускается использование переносных обогревательных приборов, а также обогревателей с инфракрасным излучением.

110. Температура воздуха, в зависимости от климатических условий, в учебных помещениях и кабинетах, кабинетах психолога и логопеда, лабораториях, актовом зале, столовой, рекреациях, библиотеке, вестибюле, гардеробе должна составлять + 18° - +24° С; в спортзале и комнатах для проведения секционных занятий, мастерских - + 17° - + 20° С; спальне, игровых комнатах, помещениях подразделений дошкольного образования + 20° - + 24° С; медицинских кабинетах, раздевальных комнатах спортивного зала - + 20° - + 22° С, душевых - + 25° С.

111. Для контроля температурного режима учебные помещения и кабинеты должны быть оснащены бытовыми термометрами.

112. Во внеучебное время при отсутствии детей в помещениях общеобразовательной организации должна поддерживаться температура не ниже +15° С.

113. В помещениях общеобразовательных организаций относительная влажность воздуха должна составлять 40-60 %, скорость движения воздуха - не более 0,1 м/сек.

114. При наличии печного отопления в существующих зданиях общеобразовательных организаций топка устраивается в коридоре. Во избежание загрязнения воздуха помещений окисью углерода печные трубы закрываются не ранее полного сгорания топлива и не позднее, чем за два часа до прихода обучающихся.

115. Учебные помещения проветриваются во время перемен, а рекреационные - во время уроков. До начала занятий и после их окончания необходимо осуществлять сквозное проветривание учебных помещений. Продолжительность сквозного проветривания определяется погодными условиями, направлением и скоростью движения ветра, эффективностью отопительной системы. Длительность сквозного проветривания приведена в таблице 3.

Таблица 3

**Продолжительность сквозного проветривания учебных помещений в зависимости от температуры наружного воздуха**

Наружная температура, °С	Длительность проветривания помещений, мин.	
	в малые перемены	в большие перемены и между сменами
От +10 до + 6	4-10	25-35
От + 5 до 0	3-7	20-30
От 0 до минус 5	2-5	15-25
От минус 5 до минус 10	1-3	10-15
Ниже минус 10	1-1,5	5-10

116. Уроки физической культуры и занятия спортивных секций проводятся в хорошо аэрируемых спортивных залах.

117. Окна должны быть оборудованы откидными фрамугами с рычажными приборами или форточками. Площадь фрамуг и форточек, используемых для проветривания, в учебных помещениях должна быть не менее 1/50 площади пола. Фрамуги и форточки должны функционировать в любое время года.

118. Остекление окон должно быть выполнено из цельного стеклопакета. Замена разбитых стекол должна проводиться немедленно.

119. Отдельные системы вытяжной вентиляции предусматриваются для следующих помещений: учебных помещений и кабинетов, актовых залов, бассейнов, тиров, столовой, медицинского пункта, киноаппаратной, санитарных узлов, помещений для обработки и хранения уборочного инвентаря, столярных и слесарных мастерских. Механическая вытяжная вентиляция оборудуется в мастерских и кабинетах труда, где установлены плиты.

## 8. Требования к естественному и искусственному освещению

120. Все учебные помещения должны иметь естественное освещение в соответствии с гигиеническими требованиями к естественному, искусственному, совмещенному освещению жилых и общественных зданий.

121. Без естественного освещения допускается проектировать: снарядные, умывальные, душевые, туалеты при гимнастическом зале; душевые и туалеты персонала; кладовые и складские помещения, радиоузлы; кино-, фотолaborатории; книгохранилища; бойлерные, насосные водопроводы и канализации; камеры вентиляционные и кондиционирования воздуха; узлы управления и другие помещения для установки и управления инженерным и технологическим оборудованием зданий; помещения для хранения дезинфекционных средств.

122. В учебных помещениях проектируют боковое естественное левостороннее освещение. При глубине учебных помещений более 6 м обязательно устройство правостороннего подсвета, высота которого должна быть не менее 2,2 м от пола. Не допускается направление основного светового потока спереди и сзади от обучающихся.

123. В мастерских для трудового обучения, актовых и спортивных залах может применяться двустороннее боковое естественное освещение.



124. Значения коэффициента естественной освещенности (далее - КЕО) нормируются в зависимости от назначения помещений общеобразовательных организаций:

Иды помещений	Рабочая поверхность и плоскость нормирования КЕО и освещенности (Г-горизонтальная, В – вертикальная) и высота плоскости над полом, м	Естественное освещение		Совмещенное освещение	
		КЕО, %		КЕО, %	
		при верхнем или комбинированном освещении	при боковом освещении	при верхнем или комбинированном освещении	при боковом освещении
Лекционные комнаты, кабинеты, аудитории	Рабочие столы и парты: Г- 0,8; середина доски: В-1,5	4,0	1,5	2,1	1,3
Кабинеты информатики и вычислительной техники	Г-0,8 Экран дисплея: В-1	3,5	1,2	2,1	0,7
Учебные кабинеты технического черчения и рисования	Г-0,8 Рабочие, чертежные доски, рабочие столы	4,0	1,5	2,1	1,3
Лабораторные при учебных кабинетах	Г-0,8	3,5	1,2	2,1	0,7
Мастерские по обработке металлов, древесины	Верстаки, рабочие столы, Г-0,8	-	-	3,0	1,2
Кабинеты домоводства	Г-0,8	4,0	1,5	2,1	1,3
Спортивные залы	Г-0,0 В-2,0	2,5	0,7	1,5	0,4
Открытые бассейны	Г-поверхность воды	2,0	0,5	1,2	0,3
Зона отдыха	Г-0,0	2,0	0,5	1,2	0,3

125. В учебных помещениях при одностороннем боковом естественном освещении, КЕО на рабочей поверхности парт в наиболее удаленной от окон точке помещения должен быть не менее 1,5 %. При двустороннем боковом естественном освещении показатель КЕО вычисляется на средних рядах и должен составлять 1,5 %.

126. Световой коэффициент должен составлять не менее 1:6.

127. Окна учебных помещений должны быть ориентированы на южные, юго-восточные и восточные стороны горизонта. На северные стороны горизонта могут быть ориентированы окна кабинетов черчения, рисования, а также помещения кухни. Ориентация кабинетов информатики - на север, северо-восток.

128. Светопроемы учебных помещений оборудуют регулируемые солнцезащитными устройствами (подъемно-поворотные жалюзи, тканевые шторы), длиной не ниже уровня подоконника, шторами из тканей светлых тонов, обладающих достаточной степенью светопропускания, хорошими светорассеивающими свойствами, которые не должны снижать уровень естественного освещения. Использование штор (занавесок) из поливинилхлоридной пленки и других штор или устройств, ограничивающих естественную освещенность, не допускается.

129. В нерабочем состоянии шторы необходимо размещать в простенках между окнами.

130. Для рационального использования дневного света и равномерного освещения учебных помещений не разрешается:

- закрашивать оконные стекла;

- расставлять на подоконниках цветы, их размещают в переносных цветочницах высотой 65-70 см от пола или подвесных кашпо в простенках между окнами.

131. Очистку и мытье стекол необходимо проводить по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (осенью и весной).

132. Во всех помещениях общеобразовательной организации обеспечиваются уровни искусственной освещенности в соответствии с гигиеническими требованиями к естественному, искусственному, совмещенному освещению жилых и общественных зданий.

133. В учебных помещениях система общего освещения обеспечивается потолочными светильниками, лампами накаливания или люминесцентными лампами по спектру цветоизлучения: белый, тепло-белый, естественно-белый.

134. Не разрешается использовать в одном помещении люминесцентные лампы и лампы накаливания для общего освещения.

135. В учебных кабинетах, аудиториях, лабораториях уровни освещенности должны соответствовать следующим нормам: на рабочих столах - 300-500 лк, в кабинетах технического черчения и рисования - 500 лк, в кабинетах информатики (на столах) - 300-500 лк, на классной доске - 300-500 лк, в актовом и спортивных залах (на полу) - 200 лк, в рекреациях (на полу) - 150 лк.

136. В учебных помещениях применяется система общего освещения. Светильники с люминесцентными лампами располагаются параллельно светонесущей стене на расстоянии 1,2 м от наружной стены и 1,5 м - от внутренней.

137. Классная доска, не обладающая собственным свечением, оборудуется местным освещением - софитами, предназначенными для освещения классных досок. Необходимо светильники размещать выше верхнего края доски на 0,3 м и на 0,6 м в сторону класса перед доской.

138. При проектировании системы искусственного освещения для учебных помещений необходимо предусмотреть раздельное включение линий светильников.



139. Для рационального использования искусственного света и равномерного освещения учебных помещений необходимо использовать отделочные материалы и краски, создающие матовую поверхность, с коэффициентами отражения: для потолка - 0,7-0,9; для стен - 0,5-0,7; для пола - 0,4-0,5; для мебели и парт - 0,45; для классных досок - 0,1-0,2.

140. Необходимо использовать следующие цвета красок: для потолков - белый, для стен учебных помещений - светлые тона желтого, бежевого, розового, зеленого, голубого; для мебели (шкафы, парты) - цвет натурального дерева или светло-зеленый; для классных досок - темно-зеленый, темно-коричневый; для дверей, оконных рам - белый.

141. Необходимо проводить чистку осветительной арматуры светильников по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год, и своевременно заменять перегоревшие лампы.

## **9. Требования к водоснабжению и канализации**

142. Здания общеобразовательных организаций должны быть оборудованы централизованными системами хозяйственно-питьевого водоснабжения, канализацией и водостоками.

143. Холодным и горячим централизованным водоснабжением обеспечиваются помещения общеобразовательной организации, в том числе: помещения пищеблока, столовая, буфетные, душевые, умывальные, кабины личной гигиены, помещения медицинского назначения, мастерские трудового обучения, кабинеты домоводства, помещения начальных классов, кабинеты рисования, физики, химии и биологии, лаборантские, помещения для обработки уборочного инвентаря и туалеты во вновь строящихся и реконструируемых общеобразовательных организациях.

144. При отсутствии в населенном пункте централизованного водоснабжения в существующих зданиях общеобразовательных организаций необходимо обеспечить непрерывную подачу холодной воды и устройства систем подогрева воды.

**145. Вода, используемая в общеобразовательных организациях, должны быть безопасной для здоровья людей и соответствовать требованиям законодательства Кыргызской Республики в области питьевой воды.**

146. В зданиях общеобразовательных организаций система канализации столовой должна быть отдельной от остальной и иметь самостоятельный выпуск в наружную систему канализации. Через производственные помещения столовой не должны проходить стояки системы канализации от верхних этажей.

147. В неканализованных сельских районах здания общеобразовательных организаций оборудуют внутренней канализацией при условии устройства локальных очистных сооружений.

148. В общеобразовательных организациях должно быть предусмотрено централизованное обеспечение обучающихся безопасной питьевой водой.

149. Питьевой режим в общеобразовательной организации организован в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики, вода, расфасованная в емкости.

150. Должен быть обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в образовательной организации.

151. Конструктивные решения стационарных питьевых фонтанчиков должны предусматривать наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи, высота которой должна быть не менее 10 см.

152. При организации питьевого режима с использованием бутилированной воды образовательная организация должна быть обеспечена достаточным количеством чистой посуды (стеклянная, фаянсовая - в обеденном зале и одноразовые стаканчики - в учебных и спальных помещениях), а также отдельными промаркированными подносами для чистой и использованной стеклянной или фаянсовой посуды; контейнерами - для сбора использованной посуды одноразового применения.

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

154. Бутилированная вода, поставляемая в общеобразовательные организации, должна соответствовать требованиям технического регламента и иметь документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

## **10. Требования к помещениям и оборудованию общеобразовательных организаций, размещенных в приспособленных зданиях**

155. При размещении общеобразовательной организации в приспособленном здании необходимо иметь обязательный набор помещений: учебные классы, помещения для организации питания, помещения медицинского назначения, рекреацию, административно- хозяйственные помещения, санузлы, гардероб.

156. Площади учебных помещений и кабинетов определяются исходя из числа обучающихся в одном классе в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.

157. При отсутствии возможности оборудовать собственный спортивный зал используются спортивные сооружения, расположенные вблизи общеобразовательной организации.

158. При отсутствии гардероба устанавливают индивидуальные шкафчики в рекреациях, коридорах.

## **11. Гигиенические требования к режиму образовательного процесса**

159. Учебные занятия начинаются не ранее 8 часов.

160. В общеобразовательных организациях с углубленным изучением отдельных предметов, лицеях и гимназиях обучение проводят только в первую смену.



161. В общеобразовательных организациях, работающих в две смены, обучение 1-х, 5-х, выпускных 9-х и 11-х классов и классов компенсирующего обучения должно быть организовано в первую смену.

162. Обучение в 3 смены в общеобразовательных организациях не допускается.

163. Образовательную недельную нагрузку необходимо равномерно распределять в течение учебной недели, при этом объем максимальной нагрузки в течение дня должен составлять:

- для обучающихся 1-х классов - не должен превышать 4 уроков и 1 день в неделю - не более 5 уроков, за счет урока физической культуры;
- для обучающихся 2-4-х классов - не более 5 уроков, и один раз в неделю 6 уроков, за счет урока физической культуры, при 6-дневной учебной неделе;
- для обучающихся 5-11-х классов - не более 6 уроков.

164. Расписание уроков составляется отдельно для обязательных и факультативных занятий. Факультативные занятия следует планировать на дни с наименьшим количеством обязательных уроков. Между началом факультативных занятий и последним уроком необходимо устраивать перерыв продолжительностью не менее 45 минут.

165. Расписание уроков составляют с учетом дневной и недельной умственной работоспособности обучающихся и шкалой трудности учебных предметов согласно таблицам 2-4 приложения 1 к настоящим санитарным правилам.

166. При составлении расписания уроков необходимо чередовать различные по сложности предметы в течение дня и недели: для обучающихся 1 ступени образования основные предметы (математика, русский и иностранный языки, природоведение, информатика) - чередовать с уроками музыки, изобразительного искусства, труда, физической культуры; для обучающихся 2 и 3 ступеней образования предметы естественно-математического профиля - чередовать с гуманитарными предметами.

167. Для обучающихся 1-х классов наиболее трудные предметы должны проводить на 2-м уроке; 2-4-х классов - 2-3-м уроках; для обучающихся 5-11-х классов - на 2-4-м уроках.

168. В начальных классах сдвоенные уроки не проводятся.

169. В течение учебного дня не проводится более одной контрольной работы. Контрольные работы проводятся на 2-4-м уроках.

170. Продолжительность урока (академический час) во всех классах не должна превышать 45 минут, за исключением 1-го класса, в котором продолжительность регламентируется пунктом 171 настоящих санитарных правил, и компенсирующего класса, продолжительность урока в котором не должна превышать 40 минут.

171. Обучение в 1-м классе осуществляется с соблюдением следующих дополнительных требований:

- учебные занятия проводятся по 5-дневной учебной неделе и только в первую смену;
- использование «ступенчатого» режима обучения в первом полугодии (в сентябре, октябре - по 3 урока в день, по 35 минут каждый, в ноябре - декабре - по 4 урока, по 35 минут каждый; январь - май - по 4 урока, по 45 минут каждый);
- необходима организация в середине учебного дня динамической паузы продолжительностью не менее 40 минут;
- для посещающих группу продленного дня необходима организация дневного сна (не менее 1 часа), 3-разового питания и прогулок;
- обучение проводится без балльного оценивания знаний обучающихся и домашних заданий;
- дополнительные недельные каникулы в середине третьей четверти - при традиционном режиме обучения.

172. Для предупреждения переутомления и сохранения оптимального уровня работоспособности в течение недели обучающиеся должны иметь облегченный учебный день в четверг или пятницу.

173. Продолжительность перемен между уроками составляет не менее 10 минут, большой перемены (после 2-го или 3-го урока) - 20-30 минут. Вместо одной большой перемены допускается после 2-го и 3-го уроков устанавливать две перемены, по 20 минут каждая.

174. Рекомендуется организовывать перемены на открытом воздухе. С этой целью при проведении ежедневной динамической паузы продолжительность большой перемены увеличивается до 45 минут, из которых не менее 30 минут отводится на организацию двигательного-активных видов деятельности обучающихся на спортплощадке организации, в спортивном зале или в рекреациях.

175. Перерыв между сменами должен составлять не менее 30 минут для проведения влажной уборки в помещениях и их проветривания, в случае неблагоприятной эпидемиологической ситуации для проведения дезинфекционной обработки перерыв увеличивают до 60 минут.

176. Использование в учебном процессе инновационных образовательных программ и технологий, расписаний занятий, режимов обучения возможно при отсутствии их неблагоприятного влияния на функциональное состояние и здоровье обучающихся.

177. В малокомплектных сельских образовательных организациях, в зависимости от конкретных условий, числа обучающихся, их возрастных особенностей, допускается формирование классов-комплектов из обучающихся на 1 ступени образования. Оптимальным при этом является раздельное обучение обучающихся разного возраста 1 ступени образования.

178. При объединении обучающихся 1 ступени образования в класс-комплект оптимальным является создание его из двух классов: 1 и 3 классов (1+3), 2 и 3 классов (2+3), 2 и 4 классов (2+4). Для предупреждения утомления обучающихся необходимо сокращать продолжительность совмещенных (особенно 4-х и 5-х) уроков на 5-10 мин. (кроме урока физической культуры). Наполняемость классов-комплектов должна соответствовать таблице 4.



Таблица 4

## Наполняемость классов-комплектов

Классы, объединяемые в класс-комплект	Количество обучающихся в классе-комплекте
1+3	8-10
1+2	8-10
1+4	8-10
2+3	10-12
2+4	10-15
3+4	10-15

179. В классах компенсирующего обучения количество обучающихся не должно превышать 20 человек.

Продолжительность уроков не должна превышать 40 минут. Коррекционно-развивающие занятия включаются в объем максимально допустимой недельной нагрузки, установленной для обучающегося каждого возраста.

180. Независимо от продолжительности учебной недели число уроков в день не должно быть более 5 - в начальных классах (кроме первого класса) и более 6 уроков - в 5-11-х классах.

181. Для облегчения и сокращения периода адаптации к образовательному процессу обучающихся компенсирующих классов следует обеспечить медико-психологической помощью, осуществляемой педагогами-психологами, врачами-педиатрами, учителями-логопедами, другими специально подготовленными педагогическими работниками, а также с применением информационно-коммуникационных технологий, наглядных пособий.

182. С целью профилактики утомления, нарушения осанки и зрения обучающихся на уроках проводятся физкультминутки и гимнастика для глаз.

183. Необходимо чередовать во время урока различные виды учебной деятельности (за исключением контрольных работ). Средняя непрерывная продолжительность различных видов учебной деятельности обучающихся (чтение с бумажного носителя, письмо, слушание, опрос и т.п.) в 1-4 классах не должна превышать 7-10 минут, в 5-11 классах - 10-15 минут. Расстояние от глаз до тетради или книги должно составлять не менее 25-35 см - у обучающихся 1-4 классов и не менее 30-45 см - у обучающихся 5-11 классов.

184. Продолжительность непрерывного использования в образовательном процессе технических средств обучения устанавливается согласно таблице 5.

Таблица 5

## Продолжительность непрерывного применения технических средств обучения на уроках

Классы	Непрерывная длительность (мин.), не более					
	Просмотр статических изображений на учебных досках и экранах отраженного свечения	Просмотр телепередач	Просмотр динамических изображений на учебных досках и экранах отраженного свечения	Работа с изображением на индивидуальном мониторе компьютера и клавиатурой	Прослушивание аудиозаписи	Прослушивание аудиозаписи в наушниках
	10	15	15	15	20	10
	15	0	20	15	20	15
	20	25	25	20	25	20
1	25	30	0	25	25	25

185. После использования технических средств обучения, связанных со зрительной нагрузкой, необходимо проводить комплекс упражнений для профилактики утомления глаз, а в конце урока - физические упражнения для профилактики общего утомления.

186. Для удовлетворения биологической потребности в движении, независимо от возраста обучающихся, проводятся не менее 3 уроков физической культуры в неделю, предусмотренных в объеме максимально допустимой недельной нагрузки. Замена уроков физической культуры другими предметами не допускается.

187. Для увеличения двигательной активности обучающихся в учебные планы для обучающихся включают предметы двигательного характера (хореография, ритмика, современные и бальные танцы, обучение традиционным и национальным спортивным играм).

188. Двигательная активность обучающихся, помимо уроков физической культуры в образовательном процессе может обеспечиваться за счет:

- физкультминуток;
- организованных подвижных игр на переменах;
- спортивного часа для детей, посещающих группу продленного дня;
- внеклассных спортивных занятий и соревнований, общешкольных спортивных мероприятий, дней здоровья;
- самостоятельных занятий физической культурой в секциях и клубах.



189. Спортивные нагрузки на занятиях физической культурой, соревнованиях, внеурочных занятиях спортивного профиля при проведении динамического или спортивного часа должны соответствовать возрасту, состоянию здоровья и физической подготовленности обучающихся, а также метеоусловиям (если они организованы на открытом воздухе).
190. Распределение обучающихся на основную, подготовительную и специальную группы для участия в физкультурно-оздоровительных и спортивно-массовых мероприятиях проводит врач, с учетом их состояния здоровья (или на основании справок об их здоровье). Обучающимся основной физкультурной группы разрешается участие во всех физкультурно-оздоровительных мероприятиях в соответствии с их возрастом. С обучающимися подготовительной и специальной групп физкультурно-оздоровительная работа проводится с учетом заключения врача.
191. Обучающиеся, отнесенные по состоянию здоровья к подготовительной и специальной группам, занимаются физической культурой со снижением физической нагрузки.
192. Уроки физической культуры необходимо проводить на открытом воздухе. В дождливые, ветреные и морозные дни занятия физической культурой проводят в зале.
193. На занятиях трудом, предусмотренных образовательной программой, чередуют различные по характеру задания. Не следует на уроке выполнять один вид деятельности на протяжении всего времени самостоятельной работы.
194. Все работы в мастерских и кабинетах домоводства обучающиеся выполняют в специальной одежде (халат, фартук, берет, косынка). При выполнении работ, создающих угрозу повреждения глаз используются защитные очки.
195. Не допускается привлекать обучающихся к работам с вредными или опасными условиями труда, при выполнении которых запрещается применение труда лиц моложе 18 лет, а также к уборке санитарных узлов и мест общего пользования, мытью окон и светильников, уборке снега с крыш и другим аналогичным работам.
196. Кружковая работа в группах продленного дня должна учитывать возрастные особенности обучающихся, обеспечивать баланс между двигательными-активными и статическими занятиями.
197. Объем домашних заданий (по всем предметам) должен быть таким, чтобы затраты времени на его выполнение не превышали (в астрономических часах): во 2-3 классах - 1,5 час., в 4-5 классах - 2 час., в 6-8 классах - 2,5 час., в 9-11 классах - до 3,5 час.
198. При проведении итоговой аттестации не допускается проведение более одного экзамена в день. Перерыв между проведением экзаменов должен быть не менее 2 дней.
199. Вес ежедневного комплекта учебников и письменных принадлежностей не должен превышать: для учащихся 1-2-х классов - более 1,5 кг, 3-4-х классов - более 2 кг; 5-6-х - более 2,5 кг, 7-8-х - более 3,5 кг, 9-11-х - более 4,0 кг.

## **12. Требования к организации медицинского обслуживания обучающихся и прохождению медицинских осмотров работниками общеобразовательных организаций**

200. В общеобразовательных организациях должно быть организовано медицинское обслуживание учащихся.
201. Общеобразовательные организации комплектуются квалифицированными кадрами средних медицинских работников, врачей-педиатров. При отсутствии медицинского работника руководство общеобразовательной организации заключает договор с близлежащей поликлиникой о медицинском обслуживании детей.
202. В общеобразовательных организациях должны создаваться надлежащие условия для работы медицинских работников и проведения профилактической работы среди школьников - выделяться медицинские и зубоветеринарные кабинеты, оснащенные необходимым оборудованием, инструментами, медикаментами, таблицами для определения остроты зрения у учащихся каждого класса.
203. Прием детей в школу осуществляется при наличии медицинских документов о состоянии здоровья, прохождении прививок и отсутствии инфекционного заболевания.
204. В течение первых 15 дней сентября проводится анкетирование учащихся. В классном журнале медицинский сотрудник общеобразовательной организации оформляет лист здоровья, в который вносит сведения о каждом обучающемся: об антропометрических данных, группе здоровья, группе занятий физической культурой, состоянии здоровья, рекомендуемом размере учебной мебели, а также медицинские рекомендации.
205. Обучающихся допускают к занятиям в общеобразовательной организации после перенесенного заболевания только при наличии справки врача-педиатра.
206. В общеобразовательных организациях организуется работа по профилактике инфекционных и неинфекционных заболеваний.
207. С целью выявления педикулеза, не реже 4 раз в год, после каждых каникул и ежемесячно выборочно, медицинскому персоналу необходимо проводить осмотры детей. Осмотры (волосистой части головы и одежды) проводят в хорошо освещенном помещении, используя лупу и частые гребни. После каждого осмотра гребень обдают крутым кипятком или протирают 70 % раствором спирта.
208. При обнаружении чесотки и педикулеза обучающиеся на время проведения лечения отстраняются от посещения общеобразовательной организации. Они могут быть допущены в общеобразовательную организацию только после завершения всего комплекса лечебно-профилактических мероприятий, подтвержденных справкой от врача.
209. Работники общеобразовательной организации при поступлении на работу и в последующем должны проходить медицинские осмотры в порядке, установленном постановлением Правительства Кыргызской Республики «Об утверждении нормативных правовых актов Кыргызской Республики в области общественного здравоохранения» от 16 мая 2011 года № 225.
210. Работники, уклоняющиеся от прохождения медицинских осмотров, не допускаются к работе.

## **13. Требования к санитарному содержанию территории и помещений**



211. Территория общеобразовательной организации должна содержаться в чистоте. Уборку территории проводят ежедневно, до выхода обучающихся на площадки. В жаркую, сухую погоду поверхности площадок и травяной покров поливают за 20 минут до начала прогулки и спортивных занятий. Зимой площадки и пешеходные дорожки отчищают от снега и льда.
212. Мусор собирают в мусоросборники, которые должны плотно закрываться крышками, и при заполнении 2/3 их объема вывозят на полигоны твердых бытовых отходов в соответствии с договором на вывоз бытовых отходов. После освобождения контейнеры (мусоросборники) должны быть очищены и обработаны дезинфекционными (дезинсекционными) средствами, разрешенными в установленном порядке. Не допускается сжигание мусора на территории общеобразовательной организации, в том числе в мусоросборниках.
213. Ежегодно (весной) проводят декоративную обрезку кустарника. При наличии непосредственно перед окнами учебных помещений высоких деревьев, закрывающих светопроемы и уменьшающих значения показателей естественной освещенности ниже нормируемых, проводят мероприятия по их вырубке или обрезке ветвей.
214. Все помещения общеобразовательной организации подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств.
215. Туалеты, столовые, вестибюли, рекреации подлежат влажной уборке после каждой перемены.
216. Уборку учебных и вспомогательных помещений проводят после окончания уроков, в отсутствие обучающихся, при открытых окнах или фрамугах. Если общеобразовательная организация работает в две смены, уборку проводят по окончании каждой смены: моют полы, протирают места скопления пыли (подоконники, радиаторы и др.).
217. Уборку помещений общеобразовательной организации проводят не реже 1 раза в сутки.
218. Для проведения уборки и дезинфекции в общеобразовательной организации используют моющие и дезинфицирующие средства, соблюдая инструкции по их применению.
219. Дезинфицирующие растворы для мытья полов готовят перед непосредственным применением в туалетных комнатах в отсутствие обучающихся.
220. Дезинфицирующие и моющие средства хранят в упаковке производителя, в соответствии с инструкцией, в местах, недоступных для обучающихся.
221. С целью предупреждения распространения инфекции при неблагоприятной эпидемиологической ситуации в общеобразовательной организации проводят дополнительные противоэпидемические мероприятия.
222. Не реже одного раза в месяц в помещениях общеобразовательной организации проводится генеральная уборка. Генеральная уборка проводится техническим персоналом (без привлечения труда обучающихся) с применением моющих и дезинфицирующих средств. Вытяжные вентиляционные решетки ежемесячно очищают от пыли.
223. Смена постельного белья и полотенец осуществляется по мере загрязнения, но не реже 1 раза в неделю. Перед началом учебного года постельные принадлежности подвергают обработке в дезинфекционной камере. В туалетных помещениях мыло, туалетная бумага и полотенца должны быть в наличии постоянно.
224. Ежедневную уборку туалетов, душевых, буфетов, помещений медицинского назначения проводят с использованием дезинфицирующих средств, независимо от эпидемиологической ситуации. Санитарно-техническое оборудование подлежит ежедневному обеззараживанию. Ручки сливных бачков и ручки дверей моют теплой водой с мылом. Раковины, унитазы, сиденья на унитазах чистят ершами или щетками, чистящими и дезинфицирующими средствами. Дезинфицирующие средства должны иметь этикетку, с указанием названия средства, его назначения, концентрации действующих веществ, даты изготовления, срока годности, мер предосторожности, реквизитов изготовителя и поставщика.
225. В медицинском кабинете проводят дезинфекцию, предстерилизационную очистку и стерилизацию медицинских инструментов в порядке, установленном постановлением Правительства Кыргызской Республики «Об утверждении инструкции по инфекционному контролю в организациях здравоохранения Кыргызской Республики» Республики от 12 января 2012 года № 32.
226. Предпочтение следует отдавать стерильным медицинским изделиям одноразового применения.
227. При образовании медицинских отходов, которые по степени эпидемиологической опасности относятся к потенциально опасным отходам, их обезвреживают и удаляют в соответствии с правилами сбора, хранения, переработки, обезвреживания и удаления всех видов отходов лечебно-профилактических учреждений.
228. Уборочный инвентарь для уборки помещений должен быть промаркирован и закреплен за определенными помещениями. Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов (ведра, тазы, швабры, ветошь) должен иметь сигнальную маркировку (красного цвета), использоваться по назначению и храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.
229. По окончании уборки весь уборочный инвентарь промывают с использованием моющих средств, ополаскивают проточной водой и просушивают. Хранят уборочный инвентарь в отведенном для этих целей месте.
230. Санитарное состояние помещений пищеблока поддерживается с учетом санитарно-эпидемических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях. При наличии бассейна, уборка и дезинфекция помещений и оборудования проводится в соответствии с действующими гигиеническими требованиями.
231. Спортивный инвентарь подлежит ежедневной обработке моющими средствами. Спортивный инвентарь, размещенный в зале, протирают увлажненной ветошью, металлические части - сухой ветошью в конце каждой учебной смены. После каждого занятия спортзал проветривают не менее 10 минут. Спортивный ковер очищают ежедневно, с использованием пылесоса, не менее 3 раз в месяц проводят его влажную чистку с использованием моющего пылесоса. Спортивные маты протирают ежедневно мыльно-содовым раствором.
232. При наличии ковров и ковровых покрытий (в помещениях общеобразовательной организации) их очищают пылесосом в ежедневном режиме, а также 1 раз в год подвергают просушиванию и выколачиванию на свежем воздухе.
233. При появлении насекомых и грызунов на территории общеобразовательной организации и во всех помещениях необходимо проводить дезинсекцию и дератизацию.



234. С целью предупреждения выплода мух и уничтожения их на фазе развития один раз в 5-10 дней надворные туалеты обрабатывают разрешенными дезинфицирующими средствами в соответствии с нормативно-методическими документами по борьбе с мухами.

#### 14. Требования к организации питания

235. Организация школьного питания общеобразовательных организаций осуществляется в специально выделенных помещениях, использование которых в иных целях не допускается.

236. Организациями общественного питания общеобразовательных организаций, для обслуживания обучающихся, могут быть:

- базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых общеобразовательных организаций;

- доготовочные организации школьного питания, которыми осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализация;

- столовые общеобразовательных организаций, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;

- буфеты-раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий.

237. В базовых организациях школьного питания, столовых общеобразовательных организаций, работающих на продовольственном сырье и (или) полуфабрикатах, должны быть предусмотрены набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию.

238. В буфетах-раздаточных должны быть предусмотрены набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять реализацию блюд, кулинарных изделий, а также приготовление горячих напитков и отдельных блюд (отваривание колбасных изделий, яиц, заправка салатов, нарезка готовых продуктов).

239. Питание обучающихся общеобразовательных организаций осуществляется в помещениях, находящихся в основном здании общеобразовательной организации, пристроенных к зданию или в отдельно стоящем здании, соединенным с основным зданием общеобразовательной организации отапливаемым переходом.

240. В малокомплектных общеобразовательных организациях (до 50 учащихся) выделяется одно отдельное помещение, предназначенное для хранения пищевых продуктов, раздачи и приема пищи, мытья столовой посуды.

241. Для обеспечения посадки всех обучающихся в обеденном зале в течение не более чем в 3 перемены, а для общеобразовательных организаций с круглосуточным пребыванием (интернатного типа) - не более чем в 2 перемены, раздельно по классам, площадь обеденного зала принимается из расчета не менее 0,7 м<sup>2</sup>. на одно посадочное место.

242. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытья столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработки помещений, в целях личной гигиены, по качеству и безопасности должна соответствовать требованиям законодательства Кыргызской Республики в области питьевой воды.

243. Во всех производственных цехах устанавливают раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Необходимо предусмотреть установку в производственных цехах и моечных отделениях резервных источников горячего водоснабжения для бесперебойного обеспечения горячей водой в периоды проведения профилактических и ремонтных работ в котельных, бойлерных и водопроводных сетях горячего водоснабжения.

244. При обеденном зале столовой устанавливают умывальники, из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Рядом с умывальниками предусматривается установка электрополотенца (не менее 2) и (или) одноразовые полотенца.

245. При строительстве и реконструкции организаций школьного питания общеобразовательных организаций необходимо предусматривать дополнительную установку систем кондиционирования воздуха в горячих (мучных) цехах, складских помещениях, а также в экспедициях базовых организаций питания. Технологическое оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов, необходимо оборудовать локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения, в дополнение к общим приточно-вытяжным системам вентиляции.

246. Для искусственного освещения применяют светильники во влагопылезащитном исполнении. Светильники не размещают над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами.

247. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами.

248. Обеденные залы должны быть оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

249. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

250. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов должны позволять проводить влажную уборку.

251. Организации общественного питания общеобразовательных организаций обеспечиваются столовой посудой и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место.

252. Организации школьного питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.



- Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов.
253. Разрешается использование одноразовых столовых приборов и посуды, отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами и допущенными для использования под горячие и (или) холодные блюда и напитки. Повторное использование одноразовой посуды не допускается.
254. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться раздельное и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда.
255. Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.
256. Производственные и другие помещения организаций школьного питания должны содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.
257. Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
258. Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45° С, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.
259. Мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды.
260. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.
261. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют моющие, чистящие и дезинфицирующие средства согласно инструкциям по их применению.
262. При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:
- механическое удаление остатков пищи;
  - мытье щетками в воде при температуре не ниже 45° С и с добавлением моющих средств;
  - ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65° С;
  - просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.
263. Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45° С, с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65° С и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.
264. Мытье столовой посуды на специализированных моечных машинах проводят в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.
265. При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:
- механическое удаление остатков пищи;
  - мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45° С;
  - мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45° С и добавлением моющих средств, в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;
  - ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65° С, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;
  - просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).
266. Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой при температуре не ниже 45° С, с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой (не ниже 65° С), с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.
267. Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45° С, с применением моющих средств, с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут.
268. Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.
269. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах, на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах, ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.
270. Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно, по мере его загрязнения, и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой при температуре не ниже 45° С и насухо вытирают сухой, чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.
271. Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45° С, с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют.
272. Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна.
273. Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.



274. Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря, с последующей дезинфекцией.
275. При уборке шкафов для хранения хлеба крошки сметают с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирают с использованием 1 %-го раствора уксусной кислоты.
276. Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства. Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения пищеблока.
277. Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов; горячего и холодного цехов; неохлаждаемых складских помещений; холодильных камер; вспомогательных помещений; санитарных узлов) выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку.
278. По окончании уборки, в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде.
279. Для хранения уборочного инвентаря выделяют отдельное помещение, оборудованное душевым поддоном и умывальной раковиной с подводкой к ним холодной и горячей воды. При отсутствии такого помещения хранение уборочного инвентаря организуется в специально отведенном месте. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается. Инвентарь для мытья туалетов должен храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.
280. Проведение дератизационных и дезинсекционных мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами осуществляются специализированными организациями в порядке, установленном постановлением Правительства Кыргызской Республики «Об основных направлениях дезинфекционного дела в Кыргызской Республике» от 19 апреля 2011 года № 173.
281. Для предупреждения залета насекомых необходимо проводить засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях организации общественного питания.
282. Не допускается проведение дератизационных и дезинсекционных работ непосредственно персоналом образовательной организации.
283. Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации организации общественного питания в период обслуживания обучающихся общеобразовательной организации.
284. Персонал должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены.
285. Работники столовой обязаны:
- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
  - оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;
  - тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;
  - коротко стричь ногти;
  - при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
  - работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;
  - не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;
  - не принимать пищу и не курить на рабочем месте.
286. В гардеробных личные вещи и обувь персонала должны храниться отдельно от санитарной одежды (в разных шкафах).
287. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, разрабатывается рацион питания.
288. Рацион питания обучающихся предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток или иного фиксированного отрезка времени.
289. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин).
290. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся общеобразовательной организации, необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (10-14 дней).
291. При разработке меню для питания учащихся предпочтение следует отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.
292. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем общеобразовательной организации меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
293. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами шадящего питания не допускается использовать пищевые продукты и изготавливать блюда и кулинарные изделия в соответствии с требованиями приложения 2 к настоящим санитарным правилам.



294. Необходимо ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы), в соответствии с настоящими санитарными правилами.
295. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания общеобразовательных организаций должен осуществляться в соответствии с требованиями технических регламентов, утвержденных решением Правительства Кыргызской Республики.
296. Реализация напитков, воды через буфеты должна осуществляться в потребительской таре емкостью не более 500 мл. Разливать напитки в буфете не допускается.
297. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.
298. Отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В общеобразовательных организациях с круглосуточным пребыванием детей (интернатного типа) питание обучающихся организуется в соответствии с режимом дня. За каждым классом (группой) в столовой должны быть закреплены определенные обеденные столы.
299. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.
300. Предварительное накрытие столов (сервировка) может осуществляться дежурными детьми старше 14 лет под руководством дежурного преподавателя.
301. Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях организации общественного питания. Не разрешается привлекать обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытье посуды, уборке помещений.
302. В малокомплектных общеобразовательных организациях (до 50 обучающихся) для организации питания допускается сокращение набора помещений до одного помещения.
303. Помещение, предназначенное для приема пищи, предусматривает наличие двух зон: зоны для размещения технологического, моечного и холодильного оборудования и зоны для приема пищи обучающимися. Минимальный набор оборудования включает: электроплиту с духовкой и вытяжным шкафом над ней, холодильник, электроводонагреватель, 2-секционную мойку для мытья посуды. В помещении для приема пищи обучающимися должны быть созданы условия для соблюдения правил личной гигиены: раковина для мытья рук с подводкой к ней холодной и горячей воды через смеситель и подсоединенной к канализации; мыло, электрополотенце или одноразовые полотенца.
304. Для мытья рук во всех производственных цехах должны быть установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец. Мыть руки в производственных ваннах не допускается.
305. При появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью, а также о случаях заболевания кишечными инфекциями членов своей семьи.
306. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняются от работы. К работе допускаются только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача.
307. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении гигиенической подготовки.
308. Медицинские работники должны следить за организацией питания в общеобразовательной организации, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
309. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с формой 1, приведенной в приложении 3 к настоящим санитарным правилам.
310. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника организации общественного питания и представителя администрации общеобразовательной организации по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с формой 2, приведенной в приложении 3 к настоящим санитарным правилам. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.
311. Ежедневно, перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников организации общественного питания общеобразовательной организации на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно, перед началом рабочей смены заносятся в «Журнал здоровья» в соответствии с формой 3, приведенной в приложении 3 к настоящим санитарным правилам.
312. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника, а при его отсутствии - иным ответственным лицом. Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрируются в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд» в соответствии с формой 4, приведенной в приложении 3 к настоящим санитарным правилам.



313. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник организации общественного питания (повар). Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 г. Пробу отбирают из котла стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре + 2° - + 6° С. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

#### Приложение 1

к Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»

### 1. Гигиенические рекомендации к расписанию уроков

1. Современными научными исследованиями установлено, что биоритмический оптимум умственной работоспособности у детей школьного возраста приходится на интервал 10-12 часов. В эти часы отмечается наибольшая эффективность усвоения материала при наименьших психофизиологических затратах организма.
2. В расписании уроков для обучающихся 1 ступени обучения образования основные предметы должны проводиться на 2-3-х уроках, а для учащихся 2 и 3 ступени обучения - на 2, 3, 4-х уроках.
3. Распределение учебной нагрузки в течение недели должно строиться таким образом, чтобы наибольший ее объем приходился на вторник и (или) среду. На эти дни в школьное расписание должны включаться либо наиболее трудные предметы, либо средние и легкие по трудности предметы, но в большем количестве, чем в остальные дни недели. Изложение нового материала, контрольные работы следует проводить на 2-4 уроках в середине учебной недели.
4. Предметы, требующие больших затрат времени на домашнюю подготовку, не должны группироваться в один день.
5. Занятия физической культурой предусматриваются в числе последних уроков. После уроков физкультуры не проводятся уроки с письменными заданиями и контрольные работы.
6. При составлении расписания уроков для обучающихся начальных, средних и старших классов применяется шкала трудности предметов согласно таблицам 2-4 настоящего приложения.

Таблица 1

### Гигиенические требования к максимальным величинам недельной образовательной нагрузки

Классы	Максимально допустимая недельная нагрузка в академических часах	
	при 6-дневной неделе, не более	при 5-дневной неделе, не более
1	-	21
2-4	26	23
5	32	29
6	33	30
7	35	32
8-9	36	33
10-11	37	34

Таблица 2

### Шкала трудности предметов для 1-4 классов

Общеобразовательные предметы	Количество баллов (ранг трудности)
Математика	8
Кыргызский (русский, иностранный) язык	7
Природоведение, информатика	6
Кыргызская (русская) литература	5
История (4 классов)	4
Рисование и музыка	3
Труд	2
Физическая культура	1

Таблица 3

### Шкала трудности предметов, изучаемых в 5-9 классах



Общеобразовательные предметы	Количество баллов (ранг трудности)				
	5 класс	6 класс	7 класс	8 класс	9 класс
Химия	-	-	13	10	12
Геометрия	-	-	12	10	8
Физика	-	-	8	9	13
Алгебра	-	-	10	9	7
Экономика	-	-	-	-	11
Черчение	-	-	-	5	4
Мировая художественная культура (МХК)	-	-	8	5	5
Биология	10	8	7	7	7
Математика	10	13	-	-	-
Иностранный язык	9	11	10	8	9
Русский язык	8	12	11	7	6
Краеведение	7	9	5	5	-
Природоведение	7	8	-	-	-
География	-	7	6	6	5
Граждановедение	6	9	9	5	-
История	5	8	6	8	10
Ритмика	4	4	-	-	-
Труд	4	3	2	1	4
Литература	4	6	4	4	7
ИЗО	3	3	1	3	-
Физическая культура	3	4	2	2	2
Экология	3	3	3	6	1
Музыка	2	1	1	1	-
Информатика	4	10	4	7	7
Общественная безопасность жизни (ОБЖ)	1	2	3	3	3

Таблица 4

#### Шкала трудности предметов, изучаемых в 10-11 классах

Общеобразовательные предметы	Количество баллов (ранг трудности)
Физика	12
Геометрия, химия	11
Алгебра	10
Русский язык	9
Литература, иностранный язык	8
Биология	7
Информатика, экономика	6
История, обществознание, мировая художественная культура	5
Астрономия	4
География, экология	3
Общественная безопасность жизни (ОБЖ), краеведение	2
Физическая культура	1

#### Приложение 2

к Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»

**Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания общеобразовательных организаций**

1. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
2. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
3. Плодоовощная продукция с признаками порчи.



4. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
5. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
6. Непотрошенная птица.
7. Мясо диких животных.
8. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
10. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
11. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
14. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки.
16. Простокваша - «самоквас».
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
21. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
22. Жаренные во фритюре пищевые продукты и изделия.
23. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
24. Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.
25. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические, напитки, алкоголь.
26. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.
27. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
28. Газированные напитки.
29. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
30. Жевательная резинка.
31. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5 %).
32. Карамель, в том числе леденцовая.
33. Закусочные консервы.
34. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
35. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
36. Окрошки и холодные супы.
37. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.
40. Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

### Приложение 3

к Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»

### Формы учетной документации пищеблока

#### Форма 1

#### Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья

Дата поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование продовольственного сырья и пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Дата и фактическая реализация продовольственного сырья и пищевых продуктов

#### Примечание.

Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

#### Форма 2



### Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

Дата и час товления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолепти-ческой оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разреше-ние к реализа-ции блюда, кулинар-ного изделия	Подписи членов браке- ражной комис-сии	Примеча-ние

Примечание.

Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Форма 3

### Журнал здоровья

№	Ф.И.О. * работ-ника*	Долж-ность	Месяц/дни: апрель								
			1	2	3	4	5	6	.....	30	
1.	Образец запол- нения:	Подсоб-ный рабочий	Зд.* *	Отстра-нен	Б/л**	В**	Отп**	Отп* *			З**д
2.											

Примечание.

(\*). Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

(\*\*). Условные обозначения: Зд.- здоров; Отстранен - отстранен от работы; Отп - отпуск; В - выходной; Б/л - больничный лист.

Форма 4

### Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

Наимено-вание препарата	Наимено-вание блюда	Коли-чество питаю-щихся	Общее количе- ство внесен- ного витами-ного препа-рата, (г)	Время внесения препа-рата или приго-товления витами-низиро- ванного блюда	Время приема блюда	Приме-чание