Документ предоставлен КонсультантПлюс

ПОСТАНОВЛЕНИЕ МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
27 декабря 2012 г. N 206

ОБ УТВЕРЖДЕНИИ САНИТАРНЫХ НОРМ И ПРАВИЛ "ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ УЧРЕЖДЕНИЙ ОБЩЕГО СРЕДНЕГО ОБРАЗОВАНИЯ" И ПРИЗНАНИИ УТРАТИВШИМИ СИЛУ НЕКОТОРЫХ ПОСТАНОВЛЕНИЙ МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ И ИХ ОТДЕЛЬНЫХ СТРУКТУРНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ

(в ред. постановлений Минздрава от 29.07.2014 N 63,
от 25.11.2014 N 78, от 17.05.2017 N 35)

На основании статьи 13 Закона Республики Беларусь от 7 января 2012 года "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", абзаца второго подпункта 8.32 пункта 8 Положения о Министерстве здравоохранения Республики Беларусь, утвержденного постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 28 октября 2011 г. N 1446 "О некоторых вопросах Министерства здравоохранения и мерах по реализации Указа Президента Республики Беларусь от 11 августа 2011 г. N 360", Министерство здравоохранения Республики Беларусь ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить прилагаемые Санитарные нормы и правила "Требования для учреждений общего среднего образования".

2. Признать утратившими силу:

постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 24 ноября 2009 г. N 131 "Об утверждении Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов "Гигиенические требования к организации обучения детей 6-летнего возраста" и признании утратившими силу Санитарных правил и норм N 12-79-98 "Санитарные правила и нормы организации обучения детей шестилетнего возраста";

постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 15 июля 2010 г. N 94 "Об утверждении Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов "Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации образовательного процесса в учреждениях общего среднего образования" и о признании утратившими силу некоторых технических нормативных правовых актов, отдельного структурного элемента технического нормативного акта";

подпункт 1.3 пункта 1 постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 27 сентября 2010 г. N 129 "О внесении дополнений и изменения в некоторые санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы";

постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 июня 2011 г. N 60 "О внесении изменений и дополнения в постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 24 ноября 2009 г. N 131";

постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 июня 2011 г. N 63 "О внесении изменений и дополнений в постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 15 июля 2010 г. N 94";

подпункт 1.15 пункта 1 постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 3 ноября 2011 г. N 111 "О внесении дополнений и изменения в некоторые санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы".

3. Настоящее постановление вступает в силу через пятнадцать рабочих дней после его подписания.

Министр В.И.Жарко

УТВЕРЖДЕНО
Постановление
Министерства здравоохранения
Республики Беларусь
27.12.2012 N 206

САНИТАРНЫЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА "ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ УЧРЕЖДЕНИЙ ОБЩЕГО СРЕДНЕГО ОБРАЗОВАНИЯ"

(в ред. постановлений Минздрава от 29.07.2014 N 63,
от 25.11.2014 N 78, от 17.05.2017 N 35)

ГЛАВА 1
ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящие Санитарные нормы и правила устанавливают санитарно-эпидемиологические требования (далее - требования) к земельному участку и территории, планировке, санитарно-техническому благоустройству, оборудованию, освещению и содержанию помещений, организации образовательного процесса, гигиенического обучения и воспитания, питания учащихся в следующих видах учреждений общего среднего образования (далее, если иное не установлено настоящими Санитарными нормами и правилами, - учреждения образования):

начальная школа;
базовая школа;
средняя школа;
вечерняя школа;
гимназия;
гимназия-интернат;
лицей;
специализированный лицей;
кадетское училище;
суворовское училище;
санаторная школа-интернат;
учебно-педагогический комплекс (ясли-сад - начальная школа, ясли-сад - базовая школа, ясли-сад - средняя школа, детский сад - начальная школа, детский сад - базовая школа, детский сад - средняя школа, базовая школа - колледж искусств, средняя школа - колледж искусств, гимназия - колледж искусств, средняя школа - училище олимпийского резерва);
межшкольный учебно-производственный комбинат трудового обучения и профессиональной ориентации;
межшкольный центр допризывной подготовки.

2. Требования к условиям и организации образовательного процесса, установленные в настоящих Санитарных нормах и правилах для учреждений образования, распространяются также на:

2.1. школы-интернаты для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;

2.2. иные учреждения образования и организации, в которых реализуются образовательные программы общего среднего образования:

специальные учебно-воспитательные учреждения;
специальные лечебно-воспитательные учреждения;
учреждения высшего образования;
санаторно-курортные организации (санаторно-курортные организации для детей и

детей с родителями, детские реабилитационно-оздоровительные центры);

оздоровительные организации (образовательно-оздоровительные центры, оздоровительные центры (комплексы) для детей);

организации здравоохранения (стационары).

3. Требования настоящих Санитарных норм и правил обязательны для соблюдения государственными органами, иными организациями, деятельность которых связана с проектированием, строительством, реконструкцией, деятельностью учреждений образования.

4. При приеме ребенка в 1-й класс, а также в иные классы при поступлении в учреждение образования представляется медицинская справка о состоянии здоровья, выданная организацией здравоохранения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

5. Работники учреждений образования должны проходить обязательные медицинские осмотры в порядке, определенном законодательством Республики Беларусь.

6. Работники учреждений образования в соответствии с законодательством Республики Беларусь должны проходить гигиеническое обучение и воспитание перед допуском к работе и в дальнейшем с периодичностью:

один раз в год - работники объектов общественного питания (далее - пищеблок);

один раз в два года - уборщики помещений всех структурных подразделений учреждения образования, работники плавательных бассейнов (уборщики помещений, подготовители бассейнов, операторы хлораторных установок, медицинские сестры), кастелянши, рабочие по стирке и ремонту спецодежды, заведующие хозяйством, заместители директоров по административно-хозяйственной работе;

(в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)

один раз в три года - работники водопроводных сооружений и канализационного хозяйства (слесари-сантехники).

(п. 6 в ред. постановления Минздрава от 29.07.2014 N 63)

Часть первая п. 7 исключена. - Постановление Минздрава от 17.05.2017 N 35.

7. Проектная документация на реконструкцию, модернизацию, капитальный ремонт, при которых осуществляется расширение или увеличение мощности, а также услуги, связанные с питанием, организацией образовательного процесса, проживанием учащихся, которые могут представлять потенциальную опасность для здоровья учащихся, подлежат государственной санитарно-гигиенической экспертизе в порядке и случаях, установленных законодательством Республики Беларусь.

8. В настоящих Санитарных нормах и правилах применяются термины и определения согласно Кодексу об образовании Республики Беларусь, Закону Республики Беларусь от 7 января 2012 года "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" и другим актам законодательства.

9. Исключен.

(п. 9 исключен. - Постановление Минздрава от 17.05.2017 N 35)

10. Медицинское обслуживание учащихся учреждений образования (далее - учащийся) осуществляется медицинскими работниками территориальных организаций здравоохранения (далее - медицинский работник) в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

11. Государственный санитарный надзор (далее - госсаннадзор) за соблюдением требований настоящих Санитарных норм и правил осуществляется в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

(в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)

12. Руководитель учреждения образования обязан обеспечить разработку и выполнение комплекса мер по реализации запрета курения (потребления) табачных изделий на территории и в помещениях учреждения образования в порядке, определенном законодательством Республики Беларусь.

13. За несоблюдение требований настоящих Санитарных норм и правил виновные лица несут ответственность в соответствии с законодательными актами Республики

Беларусь.

ГЛАВА 2
ТРЕБОВАНИЯ К ЗЕМЕЛЬНОМУ УЧАСТКУ И ТЕРРИТОРИИ УЧРЕЖДЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ

14. Земельный участок для учреждения образования должен выделяться в соответствии с требованиями:

настоящих Санитарных норм и правил;

санитарных норм и правил, устанавливающих требования к обеспечению инсоляцией жилых и общественных зданий и территорий жилой застройки.

абзац исключен. - Постановление Минздрава от 17.05.2017 N 35.

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

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

Часть исключена. - Постановление Минздрава от 17.05.2017 N 35.

15. Через территорию учреждения образования не должны проходить инженерные коммуникации (водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, электроснабжения), не предназначенные для санитарно-технического благоустройства и электроснабжения учреждения образования.

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

16. Площадь озеленения территории учреждения образования (зеленые полосы из деревьев и кустарников, газоны, учебно-опытные участки (хозяйства)) должна составлять не менее 40%.

Посадка колючих кустарников, деревьев и кустарников с ядовитыми плодами на территории учреждения образования не допускается.

(п. 16 в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)

17. Посадка деревьев на территории учреждения образования должна производиться на расстоянии не менее 10 м, кустарников - 5 м от зданий учреждений образования.

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

18. С учетом особенностей организации образовательного процесса на территории учреждения образования выделяются функциональные зоны:

физкультурно-спортивная;

отдыха;

хозяйственная.

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

Часть исключена. - Постановление Минздрава от 17.05.2017 N 35.

На территории учреждения образования могут предусматриваться учебно-опытный участок (хозяйство), площадка, необходимая для организации образовательного процесса по учебному предмету "География", площадка для изучения правил дорожного движения.

19. Физкультурно-спортивная зона размещается, как правило, со стороны спортивного зала.

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

Физкультурно-спортивная зона должна быть ограждена полосой зеленых насаждений

или другим видом ограждения.

20. В зоне отдыха выделяются:

площадка для подвижных игр учащихся 1 - 4-х классов, исходя из возможности одновременного использования площадки всеми учащимися данной возрастной группы;

игровая площадка для учащихся 1-х классов. Примерный перечень оборудования игровой площадки для 1-х классов в учреждениях образования приведен в приложении 1 к настоящим Санитарным нормам и правилам;

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

Площадки для подвижных игр, игровые площадки, площадки для отдыха учащихся засеваются травой.

(часть вторая п. 20 в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)

Зоны отдыха в санаторных школах-интернатах должны иметь удобную связь со зданием, предназначенным для проживания учащихся.

21. Физкультурно-спортивные площадки и физкультурно-спортивные сооружения на территории учреждения образования оборудуются в соответствии с техническими нормативными правовыми актами, устанавливающими требования для проектирования спортивных и физкультурно-оздоровительных зданий и сооружений.

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

В хозяйственной зоне учреждения образования должны размещаться мусоросборники (окрашенные металлические или пластмассовые) с плотно закрывающимися крышками. Мусоросборники устанавливаются на водонепроницаемой огражденной с трех сторон площадке на расстоянии не менее 20 м от окон здания учреждения образования и входа в пищеблок.

В хозяйственной зоне учреждения образования могут размещаться гараж, сарай, навесы для инвентаря и оборудования, овощехранилище (в сельских населенных пунктах), при отсутствии централизованного отопления - котельная.

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

24. В вечернее время территория учреждения образования должна быть освещена. Освещенность площадок физкультурно-спортивных, для подвижных игр должна быть не менее 20 люкс (на поверхности земли).

(п. 24 в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)

25. Участок учреждения образования, размещенного на территории радиоактивного загрязнения, должен быть оборудован поливочными системами с отведением воды в ливневую канализацию.

ГЛАВА 3
ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЮ И ПОМЕЩЕНИЯМ УЧРЕЖДЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ

26. Здания учреждений образования могут проектироваться для учащихся 1 - 4-х классов, для учащихся 1 - 11-х (12-х) классов (либо 5 - 9-х, 10 - 11-х (12-х) классов).

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

При проектировании и строительстве учреждений образования следует учитывать, что оптимальным является пешеходная доступность учреждений образования:

в городах - не более 0,5 км;

в сельских населенных пунктах - 2 - 3 км.

В случае подвоза учащихся в городах и сельских населенных пунктах радиус транспортной доступности учреждений образования не должен превышать 30 минут. Место

сбора учащихся должно быть оборудовано навесом, огражденным с трех сторон.
(часть четвертая п. 26 в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)

27. Исключен.
(п. 27 исключен. - Постановление Минздрава от 17.05.2017 N 35)

28. Учреждения образования размещаются в 1 - 4-этажных зданиях.

Учебные помещения для учащихся первого класса допускается размещать не выше второго этажа, при проектировании и строительстве - не выше первого этажа.
(в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)

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

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

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

Ориентация окон помещений по сторонам горизонта в учреждениях образования должна производиться в соответствии с приложением 2 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

Часть исключена. - Постановление Минздрава от 17.05.2017 N 35.

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

31. При входах в здания учреждения образования должны предусматриваться двойные тамбуры с теплозащитой.

32. При проектировании зданий учебно-педагогических комплексов (ясли-сад - начальная школа, ясли-сад - базовая школа, ясли-сад - средняя школа, детский сад - начальная школа, детский сад - базовая школа, детский сад - средняя школа) должна быть обеспечена функционально-планировочная связь между зданиями (блоками в здании) учебных и групповых помещений с помещениями общего назначения.

Планировочное решение учебного здания учреждения образования должно обеспечивать наличие для каждого класса собственного учебного помещения, отдельных учебных кабинетов и лабораторий, помещений общего назначения.

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

учебные - для 1-го класса;

учебные - для 2 - 4-го классов;

учебные - для 5 - 11-го (12-го) классов;

мастерские и кабинеты обслуживающего труда;
(в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)

физкультурно-спортивного назначения (физкультурно-оздоровительный блок);

дополнительного образования;

пищеблока;

библиотеки;

актового зала;

административно-хозяйственные;

медицинского назначения;

спальные;

спальни-игровые.

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

Взаимное расположение отдельных групп помещений учреждения образования должно обеспечивать функциональную связь их между собой и соответствующими зонами

территории.

33. В учреждении образования основные помещения 1-х классов объединяют в отдельную учебную секцию (блок), предусматривающую следующие помещения:

учебные помещения из расчета не менее 2,0 кв. м на одного учащегося;

комнаты отдыха (спальни-игровые) из расчета не менее 2,0 кв. м на одного учащегося при проектировании и строительстве и из расчета обеспечения удобства подхода к кроватям и уборки помещений в действующих учреждениях образования;

раздевальную-гардеробную;

помещения санитарных узлов (раздельные для мальчиков и девочек);

рекреацию из расчета не менее 1,0 кв. м на одного учащегося.

Раздевальная-гардеробная для учащихся первых классов может предусматриваться в отдельной секции общей для учреждения образования раздевальной-гардеробной.

При наполняемости 1-го класса не более 10 учащимися или наполняемости класса более 10 учащимися при соблюдении нормы площади для организации учебных занятий и наличии положительного заключения государственной санитарно-гигиенической экспертизы услуги общего среднего образования, проведенной территориальным учреждением, осуществляющим госсаннадзор, учебное помещение и комната отдыха (спальня-игровая) могут быть совмещены.

Также комнаты отдыха (спальни-игровые) до сна учащихся или в другое свободное время могут использоваться для организации занятий учащихся 2 - 4 классов (факультативные, стимулирующие, поддерживающие и другие занятия), занятий объединений по интересам.

(п. 33 в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)

34. Возможно размещение учащихся 1-го класса на базе групповой учреждения дошкольного образования, при этом должны предусматриваться следующие помещения:

приемная, раздевальная из расчета 0,8 кв.м на одного учащегося;

учебное помещение с зоной отдыха (на базе групповой с зоной отдыха) из расчета 4,5 кв.м на одного учащегося;

помещение санитарного узла из расчета 0,9 кв.м на одного учащегося;

буфетная (помещение) - не менее 4 кв.м.

35. Учебные помещения в учреждениях образования должны быть удалены от помещений, являющихся источниками шума и запахов (мастерских, спортивных и актовых залов, пищеблока).

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

Площадь учебных помещений должна обеспечить выделение рабочих зон учащихся (размещение ученической мебели) и педагогического работника, пространство для размещения наглядных пособий и технических средств обучения, зону для двигательной активности учащихся. Площадь учебных помещений должна быть не менее 2 кв. м на одного учащегося, а при строительстве учреждений образования - не менее 2,2 кв. м на одного учащегося.

(часть третья п. 35 в ред. постановлений Минздрава от 29.07.2014 N 63, от 17.05.2017 N 35)

Площадь лабораторий (химии, физики, биологии) должна быть не менее 2,2 кв. м на одного учащегося, а при строительстве учреждений образования - не менее 2,4 кв. м.

(часть четвертая п. 35 введена постановлением Минздрава от 17.05.2017 N 35)

При проектировании и строительстве учреждений образования площадь рекреаций предусматривается из расчета не менее 1,5 кв. м на одного учащегося 1 - 4 классов и не менее 1,1 кв. м на одного учащегося 5 - 11 классов.

(часть пятая п. 35 введена постановлением Минздрава от 17.05.2017 N 35)

36. В базовых школах - колледжах искусств, средних школах - колледжах искусств, гимназиях - колледжах искусств для организации занятий по учебным предметам, содержание которых направлено на развитие способностей учащихся в области отдельных видов искусств, а также факультативных занятий музыкальной, художественной, хореографической, театральной направленностей в иных видах учреждений образования

необходимо предусматривать выделение специально оборудованных помещений для проведения соответствующих учебных занятий (занятий).

Площади и устройство указанных помещений должны соответствовать санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования для учреждений дополнительного образования детей и молодежи, специализированных учебно-спортивных учреждений.

37. При проектировании, строительстве гимназий, лицеев, специализированных лицеев, гимназий-интернатов, суворовских училищ предусматривается оборудование лекционной аудитории, размеры которой предусматриваются по вместимости в ней не более чем 3 классов и из расчета не менее 1 кв.м площади на одного учащегося.

(в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)

38. Помещения санитарных узлов, оборудованных в секции (блоке или здании) учебных помещений, предусматриваются на каждом этаже раздельными для девочек и мальчиков.

Помещения санитарных узлов не должны располагаться напротив входа в учебное помещение.

Количество санитарных приборов определяется из расчета:

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

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

Для девочек 5 - 11-х (12-х) классов должны быть оборудованы комнаты личной гигиены из расчета одна комната на 70 девочек. При проектировании, строительстве комнаты гигиены предусматриваются для всех учащихся из расчета одна на 200 учащихся, но не менее одной на учреждение образования.

(часть четвертая п. 38 в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)

Для работников учреждения образования предусматриваются отдельные санитарные узлы.

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

Устройство спортивных залов и других спортивных сооружений должно соответствовать требованиям:

настоящих Санитарных норм и правил;

абзацы четвертый - шестой исключены. - Постановление Минздрава от 17.05.2017 N 35;

других строительных норм проектирования.

40. При спортивном зале учреждения образования должны предусматриваться:

раздельные для мальчиков и девочек раздевальные, оборудованные душевыми и санитарными узлами с умывальниками;

снарядная и инвентарная для хранения спортивного оборудования и спортивного инвентаря.

При проектировании, строительстве учреждений образования количество душевых сеток в душевых при спортивных залах должно предусматриваться из расчета 5 - 6 на 20 мест в раздевальной.

(п. 40 в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)

41. В санаторных школах-интернатах и общежитиях учреждений образования должны соблюдаться следующие требования:

41.1. учебные и спальные помещения для учащихся 1 - 4-х классов и 5 - 11-х классов размещаются в отдельных блоках (секциях);

41.2. спальные блоки (секции) должны быть раздельными для мальчиков и девочек;

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

41.4. санитарные узлы выделяются раздельные для мальчиков и девочек на каждые 20 мест и включают: туалеты с двумя унитазами и писсуаром для мальчиков, с двумя унитазами для девочек; комнату личной гигиены девочек, оборудованную умывальником и биде; умывальные, в каждой из которых по три умывальника и по две ножные ванны; 2 - 3

душевые кабины (по одному рожку) с раздевальными;

41.5. одно спальное помещение должно предусматриваться не более чем на 5 учащихся 1 - 4-х классов и не более чем на 4 учащихся 5 - 11-х классов. Площадь спального помещения должна быть из расчета не менее 4 кв.м на одного проживающего учащегося;

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

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

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

42. Помещения пищеблока в учреждениях образования должны выделяться в отдельный блок, имеющий выход на хозяйственный двор, и в случае размещения учреждения образования в нескольких зданиях предусматривать крытые переходы в учебные и (или) спальные помещения. При обеспечении достаточного естественного освещения помещения пищеблока могут размещаться в цокольном этаже здания.

(в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)

43. Набор и площади помещений пищеблока учреждения образования должны предусматривать возможность обработки продовольственного сырья.

(часть первая п. 43 в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)

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

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

44. Количество мест в обеденном зале должно предусматриваться из расчета одновременного обслуживания питанием 50% учащихся в санаторных школах-интернатах, 25% учащихся - в других видах учреждений образования от общей численности учащихся. Площадь обеденного зала должна предусматриваться из расчета не менее 0,65 кв. м на одного учащегося.

(в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)

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

45. Минимальное количество мест в актовом зале должно предусматриваться из расчета не менее 50% от общего числа учащихся в санаторных школах-интернатах, не менее 25% - в иных видах учреждений образования.

46. Помещения медицинского назначения должны предусматривать наличие медицинского и процедурного кабинетов, других медицинских кабинетов - в соответствии с заданием на проектирование. При проектировании и строительстве учреждений образования площади медицинского и процедурного кабинетов должны предусматриваться не менее 10 кв. м каждый.

(часть первая п. 46 в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)

В учреждениях образования, расположенных в сельской местности, допускается организация медицинской помощи учащимся в фельдшерско-акушерских пунктах, врачебных амбулаториях и амбулаториях врача общей практики и других территориальных организациях здравоохранения.

(часть вторая п. 46 введена постановлением Минздрава от 17.05.2017 N 35)

В санаторных школах-интернатах, яслях-садах - начальных школах, яслях-садах - базовых школах, яслях-садах - средних школах, детских садах - начальных школах, детских садах - базовых школах, детских садах - средних школах дополнительно к медицинскому и

процедурному кабинетам должен предусматриваться медицинский изолятор из расчета не менее 2% коек от вместимости учащихся с выделением отдельных палат для воздушно-капельных и кишечных инфекций.

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

47. Раздевальная-гардеробная в учреждениях образования оснащается вешалками для верхней одежды и ячейками для обуви.

В существующих зданиях для учащихся 1 - 4 классов с количеством учащихся не более 10 в классе допускается размещение раздевальной-гардеробной в рекреациях (за исключением путей эвакуации) или в классе при условии оборудования их индивидуальными шкафчиками и соблюдении норм площади учебного помещения на одного учащегося без учета мебели.

(п. 47 в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)

48. При проектировании, строительстве и реконструкции учреждений образования, размещенных на территории радиоактивного загрязнения, необходимо:

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

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

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

49. К отделке помещений в учреждениях образования предъявляются следующие требования:

49.1. стены учебных помещений, коридоров и рекреаций, помещений медицинского назначения, пищеблока, в санитарных узлах, душевых должны быть гладкими, допускающими обработку влажным способом. Стены в санитарных узлах, душевых, процедурных при медицинских кабинетах, производственных помещениях пищеблока должны быть дополнительно облицованы керамической глазурованной плиткой (другими материалами с аналогичными характеристиками) на высоте не менее 1,6 м от пола;

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

49.3. потолки в помещениях окрашиваются водостойкими красками;

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

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

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

50. В учреждении образования должен своевременно проводиться ремонт зданий, помещений, инженерных коммуникаций с заменой неисправных санитарно-технических приборов.

(в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)

Проведение ремонта зданий, помещений и инженерных коммуникаций учреждения образования в условиях пребывания учащихся запрещается.

ГЛАВА 4
ТРЕБОВАНИЯ К САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ БЛАГОУСТРОЙСТВУ УЧРЕЖДЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ

51. Здания учреждений образования оборудуются централизованными системами хозяйственно-питьевого, горячего водоснабжения и водоотведения, отоплением и

вентиляцией.
(часть первая п. 51 в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)

В случаях отсутствия в населенном пункте централизованных систем водоснабжения учреждение образования может обеспечиваться питьевой водой из децентрализованных источников водоснабжения, при этом питьевая вода должна отвечать санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

В неканализованных сельских населенных пунктах учреждения образования могут быть оборудованы системой внутреннего водоотведения с устройством местных очистных сооружений или выгребов. Последующее удаление стоков из выгребов должно осуществляться на очистные сооружения. Разрешение на устройство местных очистных сооружений или выгребов должно быть получено в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

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

Печное отопление может использоваться только при организации образовательного процесса в действующих одноэтажных зданиях учреждений образования не более чем на 80 мест. Печные трубы должны закрываться не ранее полного сгорания топлива и не позже чем за 2 часа до прихода учащихся. Топочные отверстия не должны находиться в учебных помещениях.
(часть пятая п. 51 в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)

52. Для организации питьевого режима учащихся учреждений образования должна использоваться фасованная в емкости негазированная питьевая вода промышленного производства или из централизованной водопроводной системы после ее доочистки через локальные фильтры промышленного производства и (или) кипяченая вода. Места для организации питьевого режима должны быть максимально приближены к учебным помещениям.
(в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)

При организации питьевого режима используется одноразовая посуда. При организации питьевого режима в обеденном зале допускается использование многоразовой чайной посуды.
(часть вторая п. 52 в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)

Кипяченая вода должна храниться в закрытых емкостях с водоразборным краном в течение не более четырех часов.
(в ред. постановления Минздрава от 29.07.2014 N 63)

53. Холодная и горячая проточная вода в учреждениях образования должна быть проведена в пищеблок, в том числе к умывальникам при обеденном зале, в прачечную, помещения медицинского назначения, плавательный бассейн, душевые, мойки для ног, умывальники в санитарных узлах.
(в ред. постановления Минздрава от 29.07.2014 N 63)

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

в лаборантские при учебных кабинетах;

к умывальникам в:

помещениях для групп продленного дня;

мастерских и кабинетах обслуживающего труда;
(в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)

кабинетах физики, химии, биологии, изобразительного искусства, учебных помещениях для 1 - 4-х классов.
(в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)

54. Производственные помещения пищеблоков учреждений образования, помещения санитарных узлов жилых секций (блоков) санаторных школ-интернатов и общежитий учреждений образования должны быть обеспечены горячей проточной водой независимо от отопительного сезона, аварийных ситуаций на сетях горячего водоснабжения. В

пищеблоке образования необходимо предусмотреть разводку горячей воды от электроводонагревателей ко всем моечным и производственным ваннам, умывальникам.
(в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)

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

Использование в качестве ограждений древесностружечных плит, полимерных материалов запрещается.

56. Оптимальные параметры температуры воздуха в помещениях учреждений образования в холодный период года (в течение 5 дней среднесуточная температура воздуха +15 °C и ниже) указаны согласно приложению 3 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

Для контроля температуры воздуха помещения с пребыванием учащихся оснащаются термометрами. Относительная влажность воздуха в основных помещениях учреждения образования предусматривается в пределах 30 - 60%, в помещениях пищеблока - до 60 - 70%.

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

57. Кратность воздухообмена в помещениях учреждений образования должна быть:

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

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

в мастерских и кабинетах обслуживающего труда, актовом зале - не менее 20 куб.м/час на 1 человека (приток, вытяжка);
(в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)

в спальных помещениях - 1,5-кратный обмен в час (вытяжка).

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

Часть исключена. - Постановление Минздрава от 17.05.2017 N 35.

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

Эффективность работы систем механической приточно-вытяжной вентиляции должна проверяться не реже 1 раза в 3 года.
(часть четвертая п. 57 введена постановлением Минздрава от 29.07.2014 N 63)

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

учебных;

лекционных (аудитории);

мастерских и кабинетах обслуживающего труда;
(в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)

актового зала;

спортивных залов;

плавательного бассейна;

тира;

медицинского назначения;

пищеблока;

киноаппаратной;

санитарных узлов.

59. В каждом помещении открывающаяся площадь фрамуг и форточек предусматривается не менее 1/50 площади пола. Фрамуги и форточки в учебных и рекреационных помещениях должны быть доступны к открыванию круглогодично. Замена оконных блоков на блоки со стеклопакетами не должна уменьшить предусмотренную проектом эксфильтрацию воздуха. Створки стеклопакетов должны быть оборудованы механизмами, обеспечивающими постоянное проветривание (неплотное закрывание)

помещений.
(в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)

60. До и после окончания учебных занятий (занятий), а также между первой и второй сменами учебных занятий при обязательном отсутствии учащихся должно проводиться сквозное проветривание учебных помещений.

Продолжительность сквозного проветривания учебных помещений зависит от погодных условий (температура наружного воздуха, направление ветра), эффективности отопительной системы. Длительность проветривания регламентируется снижением температуры воздуха в помещении в холодное время года до +14 °C.

Запрещается сквозное проветривание учебных и других помещений через помещения санитарного узла. Одностороннее проветривание помещений может проводиться в присутствии учащихся: в теплое время года - непрерывно, в холодное - до снижения температуры воздуха в помещении до +17 °C.

Проветривание рекреационных помещений проводится во время учебных занятий.

61. При температуре наружного воздуха выше +5 °C и скорости движения наружного воздуха не более 2 м/сек. учебные занятия по учебному предмету "Физическая культура и здоровье" в спортивных залах могут проводиться с открытыми окнами с подветренной стороны, при более низкой температуре воздуха и большей скорости движения воздуха - с открытыми фрамугами.

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

62. Спальные помещения должны хорошо проветриваться:

фрамуги, форточки в холодное время года следует закрывать за 30 минут до сна учащихся, открывать во время сна с одной стороны помещения и закрывать за 30 минут до подъема;

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

ГЛАВА 5
ТРЕБОВАНИЯ К ОСВЕЩЕНИЮ УЧРЕЖДЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ

63. Уровни естественной и искусственной освещенности основных помещений учреждений образования устанавливаются в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, гигиенических нормативов, устанавливающих требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению помещений жилых и общественных зданий.
(п. 63 в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)

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

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

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

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

проходных коридорах, не являющихся рекреационными.

Естественное освещение может не предусматриваться в:

коридорах, складских и бытовых помещениях пищеблока;

хозяйственных и инвентарных кладовых и других подсобных помещениях;

санитарных узлах и туалетах для работников;

санитарных узлах при жилых секциях (блоках);

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

сушилках для одежды и обуви;

помещениях для хранения средств дезинфекции;

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

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

Использование штор в декоративных целях запрещается.

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

66. Цветы, выращиваемые в учебных помещениях учреждений образования, не должны быть ядовитыми и не должны закрывать световые оконные проемы. Цветы в учебных помещениях размещаются в переносных цветочницах высотой 65 - 70 см от пола. Высота цветов, расставленных на подоконниках, не должна превышать 15 см (не включая высоту цветочных горшков).

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

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

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

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

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

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

оконные рамы и переплеты должны быть светлых тонов;

потолок должен быть белого цвета.

69. Источники искусственной освещенности должны обеспечивать равномерное и достаточное освещение помещений согласно нормам искусственной освещенности помещений учреждений образования, указанным в приложении 4 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

70. К электросветильникам в учебных помещениях учреждений образования предъявляются следующие требования:

70.1. должны использоваться преимущественно люминесцентные лампы с электронной пускорегулирующей аппаратурой, имеющие цветовую температуру 3500 - 4000 °К и произведенные для использования в учреждениях образования;

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

70.3. при необходимости дополнительного освещения классной доски светильники размещают параллельно плоскости доски или непосредственно над доской либо на потолке;

(пп. 70.3 введен постановлением Минздрава от 17.05.2017 N 35)

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

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

71. Используемые в учреждениях образования неисправные и перегоревшие газоразрядные лампы своевременно заменяются, собираются в контейнер в специально выделенном помещении и направляются на утилизацию в установленном порядке.
(в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)

72. В пасмурные дни искусственным освещением в учреждениях образования необходимо пользоваться в течение всего рабочего дня.

ГЛАВА 6
ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ ПОМЕЩЕНИЙ УЧРЕЖДЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ

73. Помещения учреждений образования оснащаются в соответствии с типовым перечнем средств обучения.

В учреждениях образования должны использоваться произведенные в соответствии с техническими нормативными правовыми актами учебное оборудование, медицинская техника и изделия медицинского назначения, технологическое оборудование пищеблоков, санитарно-техническое и другое оборудование. Мебель и инвентарь должны быть исправны и обеспечивать возможность проведения влажной уборки и дезинфекции.

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

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

школьная парта (далее - парта);

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

конторки.

Стулья должны устанавливаться в комплекте со столами одного размера.

Использование вместо стульев табуреток и скамеек запрещается.

Столы и стулья, парты должны иметь цифровую и цветовую маркировку. Цветовая маркировка наносится на обеих боковых сторонах видимых поверхностей стола и стула, парты в виде круга диаметром 10 мм или горизонтальной полосы размером не менее 10 - 15 мм.

В каждом учебном помещении устанавливается ученическая мебель 2 - 3 размеров в соответствии с ростом учащихся. Основные размеры ученической мебели должны соответствовать приложению 5 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

75. Ученическая мебель для учащихся 1 - 4-х классов по мере износа заменяется на парты с наклонной поверхностью рабочей плоскости 7 - 15°. Передний край поверхности сиденья должен заходить за передний край рабочей плоскости парты (дистанция сиденья) на 4 см у парт первого номера, на 5 - 6 см - второго и третьего номеров и на 7 - 8 см - у парт четвертого номера.
(в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)

Допускается установка в одном учебном помещении разных видов ученической мебели, в том числе конторок.
(в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)

К конторкам предъявляются следующие требования:

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

угол наклона столешницы должен быть 15 - 17°.

Шкафы и другое оборудование устанавливаются у задней стены учебного помещения.

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

столы и парты расставляются преимущественно в три ряда по номерам: меньшие - ближе к классной доске, большие - дальше;

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

ставятся первыми;

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

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

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

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

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

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

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

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

Могут использоваться другие варианты расстановки столов и парт с обязательным соблюдением установленного гигиенического норматива уровня естественной освещенности рабочих мест, правостороннее освещение должно быть кратковременным.

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

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

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

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

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

80. Кабинеты информатики оборудуются в соответствии с санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования при работе с видеодисплейными терминалами, электронно-вычислительными машинами.

81. Исключен.

(п. 81 исключен. - Постановление Минздрава от 17.05.2017 N 35)

82. Высота подвеса нижнего края классной доски должна быть 85 см в учебных помещениях для учащихся 1 - 4-х классов и 95 см - для учащихся 5 - 11-х (12-х) классов. Классные доски должны иметь лоток для задержания меловой пыли, хранения мела, уборочных салфеток или ветоши, держатель для указки и чертежных принадлежностей.

В учебных помещениях целесообразна установка 2 - 3 классных досок для снижения статических нагрузок у учащихся.

83. В кабинетах обслуживающих видов труда:

для занятий швейным делом столы расставляются в 2 - 3 ряда, швейные машины устанавливают вдоль окон в 1 - 2 ряда так, чтобы свет падал на лапку машины слева или спереди;

для занятий кулинарией устанавливается электроплита, холодильник, мойка кухонная, умывальник, выделяются раздельные рабочие места и разделочный инвентарь для обработки сырых и готовых пищевых продуктов, предусматривается место для хранения разделочных досок и посуды.

(п. 83 в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)

84. В слесарной мастерской:

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

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

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

тиски крепятся к верстакам так, чтобы расстояние между осями тисков было не менее

90 см.

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

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

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

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

Комбинированный деревообрабатывающий станок должен размещаться в отдельном помещении и оборудоваться системой местной вытяжной вентиляции. Размещение оборудования в комбинированной мастерской осуществляется в соответствии с теми же требованиями, что и для слесарной и столярной мастерских.

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

87. Устройство и оборудование производственных помещений межшкольных учебно-производственных комбинатов трудового обучения и профессиональной ориентации определяются реализуемыми образовательными программами при соблюдении:

санитарных норм и правил, устанавливающих требования к условиям труда работающих и содержанию производственных объектов;

санитарных норм и правил, устанавливающих требования к организации технологического процесса и производственному оборудованию;

требований других технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования к конкретному виду производства.

88. Спальные помещения учреждений образования оборудуются кроватями детскими дошкольными (для учащихся 6 - 7 лет) или кроватями бытовыми, соответствующими возрастным особенностям учащихся, удобными, доступными для уборки, дезинфекции и дезинсекции.

Могут использоваться, за исключением санаторных школ-интернатов, двухъярусные кровати, пристенные кровати-трансформеры двухъярусные или ленточные, в которых второй ярус огражден на высоту не менее 25 см и расстояние между ярусами обеспечивает возможность сидения на первом ярусе с прямой спиной.

(в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)

Запрещается оборудование спальных помещений учреждений образования кроватями-раскладушками и кроватями с прогибающимся ложем.

(в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)

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

расстояние между боковыми сторонами кроватей должно составлять не менее 45 см;

(в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)

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

90. Умывальные раковины устанавливаются на высоте 0,6 - 0,7 м от пола в зависимости от возраста учащихся, краны - на высоте 0,2 - 0,25 м над верхним краем умывальной раковины. Расстояние между кранами умывальных раковин должно быть не меньше 0,5 м для учащихся 1 - 4-х классов и 0,8 м - для учащихся 5 - 11-х (12-х) классов. Ножные ванны (в умывальных или санитарных узлах) с высотой краев более 30 см от пола должны иметь деревянные подставки для опоры ног.

91. Унитазы в санитарных узлах устанавливаются для учащихся 1 - 4-х классов в закрывающихся без запора полукабинах, для учащихся 5 - 11-х (12-х) классов - в закрывающихся на запор полукабинах. Унитазы должны оснащаться накладными

сиденьями.

В комнатах личной гигиены девочек устанавливаются унитаз, биде, умывальник, тумбочка, педальный бачок.

92. Для учащихся 1-х классов, размещенных в учреждении образования или учреждении дошкольного образования, санитарные узлы должны быть оборудованы детскими унитазами, высота установки умывальников предусматривается 50 см от пола до борта умывальной раковины.

93. В учреждениях образования должны быть созданы условия для соблюдения учащимися и работниками личной гигиены.

В санитарных узлах учреждений образования должны быть педальные ведра (или урны), туалетная бумага, ерши и емкости для их хранения.

Все умывальники должны комплектоваться мылом (или жидким мылом с дозатором), электрополотенцами или бумажными салфетками (разовыми полотенцами) для вытирания рук, а для работников пищеблока и медицинских работников - дополнительно антисептиками с дозаторами для дезинфекции рук.

94. В учреждении образования в учебной секции (блоке) для размещения первого класса должны быть оборудованы места для индивидуальных полотенец учащихся, для хранения запаса постельного белья и полотенец.

95. В помещениях для учащихся 1 - 4-х классов учреждений образования должны быть созданы условия (шкафы или индивидуальные шкафчики-ячейки) для хранения принадлежностей для учебных занятий по трудовому обучению, изобразительному искусству, книг для дополнительного чтения в классе, учебников и учебных пособий (1-е классы).

(п. 95 в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)

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

97. Безопасность используемых в учреждении образования строительных, в том числе отделочных материалов, ученической мебели, кроватей, электронных средств обучения, наглядных и учебных пособий, игрового материала, электросветильников, технологического и холодильного оборудования, посуды и кухонного инвентаря должна быть подтверждена соответствующим документом.

ГЛАВА 7
ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

98. Образовательный процесс в учреждениях образования организуется в соответствии с Кодексом Республики Беларусь об образовании и настоящими Санитарными нормами и правилами.

99. Образовательный процесс в учреждениях образования должен быть организован в условиях обеспечения учащимся:

сохранения здоровья;

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

необходимой двигательной активности.

100. Открываться гимназии, лицеи, базовые школы - колледжи искусств, средние школы - колледжи искусств, гимназии - колледжи искусств, гимназии-интернаты, специализированные лицеи, суворовские училища, кадетские училища, средние школы - училища олимпийского резерва могут при:

условии организации образовательного процесса в первую смену;

соответствии условий организации образовательного процесса настоящим Санитарным нормам и правилам, подтвержденных положительными результатами государственной санитарно-гигиенической экспертизы, проведенной уполномоченными органами и учреждениями госсаннадзора в установленном законодательством Республики

Беларусь порядке.

101. Наполняемость классов в учреждениях образования устанавливается Кодексом Республики Беларусь об образовании и с учетом норм площади в учебном помещении на одного учащегося согласно пунктам 33 и 35 настоящих Санитарных норм и правил.

(п. 101 в ред. постановления Минздрава от 29.07.2014 N 63)

102. Учебные занятия (занятия) в учреждениях образования должны начинаться не ранее 8.00 в первую смену, не позднее 14.00 - во вторую смену.

Учебные занятия (занятия) во вторую смену должны заканчиваться не позднее 19.30.

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

Запрещается проведение учебных занятий во вторую смену в:

гимназиях, гимназиях-интернатах, лицеях, специализированных лицеях, суворовских училищах, кадетских училищах;

базовых школах - колледжах искусств, средних школах - колледжах искусств, гимназиях - колледжах искусств, при обучении и воспитании на ступенях общего среднего образования;

(в ред. постановления Минздрава от 29.07.2014 N 63)

1, 2 и 5-х классах учреждений образования соответствующих видов;

9 - 11-х классах средних школ, яслей-садов - средних школ, детских садов - средних школ.

Режим организации учебных занятий в санаторных школах-интернатах, вечерних школах, специальных учебно-воспитательных учреждениях, специальных лечебно-воспитательных учреждениях определяется учреждением с учетом особенностей организации деятельности этих видов учреждений образования и вечерних классов.

103. Продолжительность учебного занятия (занятия) в 1-х классах учреждений образования не должна превышать 35 минут, во 2 - 11-х классах - 45 минут.

В учреждениях образования, расположенных на территориях радиоактивного загрязнения, санаторно-курортных организациях для детей, продолжительность учебного занятия (занятия) во 2 - 4-х классах может быть сокращена до 35 минут, в 5 - 11-х классах - до 40 минут.

(в ред. постановления Минздрава от 29.07.2014 N 63)

В учреждениях образования, расположенных на территориях радиоактивного загрязнения, санаторно-курортных организациях для детей, продолжительность учебного занятия (занятия) во 2 - 4-х классах может быть сокращена до 35 минут, в 5 - 11-х классах - до 40 минут. Продолжительность учебного занятия учащихся, находящихся на стационарном лечении в организации здравоохранения, не должна превышать: в 1 - 4-х классах - 25 минут, в 5 - 11-х классах - 35 минут.

(часть третья п. 103 в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)

104. Образовательный процесс на I, II и III ступенях общего среднего образования организуется в режиме шестидневной школьной недели, включающей пятидневную учебную неделю и один день недели для проведения с учащимися спортивно-массовых, физкультурно-оздоровительных, иных воспитательных мероприятий, организации трудового обучения, в том числе учебных занятий (занятий) на учебно-производственных объектах (производственная (учебно-производственная) мастерская, учебно-производственный комбинат трудового обучения и профессиональной ориентации), в межшкольном учебно-производственном комбинате трудового обучения и профессиональной ориентации. В 9 - 11-х (12-х) классах в шестой школьный день могут проводиться факультативные занятия.

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

Недельная учебная нагрузка учащихся не должна превышать максимальную допустимую недельную учебную нагрузку учащихся учреждений образования согласно приложению 7 к настоящим Санитарным нормам и правилам и установленную типовым учебным планом учреждения общего среднего образования соответствующего вида.

Максимальная допустимая недельная учебная нагрузка учащегося определяется суммой учебных часов на изучение учебных предметов, в том числе на повышенном уровне, и часов для факультативных занятий.

Факультативные занятия "Час здоровья и спорта" не включаются в максимальную допустимую учебную нагрузку.

105. В базовых школах - колледжах искусств, средних школах - колледжах искусств, гимназиях - колледжах искусств, а также при организации факультативных занятий музыкальной, хореографической, художественной и театральной направленностей в учреждениях общего среднего образования максимальная допустимая недельная учебная нагрузка на одного учащегося в неделю может быть увеличена во 2 - 4-х классах в объеме 2 учебных часов, в 5 - 11-х классах в объеме 3 учебных часов.

Для учащихся 5 - 8-х классов гимназий, гимназий-интернатов, гимназий-колледжей искусств, суворовских училищ максимальная допустимая недельная учебная нагрузка может быть увеличена на 1 час для проведения факультативных занятий.

106. Максимальная допустимая учебная нагрузка учащихся должна быть в дни наибольшей работоспособности (вторник и (или) среда - в 1 - 4-х классах; вторник, среда и (или) пятница - в 5 - 11-х (12-х) классах) и равномерно распределена по другим дням учебной недели.

Расписание учебных занятий на учебную неделю составляется с учетом ранговой шкалы трудности учебных предметов согласно приложению 8 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

107. Учебная нагрузка учащихся 1-х классов учреждений образования должна увеличиваться постепенно: в начале учебного года (в сентябре) в рамках общего количества учебных часов проводятся учебные занятия по изучению учебных предметов "Введение в школьную жизнь", "Физическая культура и здоровье", "Музыка".

108. В расписании учебных занятий 1 - 4-х классов оптимально изучение учебных предметов, требующих большого умственного напряжения, сосредоточенности и внимания (математика, белорусский (русский) язык в учреждениях образования с русским (белорусским) языком обучения и воспитания, иностранный язык), на втором и третьем учебных занятиях.

В расписании учебных занятий 5 - 11-х (12-х) классов каждый из учебных предметов, требующих большого умственного напряжения, сосредоточенности и внимания (математика, русский, белорусский, иностранный языки, физика, химия), может изучаться на первом или последнем учебном занятии не чаще одного раза в неделю в одном классе.

В расписании учебных занятий в 5 - 11-х (12-х) классах в течение учебного дня необходимо чередовать учебные предметы, требующие большого умственного напряжения, сосредоточенности и внимания, с другими учебными предметами.

(п. 108 в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)

109. Два учебных занятия могут быть объединены (кроме 1 - 4-х классов):

по учебному предмету "Физическая культура и здоровье" при выполнении учебной программы по лыжной подготовке;

по отдельным учебным предметам, изучаемым на повышенном уровне (кроме учебных занятий по учебному предмету "Физическая культура и здоровье");

по учебным предметам, изучаемым в объеме 1 часа в неделю в 10 - 11-х (12-х) классах;

учебному предмету "Трудовое обучение";

при проведении лабораторных и контрольных работ.

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

Проведение контрольных работ в понедельник, пятницу и на последних учебных занятиях запрещается.

111. Организация учебных занятий по учебному предмету "Информатика" должна соответствовать санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования при работе с видеодисплейными терминалами, электронно-вычислительными машинами.

112. Организованные формы физического воспитания учащихся включают:

учебные занятия по учебному предмету "Физическая культура и здоровье";

факультативные занятия "Час здоровья и спорта";

физкультурно-оздоровительные мероприятия в режиме учебного дня;

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

На уровне начального образования, базового образования, среднего образования могут создаваться специализированные по спорту классы с организацией для учащихся учебно-тренировочного процесса по видам спорта. Деятельность специализированных по спорту классов регламентируется Положением о специализированных по спорту классах и настоящими Санитарными нормами и правилами в части условий для организации учебно-тренировочного процесса по видам спорта, организации питания.

(часть вторая п. 112 введена постановлением Минздрава от 29.07.2014 N 63)

113. Физическое воспитание учащихся должно проводиться в условиях, соответствующих требованиям настоящих Санитарных норм и правил и санитарных норм и правил, устанавливающих требования к спортивным и физкультурно-оздоровительным зданиям и сооружениям.

Учащиеся допускаются к учебным занятиям по учебному предмету "Физическая культура и здоровье", к спортивно-массовым, физкультурно-оздоровительным мероприятиям только в спортивной одежде и обуви.

Учебные занятия по учебному предмету "Физическая культура и здоровье" на открытом воздухе не проводятся при температуре воздуха ниже -15 °C и скорости движения воздуха более 3 м/сек., а также в дождливые дни.

114. Ежегодно до 1 сентября на основании медицинских справок о состоянии здоровья должно проводиться распределение учащихся на медицинские группы для проведения учебных занятий по учебному предмету "Физическая культура и здоровье": основная, подготовительная, специальная, лечебной физической культуры.

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

Занятия с учащимися, отнесенными по состоянию здоровья к специальной группе, должны проводиться отдельно от учебных занятий по учебному предмету "Физическая культура и здоровье" педагогическими работниками, прошедшими специальную подготовку. Наполняемость специальной группы должна быть не более 12 учащихся.

(в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)

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

115. К занятиям в спортивных секциях, участию в спортивных соревнованиях учащиеся допускаются с письменного разрешения медицинского работника.

116. Медицинский работник совместно с руководителем учреждения образования или его заместителем не реже 1 раза в месяц осуществляет контроль за организацией и проведением всех форм физического воспитания учащихся.

При рациональной организации учебного занятия по учебному предмету "Физическая культура и здоровье" частота пульса у учащихся основной группы по отношению к исходному уровню в основной части учебного занятия может увеличиваться на 80 - 100% и должна быть в пределах 150 - 170 ударов в минуту. В заключительной части учебного занятия частота пульса не должна превышать исходный показатель более чем на 20%.

Для учащихся специальной группы, имеющих отклонения в состоянии здоровья обратимого характера, двигательные режимы в начале четверти проводятся при частоте пульса не более 120 - 130 ударов в минуту, к концу четверти интенсивность физических нагрузок увеличивается в основной части учебного занятия до частоты пульса 140 - 150 ударов в минуту. Для учащихся специальной группы, имеющих необратимые отклонения в

состоянии здоровья, двигательные режимы проводятся при частоте пульса не более 120 - 130 ударов в минуту.

117. Оценка организации физического воспитания учащихся в учреждениях образования проводится специалистами по врачебному контролю диспансеров спортивной медицины, медицинскими работниками, специалистами органов и учреждений госсаннадзора.

118. Учебные занятия по учебному предмету "Физическая культура и здоровье" могут проводиться раздельно для мальчиков и девочек с первого класса.

119. Проведение учебных занятий по учебному предмету "Физическая культура и здоровье" не допускается:

в одном классе в течение двух дней подряд;

более одного раза в неделю первыми или последними учебными занятиями.

(в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)

абзац исключен. - Постановление Минздрава от 17.05.2017 N 35.

120. При организации трудового обучения учащихся по учебному предмету "Трудовое обучение" общая продолжительность практической работы для учащихся 1 - 2-х классов не должна превышать 25 минут, 3 - 4-х классов - 35 минут.

Продолжительность непрерывной работы учащихся 1 - 4-х классов с бумагой, картоном, текстильными материалами должна составлять от 7 до 10 минут.

Использование на учебных занятиях утиля, стекла, легко воспламеняющихся материалов, жидкостей и газов не допускается.

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

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

25 минут в учебную неделю в 1 - 2-х классах;

45 минут в учебную неделю в 3 - 4-х классах;

одного часа в школьную неделю в 5 - 8-х классах;

1 часа 30 минут в школьную неделю в 9 - 11-х классах.

В рамках общественно полезного труда могут выполняться работы по:

самообслуживанию: уборка своего рабочего места, сервировка обеденного стола и уборка посуды со стола - учащимися с 1 - 2-го классов; ухаживание за комнатными растениями, влажная уборка пыли в учебном помещении - с 3-го класса; уборка территории - с 5-го класса; дежурство в обеденном зале (сервировка обеденного стола, подача на столы порционных холодных блюд) - с 7-го класса; влажная уборка учебного помещения - с 8-го класса;

собиранию и изготовлению коллекций местного природного материала, гербариев учащимися 3 - 11-х классов;

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

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

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

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

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

постановлением Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь от 27 июня 2013 г. N 67 "Об установлении списка работ, на которых запрещается применение труда лиц моложе восемнадцати лет" (Национальный правовой Интернет-портал Республики Беларусь, 21.08.2013, 8/27770);

(в ред. постановления Минздрава от 29.07.2014 N 63)

с постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 13 октября 2010 г. N 134 "Об установлении предельных норм подъема и перемещения несовершеннолетними тяжестей вручную" (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2010 г., N 263, 8/22875);

с постановлением Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь от 15 октября 2010 г. N 144 "Об установлении перечня легких видов работ, которые могут выполнять лица в возрасте от четырнадцати до шестнадцати лет" (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2010 г., N 274, 8/22916).

Также запрещается привлекать учащихся:

к работам, опасным в эпидемическом отношении: уборка санитарных узлов, надворных уборных, умывальных комнат, уборка и вывоз отбросов и нечистот;

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

к мытью полов учащимися младше 14 лет;

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

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

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

123. При организации в учреждениях образования образовательного процесса во 2 - 11-х классах должны предусматриваться перерывы:

длительностью не менее 15 минут между первой и второй сменами учебных занятий;
(в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)

длительностью не менее 10 минут между учебными занятиями;
(в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)

длительностью не менее 15 минут в количестве, необходимом для организации горячего питания учащихся с учетом количества учащихся в учреждении образования и мест в обеденном зале, но не менее двух для возможности организации динамической перемены;
(в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)

абзац исключен. - Постановление Минздрава от 17.05.2017 N 35;

дополнительные занятия (факультативные, стимулирующие, поддерживающие) проводятся не ранее чем через 20 минут после окончания учебных занятий в 1-ю смену или перед учебными занятиями во 2-ю смену;
(в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)

в санаторных школах-интернатах между учебными занятиями по учебным предметам и занятиями по физической реабилитации, музыкально-ритмическими занятиями должен предусматриваться перерыв не менее 30 минут;

в санаторных школах-интернатах во время большой перемены должны быть организованы прогулки на открытом воздухе. На открытом воздухе при температуре не ниже +10 °C могут проводиться учебные и факультативные занятия.

Для учащихся 1-го класса продолжительность перерывов между учебными занятиями должна быть по 20 минут.

Для учащихся вечерней школы, вечерних классов продолжительность перерывов между учебными занятиями должна предусматриваться не менее 10 минут, после второго учебного занятия - 15 минут.

124. В режиме дня учащихся, посещающих группу продленного дня, должно предусматриваться следующее:

дневной сон (в специально выделенном помещении спальни-игровой) для учащихся 1-х классов и с ослабленным здоровьем;

двухразовое питание - при пребывании продолжительностью до 8 часов, трехразовое

- при пребывании в учреждении образования продолжительностью более 8 часов;

пребывание на открытом воздухе не менее 1,5 часа.

В учреждении должны быть созданы условия для хранения сменной одежды и обуви учащихся, посещающих группу продленного дня. В качестве сменной обуви учащихся не должны использоваться домашняя обувь, сланцы, спортивная обувь.

(п. 124 в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)

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

В режиме дня учреждений образования с круглосуточным пребыванием учащихся должны предусматриваться:

пребывание на открытом воздухе:

в общежитиях учреждений образования - не менее 2,5 часа в день для учащихся;

в санаторных школах-интернатах - не менее 4 часов для учащихся 1 - 4-х классов, 3,5 часа - для учащихся 5 - 6-х классов, 3 часов в день - для учащихся 7 - 11-х классов;

ночной сон продолжительностью не менее 10 часов в день для учащихся 1 - 4-х классов, 9 часов - для учащихся 5 - 8-х классов, 8,5 часа - для учащихся 9 - 11-х классов.

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

126. На протяжении учебного года для учащихся устанавливаются:

осенние, зимние и весенние каникулы общей продолжительностью не менее 30 календарных дней, а для учащихся 1 - 2-х классов не менее 37 календарных дней (в третью неделю февраля предусматриваются дополнительные каникулы продолжительностью не менее 7 календарных дней);

летние каникулы продолжительностью не менее 12 календарных недель, а для учащихся, завершивших обучение и воспитание на II ступени общего среднего образования, - не менее 10 календарных недель.

При неблагоприятных погодных условиях (ураган, в 7.00 утра температура атмосферного воздуха - -25 °С и ниже при скорости движения воздуха более 3 м/сек.) местными исполнительными и распорядительными органами может приниматься решение о временном приостановлении образовательного процесса для учащихся 1 - 4-х классов, а также других классов.

127. Педагогические работники 1 - 4-х классов, учебного предмета "Физическая культура и здоровье", классные руководители, воспитатели групп продленного дня и воспитатели в санаторных школах-интернатах и общежитиях учреждений образования должны иметь информацию о состоянии здоровья учащихся, учитывать рекомендации врача-педиатра (врача общей практики) при организации образовательного процесса.

128. Рассаживание учащихся проводится с учетом их роста и состояния здоровья дважды в течение учебного года (сентябрь, январь). При организации занятий в одном учебном помещении близких по возрасту учащихся в первую и вторую смены допускается рассаживание учащихся за мебелью на один размер больше, чем полагается по росту.

(часть первая п. 128 в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)

Рассаживание учащихся с нарушениями и отклонениями в состоянии здоровья за ученической мебелью должно проводиться с учетом рекомендаций врача с соблюдением следующих требований:

учащиеся с пониженной остротой зрения и слуха рассаживаются ближе к классной доске, с высоким ростом - в первый и третий ряды;

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

учащиеся, пишущие левой рукой, рассаживаются за партой парами или по одному, либо слева от пишущих правой рукой;

не менее двух раз за учебный год учащиеся, сидящие в первом и третьем рядах, меняются местами, не нарушая соответствия мебели росту.

Продолжительность непрерывной работы за конторкой не должна превышать 7 - 10 минут для учащихся 1 - 4-х классов, 15 минут - для учащихся 5 - 11-х (12-х) классов.

129. В кабинетах с использованием аудиовизуальных средств обучения необходимо обеспечить наилучшие условия видимости: оптимальное расстояние от зрителя до экрана телевизора, равное 5 - 6-кратной ширине экрана. Допускается в учебных помещениях наибольшее удаление зрителей от экрана телевизора, равное 12-кратной, а наименьшее - 3-кратной ширине экрана.

В первом классе длительность непрерывного просмотра мультимедийных проекторов, диафильмов и диапозитивов учащимися не должна превышать 7 минут, видеофильмов и телепередач - 15 минут.

(п. 129 в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)

130. На каждом учебном занятии (кроме учебных предметов "Физическая культура и здоровье", "Музыка") при появлении признаков утомления необходимо проводить комплексы упражнений гимнастики для глаз согласно приложениям 6, 9 к настоящим Санитарным нормам и правилам. Могут использоваться другие комплексы упражнений по профилактике утомления органа зрения учащихся, утвержденные в порядке, установленном Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

(в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)

131. Домашние задания в учреждениях образования должны задаваться учащимся с учетом возможности их выполнения во 2-м классе - до 1,2 часа, 3 - 4-м классах - 1,5 часа, 5 - 6-м классах - 2 часов, 7 - 8-м классах - 2,5 часа, 9 - 11-м (12-м) классах - 3 часов.

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

Домашние задания учащимся 1-го класса не должны задаваться в течение всего учебного года.

132. Масса ежедневного комплекта учебников с письменными принадлежностями (без массы ранца или рюкзака) должна предусматриваться не более:

1,5 кг для учащихся 1 - 2-х классов;

2,0 кг для учащихся 3 - 4-х классов;

(в ред. постановления Минздрава от 29.07.2014 N 63)

2,5 кг для учащихся 5 - 6-х классов;

(в ред. постановления Минздрава от 29.07.2014 N 63)

3,0 кг для учащихся 7 - 8-х классов;

(в ред. постановления Минздрава от 29.07.2014 N 63)

3,5 кг для учащихся 9 - 11-х (12-х) классов.

(в ред. постановления Минздрава от 29.07.2014 N 63)

ГЛАВА 8
ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ ТЕРРИТОРИИ И ПОМЕЩЕНИЙ УЧРЕЖДЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ

133. Территория учреждения образования должна содержаться в чистоте. В теплое время года при сухой и жаркой погоде территория до начала учебных занятий должна поливаться водой, в зимнее - своевременно очищаться от снега и льда и посыпаться песком.

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

134. Исключен.

(п. 134 исключен. - Постановление Минздрава от 17.05.2017 N 35)

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

(ларвицидами).

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

136. На территории учреждения образования не должно быть безнадзорных животных.

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

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

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

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

139. Влажная уборка помещений учреждений образования проводится по мере загрязнения, но не реже:

всех учебных помещений - после окончания первой и второй смены, после окончания работы групп продленного дня, работы объединений по интересам;

коридоров и рекреаций - после каждой перемены;

игровых - в конце дня;

спален - утром после подъема учащихся и в вечернее время;

гардероба и вестибюля - после начала учебных занятий (занятий) каждой смены;

помещений медицинского назначения - в середине и в конце дня;

душевых - 2 раз в день;

санитарных узлов - после каждой перемены (уборка предусматривает мытье унитазов с использованием ершей);

актового зала и других помещений общего назначения, административно-хозяйственных помещений - в конце дня;

пищеблока - по окончании приготовления пищи для первой и второй смены;

обеденного зала, обеденных столов - после каждого приема пищи;

спортивного зала - 2 раз в день. После каждого учебного занятия полы, спортивное оборудование протираются влажным способом.

Шкафчики для одежды должны ежедневно протираться и 1 раз в неделю мыться.

Ковры должны ежедневно очищаться пылесосом или влажной щеткой, при генеральной уборке - выколачиваться на территории хозяйственной площадки.

Игрушки должны мыться в соответствии с санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования для учреждений дошкольного образования.

140. Обработка спортивного оборудования и инвентаря проводится следующим образом:

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

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

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

Съемные чехлы к спортивным матам из текстильных материалов по мере

загрязнения должны подвергаться стирке. Кожаные чехлы к матам ежедневно протираются с использованием моющих средств.

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

Генеральная уборка помещений пищеблока должна проводиться не реже 1 раза в неделю.

142. Плавательные бассейны должны содержаться и эксплуатироваться согласно санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к плавательным бассейнам и аквапаркам.

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

143. Электросветильники должны очищаться по мере загрязнения, но не реже 1 раза в три месяца.

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

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

145. Уборочный инвентарь (ветошь или хозяйственные салфетки, ведра, щетки) выделяется раздельный для:

группы помещений учебных, дополнительного образования, спален и спален-игровых, актового зала, библиотеки, административно-хозяйственного назначения, коридоров и рекреаций;

помещений пищеблока, в том числе раздельный для заготовочных помещений, доготовочных помещений, складов, обеденного зала;

помещений физкультурно-спортивного назначения;

помещений медицинского назначения, в том числе раздельный для медицинского изолятора;

блока жилых помещений.

Для уборки поверхностей выше пола выделяется отдельная хозяйственная ветошь (салфетка).

Уборочный инвентарь (ветошь или хозяйственные салфетки, ведра, щетки) для уборки санитарных узлов должен иметь сигнальную маркировку и храниться отдельно от остального уборочного инвентаря - в санитарных узлах или специально отведенных местах.

(п. 145 в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)

146. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация в учреждениях образования проводятся в соответствии с требованиями:

санитарных норм и правил, устанавливающих порядок осуществления дезинфекционной деятельности;

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

Дератизационные и дезинсекционные мероприятия должны проводиться в отсутствие учащихся.

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

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

окна подвальных помещений закрываются металлической сеткой (решеткой);

окна в помещениях пищеблока, прачечной, спальных помещениях засетчиваются.

147. При выборе средств дезинфекции предпочтение отдается малотоксичным моюще-дезинфицирующим средствам (на основе катионных поверхностно-активных веществ). Средства дезинфекции, содержащие альдегиды и фенолы, препараты из группы окислителей (на основе активного хлора и кислорода) применяют ограниченно.

Безопасность используемых моющих средств (в том числе для мытья посуды) и средств дезинфекции должна быть подтверждена свидетельством о государственной регистрации.

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

148. Смена постельного белья, полотенец в учреждениях образования проводится по мере загрязнения, но не реже 1 раза в 2 недели, а в учреждениях образования с круглосуточным пребыванием детей - не реже 1 раза в неделю. При смене постельное белье и полотенца закрепляются за каждым учащимся.

Стирка постельного белья и полотенец должна осуществляться в прачечной учреждения образования или специализированной организации. Для хранения чистого и грязного постельного белья и полотенец в учреждении образования должны быть выделены отдельные помещения (места).

Постельные принадлежности не реже 1 раза в год должны просушиваться и выколачиваться или подвергаться обработке в дезинфекционной камере.

Домашние постельные принадлежности и постельное белье не используются.

(п. 148 в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)

ГЛАВА 9
ТРЕБОВАНИЯ К УСТРОЙСТВУ И ОБОРУДОВАНИЮ ПИЩЕБЛОКА, ТРАНСПОРТИРОВКЕ И ХРАНЕНИЮ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

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

150. Для обработки и хранения пищевых продуктов в пищеблоке устанавливается следующее оборудование:

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

150.2. холодильное оборудование для хранения пищевых продуктов;

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

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

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

151. Торгово-технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно. Оценка на соответствие торгово-технологического и холодильного оборудования паспортным характеристикам должна проводиться перед началом учебного года.

(в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)

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

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

Разделочные ножи и доски, кухонная посуда должны использоваться по назначению в соответствии с маркировкой: "Сельдь" (сельдь), "СР" (сырая рыба), "СМ" (сырое мясо),

"СО" (сырые овощи), "ВР" (вареная рыба), "ВО" (вареные овощи), "ВМ" (вареное мясо), "КО" (квашеные овощи), "Салат" (салат), "Х" (хлеб), "Гастрономия" (гастрономия).

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

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

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

153. При организации питания в учреждениях образования используется:

столовая (фаянсовая, фарфоровая, стеклянная и иная) посуда;

столовые приборы (из нержавеющей стали);

кухонный инвентарь (деревянный, из нержавеющей стали и иной);

кухонная посуда (из нержавеющей стали, алюминиевая, эмалированная, чугунная и иная).

Алюминиевая кухонная посуда может использоваться только для приготовления и временного (до 1 часа) хранения пищи.

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

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

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

154. Столовая посуда и столовые приборы должны подаваться для раздачи пищи в сухом виде.

Количество столовой посуды и столовых приборов в использовании должно быть не менее, чем число посадочных мест в обеденном зале. Должен предусматриваться достаточный запас столовой посуды и столовых приборов, разделочных ножей и досок, кухонного инвентаря для обеспечения их своевременной замены.

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

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

Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть установку моечных ванн:

трехсекционных - для столовой посуды;

двухсекционных - для стеклянной посуды и столовых приборов;

а также двухмоечных ванн для мытья кухонной посуды и кухонного инвентаря.

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

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

156. Мытье столовой посуды ручным способом производится в следующем порядке:

механическое удаление остатков пищи;

мытье в первой секции ванны с температурой воды не ниже +40 °С и с добавлением моющих средств в соответствии с инструкцией по применению;

мытье во второй секции ванны с температурой воды не ниже +40 °С и добавлением моющих средств в соответствии с инструкцией по применению в два раза меньше, чем в первой ванне;

ополаскивание столовой посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции

ванны горячей проточной водой с температурой не ниже +65 °С с использованием гибкого шланга с душевой насадкой.

Стеклянная посуда и столовые приборы моются с применением моющих средств в соответствии с инструкцией по применению, с последующим ополаскиванием в горячей проточной воде с температурой не ниже +65 °С.

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

механическая очистка;

мытье горячей водой с температурой не ниже +40 °С и с использованием моющих средств;

ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже +65 °С.

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

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

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

Сухие столовые приборы хранятся в вертикальном положении (ручками вверх) в металлических (пластмассовых) кассетах, которые ежедневно должны промываться. Столовые приборы не должны храниться на стеллажах или подносах.

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

Использование подносов деформированных и с видимыми загрязнениями не допускается.

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

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

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

между рядами столов - 100 - 150 см;

между столами и стеной - 40 - 60 см.

Возле посудомоечной устанавливаются столы для сбора грязной посуды, подносов.

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

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

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

Транспортировка овощей должна проводиться отдельно от других пищевых продуктов.

Транспортировка особо скоропортящихся и скоропортящихся пищевых продуктов проводится изотермическим или охлаждаемым транспортом с соблюдением установленных температурных режимов транспортировки в таре производителя либо закрытой маркированной таре поставщика.

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

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

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

Для организации питания учащихся может использоваться сельскохозяйственная продукция растительного происхождения, выращенная в сельскохозяйственных организациях, в учебно-производственных объектах при наличии результатов лабораторных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.

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

165. Не допускаются к приему в пищеблок учреждения образования и использованию в питании учащихся:

пищевые продукты без документов, удостоверяющих их качество и безопасность;

мясо и субпродукты без клейма и ветеринарного свидетельства;

непотрошеная птица;

мясо и яйца водоплавающей птицы (утиные, гусиные);

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

паштеты мясные;

сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;

куриные яйца из инкубатора (миражные), яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой "тек", "бой", а также яйца из сельскохозяйственных организаций, неблагополучных по сальмонеллезам;

закусочные консервы рыбные, изготовленные из рыбы, предварительно обработанной подсушкой, жарением или копчением (консервы рыбные в томатном соусе, в маринаде или в желе, консервы-паштеты, рыбо-растительные консервы, шпроты и другое);

закусочные консервы овощные (из обжаренных корнеплодов, в том числе фаршированных);

консервы с нарушением герметичности, бомбажем, деформированные;

острые соусы, кетчупы, маринованные овощи с использованием столового уксуса;

свиное сало, кулинарные жиры (маргарин) и другие гидрогенизированные жиры;

кофе натуральный;

тонизирующие, в том числе энергетические напитки;

газированные напитки;

жевательная резинка;

чипсы, острые сухарики;

грибы;

крупа, мука, сухофрукты и другие пищевые продукты, поврежденные амбарными вредителями;

овощи, фрукты и ягоды с признаками гниения;

пищевые продукты с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности, особо скоропортящиеся и скоропортящиеся пищевые продукты по истечении срока годности.

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

Сроки годности, условия хранения пищевых продуктов должны соблюдаться в соответствии:

с установленными сроками годности и условиями хранения согласно государственным стандартам, техническим условиям или технологической документации (рецептура, техническое описание) на конкретное наименование пищевого продукта;

с санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования для проведения лабораторных исследований и государственной санитарно-гигиенической экспертизы сроков годности, хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов,

отличающихся от установленных в действующих технических нормативных правовых актах в области технического нормирования и стандартизации.

Складские помещения должны быть оборудованы термометрами для контроля температурного режима.

167. Не допускается совместное хранение:

сырых пищевых продуктов или полуфабрикатов с готовыми пищевыми продуктами и кулинарными изделиями;

пищевых продуктов с непищевыми товарами, моющими средствами и средствами дезинфекции, тарой;

испорченных пищевых продуктов с доброкачественными пищевыми продуктами.

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

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

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

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

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

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

Допускается хранение картофеля и других корнеплодов, свежей капусты в овощном цехе в течение 3 - 5 дней.

(часть четвертая п. 169 введена постановлением Минздрава от 17.05.2017 N 35)

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

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

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

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

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

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

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

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

ГЛАВА 10

ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

175. Питание учащихся в учреждениях образования осуществляется в порядке, установленном постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 21 февраля 2005 г. N 177 "Об утверждении Положения об организации питания учащихся, получающих общее среднее образование, специальное образование на уровне общего среднего образования" (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2005 г., N 35, 5/15618), с учетом требований настоящих Санитарных норм и правил.

Питание учащихся 1-х классов, которые учатся на базе учреждений дошкольного образования, организуется в порядке, установленном для воспитанников учреждений дошкольного образования, при соблюдении санитарных норм и правил, устанавливающих требования для учреждений дошкольного образования.

Учащиеся учреждений образования должны получать пищу каждые 3,5 - 4 часа.

Учащимся в учреждениях образования предоставляется горячий завтрак (обед), а учащимся, посещающим группы продленного дня, предоставляется двухразовое питание при пребывании в учреждении образования до 8 часов и трехразовое питание - при пребывании более 8 часов.

Учащиеся в санаторных школах-интернатах должны получать пятиразовое питание, в общежитиях учреждений образования - четырехразовое питание.

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

По согласованию с родительским комитетом из рациона обедов, за исключением санаторных школ-интернатов и общежитий учреждений образования, могут исключаться супы (полностью или в отдельные дни).

176. Для организации горячего питания учащихся в учреждении образования могут использоваться различные формы обслуживания:

предварительное накрытие столов;

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

использование элементов шведского стола и иные.

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

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

Ограничивается реализация в буфете отдельных мучных блюд (пиццы или смаженок или сосисок в тесте) до не более двух раз в неделю.

(часть четвертая п. 176 введена постановлением Минздрава от 29.07.2014 N 63)

В буфете должны быть условия для подогрева кулинарных изделий.

(часть пятая п. 176 введена постановлением Минздрава от 29.07.2014 N 63)

177. Питание учащихся организуется по утвержденному руководителем учреждения образования графику под наблюдением педагогических работников (в 5 - 11-х классах - дежурного педагогического работника).

178. По результатам прохождения в установленном порядке государственной санитарно-гигиенической экспертизы при организации питания учащихся в учреждениях образования могут использоваться:

для приготовления блюд полуфабрикаты высокой степени готовности в расфасованном виде охлажденные или быстрозамороженные при условии обеспечения непрерывности холодовой цепи от момента замораживания до дефростации или приготовления блюд;

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

179. Горячее питание учащихся осуществляется по примерным двухнедельным рационам питания, разработанным юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, специализирующимися на оказании услуг общественного питания, либо иными организациями, имеющими в своем составе соответствующие структурные подразделения (далее - субъект предпринимательской деятельности), и утвержденным руководителем учреждения образования и субъектом предпринимательской деятельности.

По обращении в органы и учреждения госсаннадзора может проводиться государственная санитарно-гигиеническая экспертиза примерных двухнедельных рационов питания в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

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

180. Примерные двухнедельные рационы питания разрабатываются дифференцированно по возрасту учащихся (6 - 10 лет, 11 - 13 лет, 14 - 17 лет) на основании норм потребления пищевых веществ и энергии для детей согласно санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к питанию населения: нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Республики Беларусь (далее - Физиологические нормы потребления пищевых веществ и энергии).

Примерные двухнедельные рационы питания разрабатываются с учетом:

утвержденных в установленном законодательством порядке сборников технологических карт блюд для учреждений общего среднего и профессионально-технического образования, сборников по диетическому питанию и других технологических нормативных правовых актов;

установленных актами законодательства норм питания для соответствующих категорий учащихся (далее - Нормы питания);

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

рекомендуемого объема (массы) блюд на один прием согласно приложению 11 к настоящим Санитарным нормам и правилам;

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

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

181. В примерных двухнедельных рационах питания учащихся, получающих 2 - 5-разовое питание, такие пищевые продукты, как молоко и кисломолочные напитки, масло растительное и коровье, сахар, мясо (птица), хлеб, крупа, овощи, свежие фрукты или соки (нектары), должны входить в рацион ежедневно с допустимым отклонением +/-10% от Норм питания, другие пищевые продукты (рыба, яйца, сыр, творог, сметана) - 2 - 3 раза в неделю. При этом Нормы питания по итогам месяца должны быть выполнены с допустимым отклонением +/-10% при условии выполнения Физиологических норм потребления пищевых веществ и энергии.

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

колбасы и сосиски вареные используются высшего и первого сортов не более 2 раз в неделю, при одноразовом приеме пищи - не более 1 раза в неделю;

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

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

для приготовления блюд должна использоваться йодированная соль;

в рационы питания не включаются одноименные блюда в течение двух дней подряд;

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

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

183. Для отдельных учащихся в соответствии с заключением врача-педиатра (врача общей практики) организуется лечебное (диетическое питание). Для учащихся, получающих данное питание, допускается отклонение от Норм питания по отдельным пищевым продуктам с учетом их замены в соответствии с рекомендациями врача-педиатра (врача общей практики).

Сведения об учащихся, нуждающихся в лечебном (диетическом) питании, подаются медицинским работником в пищеблок учреждения образования по мере поступления в данное учреждение образования учащихся, нуждающихся в лечебном (диетическом) питании.

В пищеблоке должны быть созданы условия для приготовления лечебного (диетического) питания учащихся.

184. С целью обеспечения учащихся витамином С ежедневно проводится витаминизация супов или сладких (третьих) блюд аскорбиновой кислотой в соответствии с Нормами питания.

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

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

Витаминизация компотов проводится после их охлаждения перед их раздачей. При витаминизации киселей аскорбиновая кислота вводится в крахмальную муку. Подогрев витаминизированных блюд не допускается.

(в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)

В период получения детьми витаминных или витаминно-минеральных комплексов С-витаминизация рационов не проводится, если содержание витамина С в данных комплексах обеспечивает суточную потребность в нем ребенка не менее чем на 80%.

185. Качество готовой пищи должно ежедневно проверяться бракеражной комиссией, утвержденной приказом руководителя учреждения образования или субъекта предпринимательской деятельности, организующего питание. Результаты бракеража регистрируются в журнале по контролю за качеством готовой пищи (бракеражном) по форме согласно приложению 12 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

В состав бракеражной комиссии входят заведующий производством или повар пищеблока учреждения образования, представитель администрации учреждения образования, медицинский работник, дежурный по пищеблоку педагогический работник.

186. Ежедневно в учреждениях образования должен осуществляться отбор суточных проб каждого приготовленного блюда.

Допускается не отбирать суточную пробу приготовленных блюд от партии менее 30 порций.

Отбор суточных проб приготовленных блюд проводит медицинский работник или заведующий производством (ответственный повар) пищеблока учреждения образования в стерильные емкости с крышками.

Каждое приготовленное блюдо отбирается в отдельную емкость объемом 200 - 250 мл. Супы, напитки (сладкие блюда), гарниры (каши, творожное, яичное блюда) отбираются в объеме не менее 100 мл, мясные, рыбные блюда, холодные закуски (салаты) отбираются в объеме не менее 70 - 100 г. Суточные пробы приготовленных блюд могут отбираться в

уменьшенном объеме, но не менее чем до 50 г, если это предусмотрено выходом приготовленного блюда.

Суточные пробы приготовленных блюд хранятся в холодильнике для готовой продукции в течение 24 часов при температуре от +2 °С до +6 °С.

По истечении срока хранения суточные пробы приготовленных блюд утилизируются, емкости тщательно моются с применением разрешенных моющих средств и стерилизуются путем кипячения в течение 15 минут в 2%-м растворе питьевой соды либо 30 минут без добавления питьевой соды.

187. В обеденных залах для подачи хлеба используются хлебницы или пирожковые тарелки, для салатов - салатники (одно-, многопорционные) или закусочные тарелки. Обязательно наличие бумажных салфеток.

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

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

188. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо выполнять следующие требования:

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

Готовая горячая пища должна храниться на электроплите или электромармите;

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

188.3. мясо (птица) размораживается в мясо-рыбном цехе на воздухе при комнатной температуре.

Рыба размораживается в мясо-рыбном цехе на воздухе при комнатной температуре или в холодной воде (кроме рыбного филе) с температурой не выше +12 °С из расчета 2 л на 1 кг рыбы с добавлением соли (7 - 10 г на 1 л).

Замораживание охлажденных или повторное замораживание размороженных мяса (птицы), рыбы запрещается;

188.4. индивидуальная упаковка консервированных продуктов промывается проточной водой или протирается ветошью;

188.5. очищенные сырые овощи могут храниться в подсоленной воде не более чем 1,5 часа.

Овощи, предназначенные для салатов, варятся в неочищенном виде.

Неочищенные отварные овощи могут храниться не более 6 часов при температуре от +2 °С до +6 °С, очищенные отварные овощи - не более 2 часов;

188.6. овощи, фрукты и ягоды, используемые для приготовления блюд в сыром виде, после очистки и мытья должны бланшироваться, зелень - промываться в охлажденной кипяченой воде. Кочаны капусты перед бланшировкой разрезаются на 2 - 4 части.

Салаты перед заправкой должны храниться при температуре от +2 °С до +6 °С.

Заправка салатов должна производиться непосредственно перед их выдачей;

188.7. полуфабрикаты из рубленого мяса (птицы), рыбы должны быть обжарены в течение 3 - 5 минут с двух сторон в нагретом до кипения жире, а затем доведены до готовности в жарочном шкафу при температуре +250 - +280 °С в течение 5 - 7 минут.

Жарка полуфабрикатов может производиться в жарочном шкафу без предварительного обжаривания на электроплите при температуре +250 - +270 °С в течение 20 - 25 минут.

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

188.8. режим термической обработки блюд с использованием пароконвекторного торгово-технологического оборудования должен соответствовать технической документации на данное оборудование;

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

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

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

Заносить и хранить в производственных помещениях для готовой продукции необработанные яйца в кассетах запрещается.

Яйца необходимо варить в течение 10 минут после закипания воды;

188.12. смесь для омлета выливается на противень слоем 2,5 - 3 см и готовится в течение 8 - 10 минут при температуре в жарочном шкафу +180 - +200 °С.

Творожные запеканки готовятся слоем 3 - 4 см в жарочном шкафу при температуре +180 - +200 °С в течение 20 - 30 минут;

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

188.14. кисели, компоты охлаждаются в емкостях, в которых они были приготовлены, в закрытом виде в холодном цехе;

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

188.16. переливание перед раздачей из потребительской тары в емкости молока, кисломолочных и других напитков, соков запрещается.

189. При организации питания учащихся в учреждениях образования запрещается:

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

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

приготовление блюд на костном бульоне (кроме птицы);

использование сырого молока, творога из непастеризованного молока;

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

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

190. Работники пищеблока должны соблюдать следующие правила личной гигиены:

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

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

190.3. ногти должны быть коротко острижены, не покрыты лаком;

190.4. при приготовлении блюд, не подвергающихся термической обработке, выдаче и порционировании блюд использовать одноразовые перчатки. Смена перчаток должна

проводиться после каждого использования;

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

190.6. производить смену санитарной одежды по мере загрязнения, но не реже 1 раза в день;

190.7. обеспечить раздельное хранение санитарной одежды и личной одежды работников пищеблока.

191. Все работники пищеблока должны ежедневно регистрировать данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале "Здоровье" по форме согласно приложению 13 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

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

Медицинский работник должен осуществлять контроль за организацией питания учащихся, в том числе за ведением журнала "Здоровье".

192. В учреждениях образования при организации питания детей в пищеблоках должен осуществляться производственный, в том числе лабораторный, контроль за качеством и безопасностью питания с учетом санитарных норм и правил, устанавливающих санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля при производстве, реализации, хранении, транспортировке продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов.

Кратность лабораторного контроля, перечень исследуемых показателей качества и безопасности приготавливаемой пищи устанавливаются в программе производственного контроля, разрабатываемой руководителем учреждения образования или субъекта предпринимательской деятельности, организующего питание, в порядке, установленном государственным стандартом Республики Беларусь СТБ 1210-2010 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия", утвержденным постановлением Государственного комитета по стандартизации Республики Беларусь от 19 октября 2010 г. N 60 "Об утверждении, введении в действие, изменении и отмене технических нормативных правовых актов в области технического нормирования и стандартизации и общегосударственного классификатора Республики Беларусь", и санитарными нормами и правилами, указанными в части первой настоящего пункта.

По окончании месяца руководителем учреждения образования или субъекта предпринимательской деятельности, организующего питание, осуществляется анализ выполнения Норм питания.

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

Показатели пищевой и энергетической ценности приготавливаемых блюд должны соответствовать технологическим картам, рецептурам, меню-раскладкам, разработанным и утвержденным в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

(часть пятая п. 192 введена постановлением Минздрава от 25.11.2014 N 78)

(п. 192 в ред. постановления Минздрава от 29.07.2014 N 63)

ГЛАВА 11
ГИГИЕНИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ И ВОСПИТАНИЕ УЧАЩИХСЯ

193. Гигиеническое обучение и воспитание учащихся учреждений образования осуществляется во время учебных занятий в объеме, предусмотренном учебными программами по учебным предметам "Биология", "Химия", "Физика", "Человек и мир", "Физическая культура и здоровье", "Трудовое обучение", "Русский язык", "Белорусский язык", на факультативных занятиях "Основы безопасности жизнедеятельности", при проведении массовых мероприятий по тематике здорового образа жизни.

194. Во время учебных занятий (занятий):

с учащимися 1 - 4-х классов в доступной форме изучаются основы и осваиваются навыки рационального режима дня и питания, организации рабочего места, охраны зрения и слуха, личной и общественной гигиены, физической культуры и здоровья, предупреждения вредных привычек, несчастных случаев, инфекционных заболеваний;

с учащимися 5 - 11-х (12-х) классов изучаются вопросы здорового образа жизни (вредные привычки, профилактика стресса, инфекционных заболеваний, СПИДа, половое воспитание и другое).

195. Работа по гигиеническому обучению и воспитанию учащихся проводится педагогическими и медицинскими работниками с привлечением работников органов и учреждений госсаннадзора, других.

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

197. Вопросы состояния здоровья учащихся, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия в учреждении образования должны постоянно контролироваться руководителем и медицинскими работниками, систематически рассматриваться на заседаниях педагогических советов.

Приложение 1
к Санитарным нормам и правилам
"Требования для учреждений
общего среднего образования"

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ ИГРОВОЙ ПЛОЩАДКИ ДЛЯ 1-Х КЛАССОВ В УЧРЕЖДЕНИЯХ ОБЩЕГО СРЕДНЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

1. Игровое оборудование:

теневой навес со скамейками;

качалка-балансир со спинкой (высота от уровня земли не более 38 см);

игровые комплексы в виде тематических игровых моделей и макетов с горками и без (высота верхней площадки горки не более 120 см от уровня земли).

2. Спортивное оборудование:

шведская стенка (высота 250 см, ширина 80 см, диаметр перекладины 25 мм);

перекладина высокая (высота 150 см);

рукоход прямой или дугообразный (длина 250 см, ширина 40 - 50 см, диаметр перекладины 25 - 30 мм, расстояние между перекладинами 25 - 30 см, высота над поверхностью земли 180 см);

бум разновысокий (из 3 брусьев) (длина 200 см, ширина рабочей поверхности 10 см, высота 60, 80, 100 см);

балансир качающийся (длина бруса 300 см);

щиты для метания мяча;

грибки для чехарды (диаметр 20 - 30 см, высота над поверхностью площадки 30, 40, 50 см;

ворота для подлезания (ширина свода 50 см, высота 35, 40, 45, 50 см).

Приложение 2
к Санитарным нормам и правилам
"Требования для учреждений
общего среднего образования"

ОРИЕНТАЦИЯ ОКОН ПОМЕЩЕНИЙ ПО СТОРОНАМ ГОРИЗОНТА В УЧРЕЖДЕНИЯХ ОБЩЕГО СРЕДНЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

N п/п	Учебные помещения	Ориентация	
		оптимальная	допустимая
1	Классы	от 65° до 200°	от 200° до 295°: не более 25% учебных помещений 4-х классов и не более 50% помещений 5 - 11-х классов
2	Учебные кабинеты, лаборатории (за исключением указанных в пунктах 3, 4 настоящей таблицы)	от 65° до 200°	от 200° до 65° - не более 75% учебных кабинетов, лабораторий
3	Кабинет изобразительного искусства, кабинет информатики	от 300° до 60°	от 266° до 60°
4	Лаборатория биологии	от 150° до 210°	от 90° до 270°
5	Спальные помещения, спальни-игровые	от 50° до 310°	

Приложение 3
к Санитарным нормам и правилам
"Требования для учреждений
общего среднего образования"

ОПТИМАЛЬНЫЕ ПАРАМЕТРЫ ТЕМПЕРАТУРЫ ВОЗДУХА В ПОМЕЩЕНИЯХ УЧРЕЖДЕНИЙ ОБЩЕГО СРЕДНЕГО ОБРАЗОВАНИЯ В ХОЛОДНЫЙ ПЕРИОД ГОДА

N п/п	Наименование помещений	Температура воздуха в помещениях
1	Учебные помещения	+18 - +20 °С
2	Спортивный зал	+15 - +18 °С

3	Раздевальные при спортивном зале	+19 - +23 °С
4	Кабинет врача	+21 - +23 °С
5	Спальные помещения	+18 - +20 °С
6	Умывальные помещения	+20 - +23 °С
7	Санитарные узлы	+19 - +21 °С
8	Душевые	не ниже +25 °С
9	Актовый зал, лекционные аудитории, киноаудитории	не ниже +17 - +20 °С
10	Помещения дополнительного образования	+18 - +20 °С

Приложение 4
к Санитарным нормам и правилам
"Требования для учреждений
общего среднего образования"

НОРМЫ ИСКУССТВЕННОЙ ОСВЕЩЕННОСТИ ПОМЕЩЕНИЙ УЧРЕЖДЕНИЙ ОБЩЕГО СРЕДНЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

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

Читальный зал	Г - 0,8 (на рабочих столах)	200	400
Лингафонные кабинеты	Г - 0,8 (на рабочих столах)	150	300
Кабинеты обслуживающих видов труда:			
по обработке ткани	Г - 0,8	300	500
по кулинарии	Г - 0,8	150	300
Спортивный зал	Пол, Г - 0,0	100	200
	В - 2,0 от пола на продольных стенах помещения	40	75
Снарядные, инвентарные	Г - 0,8	30	75
Библиотека	В - фронт карточек	150	300
Плавательный бассейн (крытый)	Г - на поверхности воды	150	300
Помещения медицинского назначения	Г - 0,8	150	300
Учительская, кабинет руководителя учреждения образования	Г - 0,8 (на рабочих столах)	150	300
Спальные помещения	Г - 0,8	75	150
Обеденный зал, буфет	Г - 0,8	100	200
Актовый зал, эстрада актового зала	Г - 0,8	100	150
	В - 1,5	150	300
Рекреации	Пол	75	150
Вестибюли, гардеробные	Пол	75	150
Коридоры, проходы	Пол	30	75
Санитарные узлы	Пол	30	75
Лестницы	Пол (площадки, ступеньки)	30	75

Примечания:

1. В производственных мастерских и кабинете для обработки ткани кроме общего

освещения должно быть оборудовано местное электроосвещение у станков, швейных машин.

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

Приложение 5
к Санитарным нормам и правилам
"Требования для учреждений
общего среднего образования"

ОСНОВНЫЕ РАЗМЕРЫ УЧЕНИЧЕСКОЙ МЕБЕЛИ

Номер ученической мебели	Цвет маркировки ученической мебели	Рост учащегося, в см	Размеры ученической мебели	
			высота ученических столов (парт), в см	высота ученических стульев, в см
1	Оранжевый	от 100 до 115	46	26
2	Фиолетовый	от 115 до 130	52	30
3	Желтый	от 130 до 145	58	34
4	Красный	от 145 до 160	64	38
5	Зеленый	от 160 до 175	70	42
6	Голубой	свыше 175	76	46

Приложение 6
к Санитарным нормам и правилам
"Требования для учреждений
общего среднего образования"

УСТРОЙСТВО ОФТАЛЬМОТРЕНАЖЕРОВ (ЭЛЕКТРООФТАЛЬМОТРЕНАЖЕРОВ)

1. Сенсорно-координаторные тренажи.

Устройство тренажеров (по В.Ф.Базарному).

В четырех верхних углах класса фиксируются яркие, привлекающие внимание образно-сюжетные картинки (сюжеты-иллюстрации из народных сказок, известных произведений, космической, военно-патриотической тематики, дорожные знаки госавтоинспекции; сюжеты-пейзажи из природы, из жизни животных и другое), в логической

последовательности составляющие единый зрительно-игровой сюжет. Например: "Водитель и дорога", "Пешеход и улица" (рисунок 1). Под каждой иллюстрацией помещается в соответствующей последовательности одна из цифр: 1, 2, 3 или 4.

Средние размеры картинок - от половины до одного стандартного печатного листа формата А4. Изображение на картинке должно быть четко различимо с наиболее удаленной парты (стола) учащимися, не имеющими зрительных нарушений. Картинки рекомендуется менять не реже 1 раза в 2 недели.

****На бумажном носителе*

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

Методика выполнения тренажа.

1 - 2 раза за учебное занятие (в зависимости от его характера) все учащиеся стоя под команду педагогического работника "один, два, три, четыре", затем опять "один, два, три, четыре" и так далее фиксируют взгляд по очереди на картинке соответствующей названной педагогическим работником цифре.

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

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

в заключительной части тренажа порядок счета задается в случайной последовательности, например "четыре, один, три, два" или "два, один, три, четыре" и так далее.

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

2. Автоматизированная система сенсорно-координаторного тренажа.

Устройство тренажеров.

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

****На бумажном носителе*

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

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

Эффект "бегущего огонька" создается за счет автоматизированной общей на учреждение образования (на несколько классов) системы управления через пульт.

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

Методика выполнения тренажа.

В середине каждого учебного занятия через пульт управления во всех классах зажигается одна из сигнальных электроламп. Через 5 - 10 секунд гаснет первая и быстро поочередно зажигаются вторая, третья, четвертая электролампы. Педагогический работник обращает внимание на то, чтобы учащиеся стоя внимательно следили за "бегущим огоньком" и при этом выполняли интенсивные ритмичные движения головой, глазами и туловищем. Направление высвечивания сигнальных электролампочек меняется автоматически: вначале подается 30 - 40 сигналов по ходу движения часовой стрелки,

затем столько же - против часовой стрелки. Продолжительность упражнений часовой стрелки 1,5 - 2 минуты, отключение автоматическое.

Упражнения целесообразно выполнить в середине учебного занятия.

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

Устройство тренажеров.

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

****На бумажном носителе*

Рис. 3. Схема зрительно-двигательных траекторий

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

Методики выполнения тренажа.

Вариант 1.

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

Вариант 2.

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

Приложение 7
к Санитарным нормам и правилам
"Требования для учреждений
общего среднего образования"

МАКСИМАЛЬНАЯ ДОПУСТИМАЯ НЕДЕЛЬНАЯ УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА УЧАЩИХСЯ УЧРЕЖДЕНИЙ ОБЩЕГО СРЕДНЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Классы	Недельная учебная нагрузка в учебных часах	
	количество учебных часов	максимальная допустимая недельная учебная нагрузка (с учетом факультативных занятий)
1-й	18	22

2-й	19	22
3-й	22	24
4-й	22	24
5-й	25/27 <*>	27
6-й	27/29 <*>	30
7-й	28/30 <*>	30
8-й	29/31 <*>	31
9-й	29/31 <*>	33
10-й	28/31 <*>	34
11-й	28/31 <*>	34

<*> Учебная нагрузка в учреждениях образования с изучением отдельных учебных предметов на повышенном уровне (учебные часы включаются в расписание учебных занятий).

Приложение 8
к Санитарным нормам и правилам
"Требования для учреждений
общего среднего образования"

РАНГОВАЯ ШКАЛА ТРУДНОСТИ УЧЕБНЫХ ПРЕДМЕТОВ

(в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)

Ранговая шкала трудности учебных предметов для учащихся 1-го класса

Таблица 1

N п/п	Название учебного предмета	Оценка в баллах
1	Математика	10
2	Белорусский (русский) язык в учреждении общего среднего образования с русским (белорусским) языком обучения и воспитания	9
3	Русский (белорусский) язык в учреждении общего среднего образования с русским (белорусским) языком обучения и воспитания. Язык национального меньшинства	8

(в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)		
4	Белорусская (русская) литература (литературное чтение) в учреждении общего среднего образования с русским (белорусским) языком обучения и воспитания	7
5	Русская (белорусская) литература (литературное чтение) в учреждении общего среднего образования с русским (белорусским) языком обучения и воспитания. Литература национального меньшинства	6
(в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)		
6	Человек и мир	5
7	Физическая культура и здоровье	2
(в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)		
8	Трудовое обучение	2
(в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)		
9	Изобразительное искусство	2
10	Музыка	2
(в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)		

Ранговая шкала трудности учебных предметов для учащихся 2 - 4-го классов

Таблица 2

N п/п	Предмет	Балл
1	Математика	11
(в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)		
2	Белорусский (русский) язык в учреждении общего среднего образования с русским (белорусским) языком обучения и воспитания	10
(в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)		
3	Иностранный язык	9
(в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)		
4	Русский (белорусский) язык в учреждении общего среднего образования с русским (белорусским) языком обучения и воспитания. Язык национального меньшинства	9
(в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)		

5	Белорусское (русское) литературное чтение в учреждении общего среднего образования с русским (белорусским) языком обучения и воспитания	7
6	Русское (белорусское) литературное чтение в учреждении общего среднего образования с русским (белорусским) языком обучения и воспитания. Литература национального меньшинства	6
(в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)		
7	Человек и мир	5
8	Физическая культура и здоровье	2
(в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)		
9	Трудовое обучение	2
(в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)		
10	Изобразительное искусство	2
11	Музыка	2
(в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)		
12	Основы безопасности жизнедеятельности	4
(п. 12 введен постановлением Минздрава от 17.05.2017 N 35)		

Ранговая шкала трудности учебных предметов для учащихся 5 - 11-го (12-го) классов

Таблица 3

(в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)

N п/п	Предмет	Балл
1	Математика	12
2	Иностранный язык	11
3	Белорусский язык. Русский язык. Язык национального меньшинства	10
4	Физика. Химия	9
5	Информатика. Астрономия	8
6	Биология	8
7	Всемирная история. История Беларуси. Обществоведение	7

8	Белорусская литература. Русская литература. Литература национального меньшинства	6
9	География	6
10	Человек и мир	5
11	Искусство (отечественная и мировая художественная культура)	4
12	Основы безопасности жизнедеятельности	4
13	Черчение. Трудовое обучение	4
14	Физическая культура и здоровье. Допризывная и медицинская подготовка	3

Приложение 9
к Санитарным нормам и правилам
"Требования для учреждений
общего среднего образования"

КОМПЛЕКСЫ УПРАЖНЕНИЙ ГИМНАСТИКИ ДЛЯ ГЛАЗ

Комплекс упражнений гимнастики для глаз для учащихся 1 - 4-х классов

1. Быстро поморгать, закрыть глаза и посидеть спокойно, медленно считая до пяти. Повторить 4 - 5 раз.

2. Крепко зажмурить глаза (считая до трех), затем открыть глаза и посмотреть вдаль (считая до пяти). Повторить 4 - 5 раз.

3. Вытянуть правую руку вперед. Следить глазами, не поворачивая головы, за медленными движениями указательного пальца вытянутой руки влево и вправо, затем вверх и вниз. Повторить 4 - 5 раз.

4. Посмотреть на указательный палец вытянутой руки на счет от одного до четырех, потом перенести взор вдаль на счет от одного до шести. Повторить 4 - 5 раз.

5. Исходное положение - сидя, руки вперед. Посмотреть на кончики пальцев, поднять руки вверх, следить глазами за руками, не поднимая головы, руки опустить одновременно с выдохом. Повторить 4 - 5 раз.

Комплекс упражнений гимнастики для глаз для учащихся 5 - 11-х (12-х) классов

1. Исходное положение - сидя, откинувшись на спинку парты. Глубоко вдохнуть, наклонившись вперед к крышке парты, затем выдохнуть. Повторить 5 - 6 раз.

2. Исходное положение - сидя, откинувшись на спинку парты. Прикрыть веки, крепко зажмурить глаза, затем открыть. Повторить 5 - 6 раз.

3. Исходное положение - сидя, руки на поясе. Повернуть голову вправо, посмотреть на локоть правой руки. Вернуться в исходное положение. Повторить 5 - 6 раз.

4. Исходное положение - сидя. Поднять глаза кверху, выполнить глазами круговые движения по часовой стрелке, затем против часовой стрелки. Повторить 5 - 6 раз.

5. Исходное положение - сидя, руки вперед. Посмотреть на кончики пальцев, поднять

руки вверх, одновременно вдыхая. Следить за руками, не поднимая головы. Руки опустить, одновременно выдохнув. Повторить 4 - 5 раз.

6. Исходное положение - сидя. Смотреть прямо перед собой на классную доску 2 - 3 сек., перенести взор на кончик носа на 3 - 5 сек. Повторить 6 - 8 раз.

7. Исходное положение - сидя, закрыв глаза. В течение 30 сек. массировать веки кончиками указательных пальцев.

Приложение 10
к Санитарным нормам и правилам
"Требования для учреждений
общего среднего образования"

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКЦИИ, РЕАЛИЗУЕМОЙ В БУФЕТЕ УЧРЕЖДЕНИЯ ОБЩЕГО СРЕДНЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

(в ред. постановления Минздрава от 29.07.2014 N 63)

N п/п	Пищевые продукты	Масса (объем) порции	Ассортимент	Условия хранения и реализации
1	Свежие фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы, киви и другие) и овощи (помидоры, огурцы)	Калиброванные	Не менее трех наименований фруктов и двух наименований овощей	Поштучно, мытые
2	Салаты из свежих и вареных овощей со свежей зеленью, из морепродуктов	50 - 100 г	Не менее пяти наименований	Хранятся не более 2 часов с использованием охлаждаемого прилавка (холодильника)
3	Холодные блюда из мяса и мясных продуктов, рыбы и рыбных гастрономических продуктов, яиц, в том числе бутерброды с колбасой детской и другими гастрономическими продуктами	50 - 100 г	Не менее трех наименований	Хранятся не более 2 часов с использованием охлаждаемого прилавка (холодильника)
4	Изделия творожные (сырки, пудинги) в промышленной (порционной) упаковке	50 - 100 г	Не менее двух наименований	Хранятся с использованием охлаждаемого прилавка (холодильника)
5	Сыры сычужные твердые (и/или плавленые)	25 - 50 г	Одно - два наименования	Хранятся с использованием

	ломтевые, массы пластифицированные сырные в промышленной (порционной) упаковке			охлаждаемого прилавка (холодильника)
6	Орехи (кроме сырого арахиса), сухофрукты и их смеси, казинаки, злаковые хлопья в промышленной (порционной) упаковке, сухие завтраки типа "мюсли" в виде батончиков	До 100 г	Три - четыре наименования	Хранятся в соответствии с требованиями
7	Кондитерские изделия: сладости (мармелад, зефир, шоколад, вафли) в промышленной (порционной) упаковке сдобные булочки и зерновые хлебцы, в том числе обогащенные микронутриентами, промышленного и собственного производства	До 100 г 50 - 100 г	От трех до восьми наименований От трех до восьми наименований	Хранятся в соответствии с требованиями
8	Сладкие блюда (желе и другие) промышленного и собственного производства порционные	До 100 г	Одно - два наименования	Хранятся с использованием охлаждаемого прилавка (холодильника)
9	Вода питьевая негазированная промышленного производства, расфасованная в бутыли	0,2 - 0,5 л	Не менее двух наименований	Хранится в соответствии с требованиями, допускается разлив из бутылей до 2 л
10	Напитки собственного производства (из клюквы, шиповника, других ягод и фруктов)	150 - 200 мл	Два - четыре наименования	Напитки собственного производства готовятся непосредственно перед реализацией
(в ред. постановления Минздрава от 29.07.2014 N 63)				
11	Соки и нектары плодовые (фруктовые) и овощные с содержанием соковых веществ не менее 50% в промышленной (порционной) упаковке	150 - 200 мл	Не менее трех наименований	Хранятся в соответствии с требованиями. Допускается разлив из промышленной упаковки от 200 мл до 3 л
12	Кисломолочные напитки с живыми бактериальными культурами (кефир,	До 200 г	Не менее двух наименований	Хранятся с использованием охлаждаемого прилавка

	ряженка, простокваша, биойогурт), в том числе обогащенные макро- и микронутриентами в промышленной (порционной) упаковке			(холодильника). Допускается разлив из промышленной упаковки от 200 г до 1 кг
13	Молоко стерилизованное или пастеризованное (в том числе обогащенное макро- и микронутриентами) в промышленной (порционной) упаковке	200 г	Одно и более наименований	Хранятся с использованием охлаждаемого прилавка (холодильника). Допускается разлив из промышленной упаковки от 200 г до 1 кг
14	Гематоген не чаще двух раз в учебную неделю (за исключением зарегистрированного в качестве биологически активной добавки к пище, лекарственного средства, иных случаев, установленных законодательством Республики Беларусь)	20 г	От двух до четырех наименований	Хранится в соответствии с требованиями
(п. 14 введен постановлением Минздрава от 29.07.2014 N 63)				

Приложение 11
к Санитарным нормам и правилам
"Требования для учреждений
общего среднего образования"

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ОБЪЕМ (МАССА) БЛЮД НА ОДИН ПРИЕМ

Наименование блюда	Количество (г, мл)	
	6 - 10 лет	11 - 17 лет
Завтрак		
Закуска (салат)	50 - 70	100
Горячее блюдо (каша или овощное блюдо, омлет, запеканка, блинчики)	150 - 200	200 - 250
Горячий напиток (кофе с молоком, чай, какао)	200	200
Обед		

Закуска (салат)	50 - 100	100
Суп	200 - 250	250 - 350
Котлета, мясо	50 - 75	75 - 100
Гарнир (овощи, каша)	150	150 - 200
Сладкое блюдо (напиток) или сок	200	200
Полдник		
Напиток (молоко, кефир, простокваша) или сок	200	200
Выпечка	60	60
Фрукты	300	250
Ужин		
Закуска (салат)	50 - 100	100
Горячее блюдо	150 - 200	200 - 250
Горячий напиток	200	200

Приложение 12
к Санитарным нормам и правилам
"Требования для учреждений
общего среднего образования"

Форма

ЖУРНАЛ
по контролю за качеством готовой пищи (бракеражный)

Начат _____ 20__ г.
Окончен _____ 20__ г.

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

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

Приложение 13
к Санитарным нормам и правилам
"Требования для учреждений

общего среднего образования"

Форма

ЖУРНАЛ "ЗДОРОВЬЕ"

Начат _____ 20__ г.
Окончен _____ 20__ г.

N п/п	Дата	Фамилия, собственное имя, отчество работников пищеблока	Отметка об отсутствии острых кишечных заболеваний у работника и в его семье	Отметка об отсутствии у работника ангины и гнойничковых заболеваний	Контроль за листами нетрудоспособности, в том числе по уходу	Личные подписи работников пищеблока, медицинского работника
1	2	3	4	5	6	7