

ПОСТАНОВЛЕНИЕ СОВЕТА МИНИСТРОВ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

7 августа 2019 г. № 525

Об утверждении специфических санитарно-эпидемиологических требований

Изменения и дополнения:

Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 17 января 2022 г. № 29 (Национальный правовой Интернет-портал Республики Беларусь, 20.01.2022, 5/49871);

Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 31 августа 2022 г. № 570 (Национальный правовой Интернет-портал Республики Беларусь, 01.09.2022, 5/50636);

Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 15 ноября 2022 г. № 780 (Национальный правовой Интернет-портал Республики Беларусь, 19.11.2022, 5/50962) - внесены изменения и дополнения, вступившие в силу 20 ноября 2022 г., за исключением изменений и дополнений, которые вступят в силу 6 января 2023 г.;

Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 15 ноября 2022 г. № 780 (Национальный правовой Интернет-портал Республики Беларусь, 19.11.2022, 5/50962) - внесены изменения и дополнения, вступившие в силу 20 ноября 2022 г. и 6 января 2023 г.;

Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 12 июля 2024 г. № 502 (Национальный правовой Интернет-портал Республики Беларусь, 17.07.2024, 5/53685);

Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 14 января 2025 г. № 21 (Национальный правовой Интернет-портал Республики Беларусь, 18.01.2025, 5/54491);

Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 31 октября 2025 г. № 600 (Национальный правовой Интернет-портал Республики Беларусь, 04.11.2025, 6-1/55392);

Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 21 ноября 2025 г. № 658 (Национальный правовой Интернет-портал Республики Беларусь, 27.11.2025, 6-1/55461)

На основании абзаца второго подпункта 2.1 пункта 2 общих санитарно-эпидемиологических требований к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам хозяйствования, утвержденных Декретом Президента Республики Беларусь от 23 ноября 2017 г. № 7, Совет Министров Республики Беларусь ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить специфические санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации учреждений образования (прилагаются).

2. Предоставить Министерству здравоохранения право разъяснять вопросы применения специфических санитарно-эпидемиологических требований к содержанию и эксплуатации учреждений образования, утвержденных настоящим постановлением.

3. Настоящее постановление вступает в силу после его официального опубликования.

Премьер-министр Республики Беларусь

С.Румас

УТВЕРЖДЕНО

Постановление

Совета Министров

Республики Беларусь

07.08.2019 № 525

Специфические санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации учреждений образования

РАЗДЕЛ I ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящими специфическими санитарно-эпидемиологическими требованиями устанавливаются:

общие требования к размещению учреждений образования и их территории, планировочной структуре зданий, санитарно-техническому благоустройству, освещению помещений, оборудованию и содержанию помещений, организации образовательного процесса и воспитанию, производственному обучению, практике, распорядку дня, медицинскому обеспечению обучающихся в учреждениях образования;

отдельные требования к учреждениям образования с учетом типа учреждения образования (учреждениям дошкольного образования, учреждениям образования, реализующим образовательные программы общего среднего образования (далее – учреждения общего среднего образования), специального образования, учреждениям образования, реализующим образовательные программы профессионально-технического образования (далее – учреждения профессионально-технического образования), учреждениям образования, реализующим образовательные программы среднего специального образования (далее – учреждения среднего специального образования), учреждениям дополнительного образования детей и молодежи, социально-педагогическим учреждениям и школам-интернатам для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей);

требования к питанию обучающихся (общие требования к организации питания обучающихся, требования к размещению и устройству объектов питания, оборудованию, инвентарю и посуде, личной гигиене работников, транспортировке и хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов в объектах питания, рационам питания детей, технологии приготовления блюд в объектах питания детей).

Требования, не установленные настоящими специфическими санитарно-эпидемиологическими требованиями, определены в главах 1–4 и 5 (в части требований к плавательному бассейну) общих санитарно-эпидемиологических требований к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам хозяйствования.

Настоящие специфические санитарно-эпидемиологические требования не распространяются на группы для детей раннего и дошкольного возраста, создаваемые по месту их жительства (месту их пребывания) в учреждениях образования, реализующих образовательную программу дошкольного образования, и (или) образовательную программу специального образования на уровне дошкольного образования, и (или) образовательную программу специального образования на уровне дошкольного образования для лиц с интеллектуальной недостаточностью, и (или) образовательные программы общего среднего образования, в случае реорганизации, влекущей прекращение деятельности, или ликвидации учреждений дошкольного образования, специальных детских садов, расположенных на территории сельсовета (за исключением поселков городского типа), с численностью воспитанников до 10 человек при возражении законных представителей несовершеннолетних воспитанников против перевода в учреждение образования в другой населенный пункт.

2. Настоящие специфические санитарно-эпидемиологические требования распространяются на учреждения образования (далее, если не указано иное, – учреждения) вне зависимости от форм собственности и ведомственной принадлежности, за исключением воспитательно-оздоровительных учреждений.

Настоящие специфические санитарно-эпидемиологические требования в части требований к условиям и организации образовательного процесса, устройству и оборудованию учебных зданий (помещений) распространяются также на другие учреждения и организации, в которых реализуются образовательные программы дошкольного, общего среднего, специального образования, дополнительного образования детей и молодежи, иные образовательные программы (санаторно-курортные организации для детей, образовательно-оздоровительные центры, оздоровительные центры (комплексы), дома-интернаты для детей-инвалидов с особенностями психофизического развития, организации здравоохранения (стационары, дома ребенка), другие учреждения и организации).

Организация деятельности отдельных учреждений общего среднего образования (суворовское военное училище, специализированный лицей), специальных воспитательных учреждений, других учреждений образования обеспечивается наряду с настоящими специфическими санитарно-эпидемиологическими требованиями локальными правовыми актами при условии, что изложенные в них требования не должны ухудшать условия и организацию образовательного процесса и воспитания обучающихся.

3. Настоящие специфические санитарно-эпидемиологические требования обязательны для исполнения государственными органами, иными организациями, индивидуальными предпринимателями, деятельность которых связана с проектированием, строительством, реконструкцией, деятельностью учреждений, их перепрофилированием.

4. Для целей настоящих специфических санитарно-эпидемиологических требований используются термины и их определения в значениях, установленных Декретом Президента Республики Беларусь от 23 ноября 2017 г. № 7 «О развитии предпринимательства», Кодексом Республики Беларусь об образовании, Законом Республики Беларусь от 8 января 2014 г. № 128-З «О государственном регулировании торговли и общественного питания в Республике Беларусь», а также следующие термины и их определения:

объект питания – объект общественного питания в учреждении и ином объекте общественного питания при условии организации питания обучающихся;

объект питания для детей – объект общественного питания в учреждении для детей и иной объект общественного питания при условии организации питания детей, кухня-столовая в детской деревне (городке);

объект питания для взрослых – объект общественного питания в учреждении для взрослых и иной объект общественного питания при условии организации питания обучающихся;

пункт коррекционно-педагогической помощи (далее – ПКПП) – структурное подразделение учреждения дошкольного образования, учреждения общего среднего образования, центра коррекционно-развивающего обучения и реабилитации, в котором оказывается коррекционно-педагогическая помощь обучающимся;

учреждения для детей – учреждения дошкольного образования, учреждения общего среднего, специального, профессионально-технического, среднего специального образования, дополнительного образования детей и молодежи, дополнительного образования одаренных детей и молодежи, социально-педагогические учреждения, специальные воспитательные учреждения;

учреждения для взрослых – учреждения высшего образования при реализации образовательных программ высшего образования (далее – учреждения высшего образования), учреждения дополнительного образования взрослых;

учреждения для детей-сирот – социально-педагогические учреждения (детский дом, детская деревня (городок), социально-педагогический центр, включающий детский социальный приют) и школы-интернаты для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;

электронные средства обучения – электронные устройства ввода-вывода информации, предназначенные для ее визуального отображения (планшеты, электронные книги и иные аналогичные электронные изделия) (далее – ВДТ), персональные электронно-вычислительные машины (далее – ПЭВМ), в том числе моноблоки и портативные (нетбуки, ноутбуки и иные аналогичные электронные изделия);

места проживания обучающихся – жилые, спальные и другие помещения, обеспечивающие условия для проживания обучающихся в интернатах и общежитиях учреждений общего среднего, специального образования, специальных воспитательных учреждений, в учреждениях дошкольного образования и специальных детских садах с 24-часовым режимом деятельности, социально-педагогических учреждениях, общежитиях при учреждениях профессионально-технического, среднего специального, высшего, дополнительного образования взрослых.

5. Отдельные категории работников учреждений должны проходить обязательные медицинские осмотры при поступлении на работу и в дальнейшем периодические осмотры в порядке, установленном Министерством здравоохранения по согласованию с Министерством труда и социальной защиты.

Гигиеническое обучение должны проходить:

работники объектов питания – перед поступлением на работу и в дальнейшем один раз в год;

руководители, воспитатели и помощники воспитателей учреждений дошкольного образования, уборщики помещений, работники плавательных бассейнов (операторы и медицинские сестры хлораторных установок) и прачечных (кастелянши, рабочие по стирке и ремонту спецодежды и другие), заведующие хозяйством, заместители

руководителей по административно-хозяйственной работе учреждений – перед поступлением на работу и в дальнейшем один раз в два года;

работники водопроводных сооружений и канализационного хозяйства (слесари-сантехники) – перед поступлением на работу и в дальнейшем один раз в три года.

6. Прием (поступление) ребенка в учреждение и после перенесенного заболевания, прием документов у детей, поступающих в учреждение профессионально-технического, среднего специального, высшего образования, должен осуществляться по представлении медицинской справки о состоянии здоровья.

Для приема ребенка в учреждение для детей-сирот дополнительно к медицинской справке должна представляться выписка из медицинских документов.

7. Руководитель учреждения должен обеспечить:

санитарно-эпидемиологическое благополучие в учреждении, в том числе прохождение административных процедур в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, предусмотренных законодательными актами;

реализацию мер в отношении обучающихся и работников по запрету на курение (потребление) табачных изделий, использование электронных систем курения, систем для потребления табака на территории и в помещениях учреждения.

РАЗДЕЛ II

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСТРОЙСТВУ И ЭКСПЛУАТАЦИИ УЧРЕЖДЕНИЙ

ГЛАВА 1

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К РАЗМЕЩЕНИЮ УЧРЕЖДЕНИЙ И ИХ ТЕРРИТОРИИ

8. Земельный участок учреждения должен находиться за пределами санитарно-защитных зон, обеспечивать отвод поверхностных вод, иметь подъездные пути.

9. Земельный участок учреждения для детей должен по внешнему периметру ограждаться полосой кустарниковых насаждений, деревьями, иметь дополнительно строительное ограждение со стороны примыкающих улиц и проездов или по всему периметру (учреждения для детей-сирот, учреждения специального, дошкольного образования, специальные воспитательные учреждения).

10. На территории учреждения для детей:

при проектировании и строительстве не должны предусматриваться здания и сооружения, инженерные коммуникации, не предназначенные для обслуживания учреждения;

запрещается устройство сквозного проезда;

площадь озеленения территории (деревья, кустарники, цветочные клумбы, газоны) должна составлять не менее 40 процентов;

растущие деревья и кустарники не должны затенять учебные помещения.

11. На территории должны выделяться функциональные зоны:

в учреждении для детей – отдыха (игр), физкультурно-спортивная, хозяйственная;

в учреждении высшего образования – физкультурно-спортивная, хозяйственная;

в учреждении дополнительного образования взрослых – хозяйственная.

В центре коррекционно-развивающего обучения и реабилитации (далее – ЦКРОиР) на территории дополнительно выделяется коррекционная зона (сенсорный сад, сенсорные дорожки и другое).

В кадетских училищах на территории дополнительно выделяется строевой плац.

В соответствии с заданием на проектирование в учреждении может дополнительно выделяться учебно-опытная и (или) производственная (подсобного хозяйства) зоны, жилая и другие зоны.

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

Подходы к зданиям учреждения, въезды и входы на его территорию, пешеходные дорожки должны иметь твердое ровное покрытие.

В зоне отдыха (игр) в учреждениях дошкольного образования, учреждениях для детей-сирот выделяются места с теньвыми навесами, верандами или террасами.

12. Хозяйственная зона в учреждении должна иметь отдельный въезд. В ней должны размещаться здания хозяйственного назначения, площадка для сбора твердых коммунальных и пищевых отходов.

Площадка для сбора твердых коммунальных и пищевых отходов должна ограждаться на высоту выше емкостей для сбора отходов, иметь твердое покрытие, находиться на расстоянии не менее 20 м от окон здания учреждения, зон отдыха (игр) и физкультурно-спортивной зоны.

Мусоросборники должны быть с закрывающимися крышками.

На территории и в здании учреждения должны быть созданы условия для сбора мусора.

13. Территория учреждения в вечернее время должна быть освещена. Уровень освещенности поверхности земли должен быть не менее 20 люкс, а игровых площадок и физкультурно-спортивной зоны – не менее 40 люкс.

14. На территории учреждения игровое и спортивное оборудование должно быть исправным и хорошо поддаваться очистке.

Песок для наполнения песочниц в учреждениях для детей должен завозиться из специально установленных для этого мест с подтверждающими документами о непревышении гигиенических нормативов содержания в нем природных радионуклидов и солей тяжелых металлов. Песок должен быть чистым, без посторонних примесей.

По окончании рабочего дня песочницы должны закрываться крышками.

Перед игрой песок должен увлажняться.

15. Территория учреждения должна содержаться в чистоте: быть очищена от твердых отходов, в зимнее время дорожки и площадки должны своевременно очищаться от снега и льда.

В зимнее время в учреждениях для детей дорожки должны посыпаться песком, в учреждениях для взрослых могут использоваться другие антигололедные средства.

Игровые площадки до начала пользования при необходимости увлажняются водой.

На территории учреждения не должно быть безнадзорных животных.

ГЛАВА 2

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПЛАНИРОВОЧНОЙ СТРУКТУРЕ ЗДАНИЙ УЧРЕЖДЕНИЙ

16. При проектировании, строительстве, реконструкции, перепрофилировании учреждений должна быть предусмотрена непрерывная инсоляция прямыми солнечными лучами (в период с 22 марта по 22 сентября) основных помещений для детей – не менее 3 часов в день, для взрослых – не менее 2 часов в день, а также выполняться гигиенические нормативы естественного освещения помещений, что обеспечивается ориентацией помещений по сторонам горизонта и их планировкой.

17. Планировочная структура зданий учреждения должна предусматривать выделение основных функциональных групп помещений. Должна быть обеспечена функционально-планировочная связь между группами учебных, жилых, групповых, спальных помещений с помещениями общего назначения (объект питания, спортивный, танцевальный, музыкальный и актовые залы, плавательный бассейн, библиотека, административно-хозяйственные и другие помещения).

Отдельные помещения с пребыванием детей (учебные, жилые, спальные, групповые с зоной отдыха, игровые) должны быть удалены от помещений, являющихся источниками шума, вибрации, запахов.

При наличии отдельно стоящих зданий без переходов в каждом из них должны быть гардеробы для хранения верхней одежды.

Общежития для обучающихся при проектируемых, строящихся учреждениях могут располагаться в отдельном здании на расстоянии не более 500 м от основного здания учреждения.

18. В учреждениях высота помещений от пола до потолка должна быть не менее 3 м. В действующих учреждениях допускается оборудование подвесных потолков при условии сохранения высоты помещений от пола до потолка не менее 2,75 м.

В учреждениях для детей:

размещать в подвальных и цокольных этажах здания учебные помещения, в том числе лаборатории, жилые помещения, групповые ячейки, помещения медицинского назначения, спальные помещения не допускается;

при входах в здания должны предусматриваться двойные тамбуры с теплозащитой.

19. Проектная вместимость учреждений для детей должна предусматривать организацию образовательного процесса в одну смену.

Наполняемость групп, классов, учебных групп, объединений по интересам учреждений определяется Кодексом Республики Беларусь об образовании и должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям в части условий размещения и режима образовательного процесса, в том числе норм площади на одного обучающегося во всех помещениях с пребыванием обучающихся.

20. Площадь учебных помещений учреждений установлена согласно приложению 1 из расчета на одного обучающегося в одну смену.

21. В местах проживания обучающихся, за исключением детских деревень (городков), жилые помещения при любом из планировочных решений (жилые ячейки или коридорное размещение жилых помещений) группируются в жилые секции.

В жилой секции дополнительно к жилым помещениям должны быть созданы условия для хранения и ухода за одеждой и обувью, для занятий и отдыха обучающихся, соблюдения ими личной гигиены.

Требования к жилой секции в местах проживания обучающихся установлены согласно приложению 2.

22. При пребывании в учреждениях детей с особенностями психофизического развития для них необходимо создать безопасные и беспрепятственные для передвижения условия, а также соответствующие условия для организации образовательного процесса.

Требования к организации доступной среды для детей с особенностями психофизического развития установлены согласно приложению 3.

23. В учреждениях:

санитарные узлы должны быть мужскими и женскими с 5-летнего возраста, отдельными для работников учреждения;

унитазы в санитарных узлах должны устанавливаться для детей до 10 лет – в закрывающихся без запора полукабинах, для детей от 11 лет – в закрывающихся на запор полукабинах, для взрослых – в закрывающихся на запор полукабинах (кабинах);

унитазы должны оснащаться накладными сиденьями;

санитарные узлы должны быть укомплектованы урнами, туалетной бумагой;

высота установки умывальников должна быть с учетом возрастной категории обучающихся;

умывальники и унитазы для детей в возрасте до 6 лет должны устанавливаться детские;

умывальники должны быть укомплектованы дозаторами с жидким мылом, электрополотенцами или держателями с бумажными салфетками (разовыми полотенцами), а для медицинских работников и работников объектов питания – дополнительно дозаторами с антисептиками.

Минимальное количество санитарно-технического оборудования в учреждениях установлено согласно приложению 4.

24. В учреждениях спортивные, музыкальные, танцевальные залы не должны располагаться вблизи учебных помещений, помещений медицинского назначения или под (над) такими помещениями, должны предусматриваться, за исключением музыкального зала, отдельные для детей старше 7 лет мужские и женские раздевалки с санитарными узлами (умывальник, душевая сетка, унитаз).

Хранение спортивного оборудования и спортивного инвентаря должно быть упорядочено. В спортивных залах спортивное оборудование и спортивный инвентарь могут храниться при проведении занятий с их использованием.

25. Планировка прачечной должна предусматривать последовательность технологического процесса от грязного белья к чистому.

Входы и выходы (окна) для сдачи грязного и получения чистого белья должны быть раздельными.

В учреждении для хранения чистого и грязного постельного белья и полотенец должны быть выделены раздельные помещения (места).

26. Количество мест в обеденном зале определяется с учетом необходимости обеспечения требуемого количества приемов пищи обучающимися.

В обеденном зале в целях обеспечения свободного передвижения обучающихся расстояние между рядами обеденных столов должно быть не менее 100 см, между столами и стеной – не менее 40 см, между обеденными столами и участком раздачи пищи или окном (дверью) для приема грязной посуды – не менее 150 см.

При входе в обеденный зал должны устанавливаться умывальники из расчета один умывальник на 20 мест, в учреждениях высшего образования, дополнительного образования взрослых – один на 30 мест.

27. Планировка, устройство помещений плавательного бассейна должны предусматривать меры по предупреждению загрязнения воды, распространения кожных заразных и инфекционных заболеваний, переохлаждения обучающегося и соответствовать следующим требованиям:

в плавательных бассейнах с непрерывным притоком свежей воды (без рециркуляции) в количестве 25 процентов от объема воды в час применение средств дезинфекции не требуется;

для выхода из воды должны быть оборудованы лестницы в нишах, не выступающих из плоскости стен ванны;

ванны по периметру должны предусматривать подогреваемые обходные дорожки;

при входе в зал с ванной перед обходной дорожкой должен предусматриваться ножной душ;

материалы покрытия обходной дорожки, дна ванны должны быть устойчивыми к действию применяемых химических реагентов;

раздевальные должны сообщаться с обходными дорожками ванны только через душевые, которые при проектировании должны предусматриваться из расчета одна душевая сетка на 4 места единовременной пропускной способности.

Перед каждым занятием плаванием должен проводиться контроль за температурой и относительной влажностью воздуха в зале с ванной, раздевальных, за температурой воды в ванне, ежедневно должно контролироваться содержание в воде ванны остаточного средства дезинфекции.

28. При отделке помещений учреждений должны соблюдаться следующие требования:

28.1. потолки, стены, полы должны быть выполнены из разрешенных в этих целях материалов, допускающих влажную обработку (мытьё) и дезинфекцию;

28.2. потолки и стены должны быть гладкими, без щелей, трещин, деформаций, признаков поражений грибком;

28.3. стены в медицинском процедурном кабинете, производственных помещениях объекта питания, помещениях прачечной, помещении для хранения грязного белья, санитарных узлах, душевых должны быть облицованы керамической глазурованной

плиткой (аналогичными по свойствам материалами) на высоту не менее 1,6 м от пола. Над всеми умывальными раковинами должен предусматриваться фартук из керамической глазурованной плитки (аналогичных по свойствам материалов) на высоту не менее 1,6 м от пола;

28.4. полы должны быть:

без щелей, дефектов и механических повреждений;

из материалов с низкой теплопроводностью (паркет, доска и аналогичные материалы) в игровых с зоной отдыха, игровых, учебных, жилых, спальных помещениях для детей, помещениях для детского творчества, спортивных, музыкальных, танцевальных залах, залах для занятий лечебной физической культурой;

28.5. не должны использоваться:

полимерные материалы (за исключением разрешенных в этих целях) для отделки стен и потолков в отдельных помещениях с пребыванием детей в возрасте до 6 лет (игровые с зоной отдыха, игровые, учебные, жилые, спальные помещения), кабинетах (помещениях) учебно-вычислительной техники, для отделки полов с системой подогрева;

цементные, мраморные или другие аналогичные материалы для отделки полов помещений с пребыванием детей.

29. В учреждениях должно обеспечиваться исправное состояние инженерных коммуникаций, санитарно-технического и другого оборудования, надлежащее состояние помещений, твердого и мягкого инвентаря.

Проведение в учреждениях капитального ремонта, реконструкции, покрасочных и других ремонтных работ в зданиях и на территориях, создающих потенциальную угрозу для жизни и здоровья обучающихся, в условиях пребывания обучающихся запрещается.

ГЛАВА 3 ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ БЛАГОУСТРОЙСТВУ УЧРЕЖДЕНИЙ

30. Здания учреждений оборудуются централизованными системами хозяйственно-питьевого, горячего водоснабжения и водоотведения, отопления, системами механической вентиляции и кондиционирования воздуха.

В случае отсутствия в сельском населенном пункте централизованной системы водоснабжения, водоотведения или отопления допускается обеспечивать учреждение, в том числе объект питания, питьевой водой из нецентрализованных источников, водоотведение организовывать через водонепроницаемые выгребы с последующим своевременным удалением стоков, отапливать помещения через местные котельные.

31. При ликвидации в учреждениях последствий аварий на канализационных, водопроводных сетях и сетях отопления сточные воды из подвальных, цокольных, технических этажей и подполья удаляются в течение одних суток, данные помещения очищаются, дезинфицируются и проветриваются.

32. В учреждениях:

питьевая вода должна отвечать гигиеническим нормативам, установленным к воде из централизованных систем питьевого водоснабжения;

холодная и горячая вода должны быть подведены в душевые, умывальные, туалетные помещения, помещения для мытья ног, санитарные узлы, комнаты гигиены, буфетные, помещения объектов питания, медицинского назначения, плавательного бассейна;

обязательно обеспечение аварийного горячего водоснабжения к посудомоечным ваннам.

33. Полы на первых этажах зданий в игровых, раздевальных, туалетных помещениях для детей в возрасте до 3 лет, в учебных, жилых помещениях и помещениях медицинской реабилитации для детей с нарушениями функций опорно-двигательного аппарата должны иметь утепленную основу или систему регулируемого подогрева.

В приемных-раздевальных учреждениях дошкольного образования, специальных детских садах при проектировании, строительстве, реконструкции, перепрофилировании должны предусматриваться условия для сушки одежды (в шкафах для верхней одежды детей или в специальных шкафах) и сушки индивидуальных полотенец в туалетных помещениях.

В учреждениях для ограждения отопительных приборов не должны использоваться древесно-стружечные и древесно-волокнистые плиты, полимерные материалы.

34. В учреждениях при проектировании, строительстве, реконструкции должны предусматриваться отдельные системы вытяжной вентиляции для следующих групп помещений: учебные, лекционные аудитории, трудового и производственного (учебно-производственного) обучения, медицинского назначения, лаборатории, спортивные, музыкальные, танцевальные и актовые залы, киноаппаратные, помещения плавательного бассейна, тира, прачечной, санитарных узлов, объекта питания.

35. Результаты технических испытаний эффективности работы вентиляционных установок, проводимых не реже одного раза в три года, заносятся в паспорта на вентиляционные установки.

Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть исправными, открытыми.

36. Кратность воздухообмена помещений при проектировании, строительстве, реконструкции учреждений установлена согласно приложению 5.

37. В каждом помещении учреждения должны быть обеспечены условия для возможности круглогодичного проветривания помещений через фрамуги и форточки, створки стеклопакетов.

Температура воздуха в помещениях учреждений (в холодный период года) установлена согласно приложению 6. Относительная влажность воздуха должна быть 30–60 процентов.

Пребывание обучающихся в помещениях с наличием плесени не допускается.

38. Запрещается использовать в учреждениях ртутные термометры, в том числе для измерения температуры тела, в учреждениях для детей – также средства обучения с ртутным наполнением.

ГЛАВА 4

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОСВЕЩЕНИЮ ПОМЕЩЕНИЙ УЧРЕЖДЕНИЙ

39. Помещения в учреждениях должны иметь естественное освещение.

Естественное освещение допускается не предусматривать в помещениях учреждений согласно приложению 7.

40. Направление основного светового потока естественного освещения в учебных помещениях (помещениях для занятий) должно быть левостороннее.

Верхнее или верхнее и боковое естественное освещение допускается предусматривать для рекреаций, холлов, лекционных аудиторий, спортивных и танцевальных залов, ванн плавательных бассейнов.

В лекционных аудиториях на 200 и более мест необходимо предусматривать двустороннее расположение светопроемов.

При глубине учебных помещений более 6 м от окон при естественном боковом левостороннем освещении должно предусматриваться устройство правостороннего подсвета.

41. В учреждениях в учебных помещениях (помещениях для занятий) окна не должны быть затенены цветами, декоративными шторами, мебелью.

Поверхность интерьера учебных помещений должна быть матовая светлых тонов, потолки должны быть белые.

Учебные, жилые, спальные и другие помещения при необходимости должны оборудоваться регулируемыми солнцезащитными устройствами.

При использовании интерактивной доски должно быть предусмотрено затемнение окна (окон).

42. Все помещения учреждений должны иметь равномерное искусственное освещение.

Организация световой среды, уровни естественной и искусственной освещенности основных помещений учреждений должны соответствовать установленным гигиеническим нормативам.

При трудовом (производственном) обучении (практике) и в лабораториях при выполнении точных работ применяется система комбинированного (общего и местного) искусственного освещения рабочих мест. Уровень освещенности рабочих мест должен обеспечиваться в соответствии с характером и точностью (разрядом) проводимых работ по нормам освещения промышленных предприятий, но не ниже освещенности, нормируемой для учебных помещений.

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

43. В учебных помещениях в качестве электросветильников должны использоваться преимущественно люминесцентные лампы с электронной пускорегулирующей аппаратурой, предусматриваться дополнительное освещение классной доски с размещением над доской либо на потолке.

Неисправные и перегоревшие газоразрядные лампы должны своевременно заменяться, собираться в контейнер в специально выделенном помещении для дальнейшей отправки на утилизацию.

ГЛАВА 5

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ ПОМЕЩЕНИЙ УЧРЕЖДЕНИЙ

44. В учреждениях должны использоваться строительные, в том числе отделочные, материалы, мебель (детская, ученическая, бытовая и другая), наглядные и учебные пособия, игры и игрушки, электронные средства обучения, медицинская техника и изделия медицинского назначения, электросветильники, моющие средства и средства дезинфекции, произведенные в соответствии с техническими нормативными правовыми актами и разрешенные к применению законодательством.

45. В учреждениях размеры, конструкция детской, ученической, бытовой мебели должны соответствовать функциональным ростовым параметрам обучающихся и установленным стандартам.

Стулья должны устанавливаться в комплекте со столами одного размера.

Использование вместо стульев табуреток и скамеек запрещается.

Ученическая мебель для учащихся I–IV классов по мере износа должна заменяться на парты.

Мастерские, производственные (учебно-производственные) мастерские и лаборатории в учреждениях должны оснащаться в соответствии с реализуемыми образовательными программами и требованиями технологического процесса.

Химические лаборатории должны быть оборудованы вытяжными шкафами в соответствии с требованиями к шкафам демонстрационным и лабораторным вытяжным.

Основные размеры столов и стульев детских и ученических, кроватей, требования к расстановке детской и ученической мебели, производственного оборудования в мастерских, производственных (учебно-производственных) мастерских установлены согласно приложению 8.

46. В учреждениях мастерские, производственные (учебно-производственные) мастерские и лаборатории должны обеспечиваться средствами индивидуальной защиты и страховочными средствами с учетом вида деятельности, профиля осваиваемой специальности, моющими средствами и средствами для защиты и очищения кожи, аптечками первой помощи универсальными, перечень вложений в которые определяется Министерством здравоохранения.

47. В учреждениях:

кровати должны использоваться с твердым ложем;

для детей в возрасте до 3 лет и для детей с заболеваниями опорно-двигательного аппарата ложе кроватей должно быть ограждено с четырех сторон, использование двухъярусных кроватей запрещается;

для детей в возрасте от 3 до 17 лет, за исключением учреждений для детей с круглосуточным пребыванием детей на протяжении более 6 месяцев, допускается использование двухъярусных кроватей (в которых второй ярус должен быть огражден на высоту не менее 30 см и расстояние между ярусами должно обеспечивать возможность сидения на первом ярусе с прямой спиной), пристенных кроватей-трансформеров двухъярусных или ленточных, трехуровневых кроватей из комплекта мебели для групп продленного дня;

кровати должны расставляться так, чтобы постельные принадлежности и постельное белье стоящих рядом кроватей не соприкасались.

В местах проживания обучающихся для каждого проживающего должны предусматриваться кровать, тумбочка и стул, шкаф (место в шкафу) для хранения личных вещей, одежды и обуви, стол (рабочее место).

48. Требования к кабинетам учебно-вычислительной техники в учреждениях, режиму работы с электронными средствами обучения установлены согласно приложению 9.

49. В учреждениях для детей старше 6 лет и взрослых допускается организация локальной сети передачи данных с использованием радиоэлектронных средств широкополосного беспроводного доступа при соблюдении следующих требований:

на каждое радиоэлектронное средство широкополосного беспроводного доступа с эквивалентной изотропной излучаемой мощностью более 100 мВт, имеющее внешнюю антенну, установленную вне зданий и сооружений, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к электромагнитным излучениям радиочастотного диапазона должен оформляться санитарный паспорт;

радиоэлектронные средства широкополосного беспроводного доступа должны размещаться вне учебных помещений на высоте не менее 2,4 м;

сеть передачи данных с использованием радиоэлектронных средств широкополосного беспроводного доступа должна использоваться обучающимися только для реализации образовательных программ.

50. В учреждениях дошкольного образования, специальных детских садах организация локальной сети передачи данных с использованием радиоэлектронных средств широкополосного беспроводного доступа в образовательных целях запрещается.

ГЛАВА 6 ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ ПОМЕЩЕНИЙ УЧРЕЖДЕНИЙ

51. В учреждениях все помещения, оборудование помещений, включая спортивное оборудование и спортивный инвентарь, торгово-технологическое и санитарно-техническое оборудование, должны содержаться в чистоте.

Влажная уборка помещений должна проводиться в течение дня по мере необходимости при открытых окнах и фрамугах с применением моющих средств и в отсутствие обучающихся. Не реже одного раза в месяц должна проводиться генеральная уборка помещений с применением моющих средств и средств дезинфекции в соответствии с инструкциями по применению. Генеральная уборка помещений объекта питания должна проводиться не реже одного раза в неделю.

Обязательно проведение влажной уборки учебных помещений в период между учебными сменами, санитарных узлов – после каждой перемены.

Индивидуальные горшки после каждого их использования должны мыться ершами под проточной водой с применением моющих средств.

Моющие средства и средства дезинфекции должны храниться в специально отведенных помещениях (местах), недоступных для обучающихся.

52. В учреждениях:

ковры должны ежедневно очищаться пылесосом или влажной щеткой, при необходимости подвергаться химической чистке;

электросветильники и окна должны очищаться по мере загрязнения, но не реже одного раза в три месяца;

игрушки должны мыться ежедневно теплой водой с применением моющих средств;

игрушки для игры на улице моются непосредственно на территории учреждения.

53. В учреждениях уборочный инвентарь должен выделяться соответствующей маркировкой и быть отдельным для:

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

помещений объектов питания (в том числе для обеденного зала, производственных помещений для сырой и готовой продукции);

жилых и спальных помещений;

поверхностей выше пола;

санитарных узлов.

Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов должен иметь сигнальную маркировку и храниться отдельно от остального уборочного инвентаря – в санитарных узлах или специально отведенных местах.

Уборочный инвентарь после использования промывается горячей водой с моющими средствами и просушивается.

54. В учреждениях не допускается наличие грызунов и насекомых.

Не допускается проводить дератизационные и дезинсекционные мероприятия в присутствии обучающихся.

55. В местах проживания, оборудованных мусоропроводами, клапаны и камеры мусоропровода должны содержаться в чистоте.

При выведении из эксплуатации или отсутствии в местах проживания мусоропроводов контейнер для сбора твердых коммунальных отходов допускается размещать в мусороприемной камере с обеспечением к нему доступа.

56. Требования к содержанию постельных принадлежностей и постельного белья в учреждениях установлены согласно приложению 10.

57. В учреждениях дезинфекции подлежат:

резиновые коврики в душевых, ерши для унитазов – в конце рабочего дня;

накладки на унитазы – во время уборки;

поверхности, постельное и нательное белье (перед стиркой или во время стирки) в случае загрязнения физиологическими выделениями;

грязное постельное белье из медицинских изоляторов;

санитарная одежда работников после работы с грязным бельем (перед стиркой или во время стирки).

58. В местах проживания обучающихся в возрасте до 17 лет не реже одного раза в неделю должна быть организована их помывка. Полотенца должны выделяться отдельно для лица и рук, для ног и банное.

В учреждениях для детей-сирот должно быть не менее двух комплектов на матрацников, постельного белья и полотенец на каждого воспитанника.

59. Все помещения учреждений с пребыванием обучающихся должны проветриваться.

Одностороннее проветривание помещений проводится в присутствии обучающихся.

Сквозное проветривание учебных и других помещений в присутствии обучающихся и через помещения санитарных узлов запрещается.

Проветривание рекреационных помещений проводится во время учебных занятий.

60. В учреждениях должны быть обеспечены санитарной одеждой медицинские работники, помощники воспитателей, работники прачечных, уборщики помещений. Смена санитарной одежды должна проводиться по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю.

Хранение работниками учреждений верхней одежды, обуви, головных уборов, личных вещей совместно с санитарной одеждой, одевание верхней или какой-либо другой одежды на санитарную одежду запрещаются.

ГЛАВА 7

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМУ ПРОЦЕССУ И ВОСПИТАНИЮ В УЧРЕЖДЕНИЯХ

61. Образовательный процесс в учреждениях для детей, учреждениях высшего образования должен осуществляться в соответствии с типовыми учебными планами, примерными учебными планами по специальностям, утвержденными в порядке, установленном Кодексом Республики Беларусь об образовании, при их соответствии санитарно-эпидемиологическому законодательству.

Образовательный процесс в учреждениях дополнительного образования детей и молодежи, дополнительного образования одаренных детей и молодежи, за исключением детских школ искусств, в учреждениях дополнительного образования взрослых должен осуществляться в соответствии с учебными планами (программами), разработанными и утвержденными в установленном законодательством порядке.

Обучение и воспитание в учреждениях должны быть организованы с учетом необходимости:

сохранения здоровья обучающихся, поддержания их работоспособности в течение учебного дня, недели, учебного года, обеспечения требуемой двигательной активности;

обеспечения продолжительности прогулок, дневного и ночного сна в учреждениях для детей.

62. В учреждениях высшего образования обязательная недельная учебная нагрузка (в режиме шестидневной или пятидневной учебной недели) для студентов первого и второго курсов должна быть не более 40 учебных часов без учета учебных часов, предусмотренных учебными планами для самостоятельной работы.

63. В учреждениях для детей:

продолжительность обязательных компонентов режима дня детей в учреждениях с круглосуточным пребыванием предусматривается согласно приложению 11;

продолжительность пребывания детей на открытом воздухе в учреждениях с круглосуточным пребыванием должна быть увеличена во время каникул на 1,5–2 часа;

отдельные учебные занятия (занятия), кроме учебных занятий (занятий) по физической культуре, допускается проводить на открытом воздухе при температуре не ниже +10 °С;

руководитель (иное должностное лицо) учреждения должен принимать решение о сокращении длительности (или запрещении) прогулок для детей на открытом воздухе при неблагоприятных погодных условиях (дождь, сильный ветер) и чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера, а также при скорости движения воздуха более 3 м/с и температуре атмосферного воздуха –15 °С и ниже – для детей в возрасте до 3 лет, –18 °С и ниже – для детей в возрасте от 3 до 7 лет, –22 °С и ниже – для детей в возрасте от 7 лет;

во время прогулки должны быть обеспечены двигательная активность детей, соответствующие погодным условиям одежда и обувь.

Местными исполнительными и распорядительными органами должно приниматься решение о временном приостановлении образовательного процесса в учреждениях общего среднего и специального образования при чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера или температуре атмосферного воздуха в 7.00–25 °С и ниже при скорости движения воздуха более 3 м/с.

Решение о сокращении (запрещении) прогулок или учебных занятий может приниматься при более высоких температурах атмосферного воздуха, чем указано в настоящем пункте, но при сильном ветре.

64. Требования к режиму учебных занятий (занятий) в учреждениях установлены согласно приложению 12.

65. Допускается объединять, за исключением учебных занятий по учебным предметам (учебным дисциплинам) «Физическая культура» и «Физическая культура и здоровье», учебные занятия:

по одному учебному предмету (учебной дисциплине) в учреждениях профессионально-технического, среднего специального образования, в учреждениях для взрослых;

по одному учебному предмету (учебной дисциплине) в учреждениях при проведении контрольных и лабораторных работ, практических работ (занятий), курсовых проектов (курсовых работ), зачетов (дифференцированных зачетов) и экзаменов;

по учебному предмету «Трудовое обучение», кроме I–IV классов, в учреждениях общего среднего, специального образования на уровне общего среднего образования;

по отдельным учебным предметам в виде сдвоенных уроков, изучаемых на повышенном уровне в VIII–IX классах учреждений общего среднего образования;

по одному учебному предмету в виде сдвоенных уроков в X–XI (XII) классах учреждений общего среднего образования.

Допускается объединять два учебных занятия по учебным предметам (учебным дисциплинам) «Физическая культура» и «Физическая культура и здоровье» при получении:

высшего образования;

среднего специального образования – на основе профессионально-технического образования;

среднего специального и профессионально-технического образования – на основе общего среднего образования, общего базового образования на III и IV курсах.

В остальных случаях в учреждениях для детей допускается объединять два учебных занятия по учебному предмету (учебной дисциплине) «Физическая культура и здоровье» только при проведении учебных занятий по лыжной подготовке, плаванию, катанию на коньках при условии, что продолжительность основной физической нагрузки (основной части учебного занятия) не будет превышать 40 минут.

66. Обучающимся учреждений дошкольного образования, I классов, при нахождении в санаторно-курортных организациях, на стационарном лечении в организациях здравоохранения домашние задания задаваться не должны.

67. Контрольные работы (за исключением учреждений для взрослых), курсовые проекты (курсовые работы), зачеты (дифференцированные зачеты) и экзамены в учреждениях должны проводиться в соответствии с графиком, утвержденным руководителем учреждения (заместителем руководителя по учебной работе) не более чем по одному учебному предмету (учебной дисциплине) в день в одном классе (учебной группе).

Запрещается проведение контрольных работ, курсовых проектов (курсовых работ), зачетов (дифференцированных зачетов) и экзаменов (за исключением выпускных):

на последнем учебном часе дня в учреждениях общего среднего и специального образования, а также профессионально-технического и среднего специального образования для учащихся первого и второго курсов, получающих образование на основе общего базового образования;

в последний день учебной недели в учреждениях специального образования (пятницу или субботу), а также в I–IV классах учреждений общего среднего образования (пятницу);

после третьего учебного часа в последний день учебной недели в учреждениях профессионально-технического и среднего специального образования (пятницу или субботу) для учащихся первого и второго курсов, получающих образование на основе общего базового образования, а также в V–XI классах учреждений общего среднего образования.

Для обучающихся в заочной форме получения высшего образования допускается совмещение в один день учебных занятий и одного из видов текущей аттестации. В случае отсутствия учебных занятий допускается проведение в один день не более одного экзамена и одного зачета или не более двух зачетов.

68. В целях организации учебных занятий по физической культуре обучающиеся в учреждениях на основании медицинских справок о состоянии здоровья должны распределяться на основную, подготовительную, специальную медицинскую группу, группу лечебной физической культуры.

Занятия должны проводиться с обучающимися:

подготовительной группы – вместе с основной группой согласно рекомендации врача-педиатра (врача общей практики);

специальной медицинской группы – педагогическими работниками, прошедшими специальную подготовку, отдельно от основной группы;

группы лечебной физической культуры – медицинским работником, прошедшим подготовку по лечебной физической культуре, в оборудованных для этих целей помещениях организаций здравоохранения или учреждений образования.

Физическая нагрузка для обучающихся должна быть с учетом состояния здоровья.

Наполняемость специальной медицинской группы должна быть не более 12 обучающихся.

69. Учебное занятие по физической культуре с обучающимися должно состоять из вводной части, общеразвивающих упражнений, основных движений или подвижной игры (в учреждениях для детей в возрасте до 7 лет), заключительной части.

Двигательная активность обучающихся на учебных занятиях по физической культуре должна составлять от 70 до 85 процентов от общей длительности учебного занятия, при этом частота пульса во время учебных занятий с обучающимися основной группы в заключительной части занятия не должна превышать исходный показатель более чем на 15–20 процентов в зависимости от возраста.

Администрацией учреждения совместно с медицинским работником должен осуществляться контроль за организацией физического воспитания обучающихся, в том числе с выборочной оценкой учебных занятий по физической культуре.

Обучающиеся допускаются к учебным занятиям по физической культуре, спортивно-массовым, физкультурно-оздоровительным мероприятиям только в спортивной одежде и обуви, к занятиям в спортивных секциях, участию в спортивных соревнованиях – с письменного разрешения медицинского работника.

70. В учреждениях не допускается проведение учебных занятий по физической культуре, спортивно-массовых и физкультурно-оздоровительных мероприятий с обучающимися на открытом воздухе при чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера, а также при температуре воздуха ниже -15°C и скорости движения воздуха более 3 м/с.

Учебные занятия по физической культуре, спортивно-массовые и физкультурно-оздоровительные мероприятия с обучающимися могут не проводиться при более высоких температурах атмосферного воздуха, чем указано в настоящем пункте, но при сильном ветре.

71. В учреждениях при организации труда обучающихся:

71.1. должны соблюдаться требования к охране труда, установленные Трудовым кодексом Республики Беларусь, Законом Республики Беларусь от 23 июня 2008 г. № 356-З «Об охране труда»;

71.2. должны соблюдаться требования к организации трудового, производственного обучения, практики, общественно полезного труда обучающихся, установленные согласно приложению 13;

71.3. запрещается привлекать детей:

к работам в соответствии со списком работ, на которых запрещается применение труда лиц моложе восемнадцати лет, установленным Министерством труда и социальной защиты;

к любым видам работ в вечернее (позже 20.00 часов) и ночное время, в выходные и праздничные дни;

к выполнению опасных для жизни и здоровья видов работ (очистка электросветильников, мытье окон, очистка от снега крыш зданий, обслуживание котельной, нарезка хлеба и гастрономических изделий), тяжелых работ (ручная стирка постельного белья);

к работам, опасным в эпидемическом отношении (уборка санитарных узлов и мест общего пользования – лестничных площадок, пролетов, коридоров, умывальных, уборка и вывоз отходов и нечистот, очистка мусоросборников и другое);

к выполнению работ, связанных с использованием ядохимикатов;

к приготовлению блюд, мытью посуды, обеденных столов, пола в обеденном зале и производственных помещениях объекта питания, к розливу или порционированию готовых блюд, кроме самообслуживания за своим столом.

72. В учреждениях допускается использование ПЭВМ и ВДТ лицами начиная с 5-летнего возраста. Детями в возрасте от 5 до 6 лет запрещается использование портативных ПЭВМ и ВДТ.

Продолжительность занятия компьютерными играми для детей в возрасте от 6 до 9 лет должна быть не более 10 минут, развивающих занятий в свободном режиме – не более 25 минут.

После каждого занятия необходимо организовывать перерывы длительностью не менее 10 минут. На занятиях следует выполнять упражнения для глаз, проводить физкультурные паузы.

73. Продолжительность каникул обучающихся устанавливается Кодексом Республики Беларусь об образовании.

Дополнительные каникулы должны быть предусмотрены продолжительностью не менее одной календарной недели:

для учащихся I–II классов – третья неделя февраля;

для учащихся первого и второго курсов учреждений профессионально-технического образования, получающих образование на основе общего базового образования, – конец марта – начало апреля.

ГЛАВА 8

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К МЕДИЦИНСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ОБУЧАЮЩИХСЯ В УЧРЕЖДЕНИЯХ

74. Медицинское обеспечение обучающихся в учреждениях должно осуществляться медицинскими работниками учреждений и территориальных организаций здравоохранения в порядке, установленном законодательством.

В учреждениях, расположенных в сельской местности, допускается организация медицинской помощи детям на базе территориальных организаций здравоохранения (фельдшерско-акушерские пункты, врачебные амбулатории, амбулатории врача общей практики и другие).

В учреждениях помещения медицинского назначения должны предусматривать наличие медицинского и процедурного кабинетов, других медицинских кабинетов – в соответствии с необходимостью.

В действующих учреждениях образования допускается наличие совмещенного медицинского и процедурного кабинетов.

В местах проживания обучающихся, за исключением детских городков (деревень), дополнительно к медицинскому и процедурному кабинетам рядом с медицинским кабинетом должен предусматриваться медицинский изолятор с выделением не менее двух палат для детей с подозрением на воздушно-капельные и кишечные инфекции (с отдельными туалетами или индивидуальными биотуалетами).

В учреждениях дошкольного образования, специальных детских садах допускается предусматривать одну палату медицинского изолятора.

75. В целях предупреждения заноса и распространения кожных заразных и инфекционных заболеваний в учреждениях для детей медицинские работники должны:

контролировать своевременность прохождения медицинских осмотров детьми и работниками, проведения профилактических прививок детям в соответствии с Национальным календарем профилактических прививок, осматривать детей на педикулез в порядке, определенном Министерством здравоохранения;

после выходных, праздничных дней и каникул в местах проживания обучающихся проводить опрос и выборочные профилактические осмотры детей в целях выявления заболевших детей;

выявленного заболевшего ребенка своевременно изолировать (в медицинский изолятор при его наличии) с последующей госпитализацией в соответствующую организацию здравоохранения или отправкой по месту жительства с одновременным информированием организации здравоохранения;

организовывать и контролировать проведение санитарно-противоэпидемических мероприятий, обеспечить наблюдение за детьми, бывшими в контакте с инфекционными больными.

76. Прием в учреждение, лечение в медицинском изоляторе обучающихся с кожными заражными и острыми инфекционными заболеваниями запрещаются.

77. В местах проживания обучающихся учреждений для детей допускается проведение санации ребенка с педикулезом непосредственно в учреждении с использованием противопедикулезной укладки. При необходимости должна проводиться повторная обработка через 10 дней.

78. Медицинские работники в учреждениях для детей в пределах своих функциональных обязанностей совместно с администрацией учреждений должны:

78.1. осуществлять контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований при организации образовательного процесса и воспитании детей в соответствии с настоящими специфическими санитарно-эпидемиологическими требованиями;

78.2. организовывать гигиеническое воспитание детей, включающее:

мероприятия по формированию здорового образа жизни, мотивированного поведения по сохранению собственного здоровья (игры, викторины, дни здоровья, вечера вопросов и ответов, информационно-образовательные проекты и другие мероприятия по здоровому питанию, гигиене юношей и девушек, профилактике венерических заболеваний, вируса иммунодефицита человека, вредных привычек, гигиене полости рта и иным актуальным темам) в соответствии с возрастом детей;

обучение детей навыкам слежения за состоянием функциональных систем организма и использования их на практике.

79. В местах проживания обучающихся:

каждый обучающийся должен иметь индивидуальные предметы личной гигиены;

должна быть обеспечена ежедневная чистка зубов детьми с 2 лет с использованием зубной пасты;

зубные щетки и стаканчики должны храниться в условиях, предупреждающих их загрязнение.

РАЗДЕЛ III ОТДЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К УЧРЕЖДЕНИЯМ

ГЛАВА 9 ОТДЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К УЧРЕЖДЕНИЯМ ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

80. На территории учреждения дошкольного образования количество групповых площадок, теневого навеса, веранд или террас должно соответствовать количеству групп.

На групповых площадках должно быть травяное покрытие, покрытие из утрамбованного грунта (иное аналогичное покрытие).

81. Учреждения дошкольного образования при соблюдении требований настоящих специфических санитарно-эпидемиологических требований допускается размещать во встроенно-пристроенных, пристроенных или встроенных в жилые дома помещениях.

Встроенно-пристроенные или пристроенные к жилым домам помещения учреждений дошкольного образования должны размещаться не выше второго этажа вместимостью не более чем на 75 детей. При этом должен быть выделен самостоятельный огражденный земельный участок с игровыми площадками, обеспечены автономные системы водоснабжения, канализации, отопления, механической приточно-вытяжной и естественной вытяжной вентиляции, обеспечены звукоизоляция и гидроизоляция от помещений жилого здания.

Встроенные в жилые дома помещения учреждений дошкольного образования могут размещаться на первых этажах вместимостью не более чем на две группы с кратковременным пребыванием (не более 7 часов) детей в возрасте от 3 до 7 лет. При этом должна быть оборудована игровая площадка на озелененной придомовой территории площадью не менее 90 кв. м на группу (10–12 детей) с тенью навесом или крытой верандой, обеспечен нормируемый объем помещений с учетом их высоты от пола до потолка, созданы условия для подогрева доставляемой горячей пищи (или приготовления пищи) при длительности пребывания воспитанников от 4 до 7 часов. При длительности пребывания воспитанников от 5 до 7 часов должны быть обеспечены условия для организации дневного сна.

Учреждения дошкольного образования допускается размещать в отдельном блоке здания учреждения общего среднего образования при соблюдении требований настоящих специфических санитарно-эпидемиологических требований по составу, оборудованию и площадям помещений, их инсоляции, санитарно-техническому благоустройству, оборудованию игровых площадок.

82. В здании учреждений дошкольного образования должны предусматриваться помещения групповых ячеек, физкультурно-оздоровительного (музыкальный и спортивный залы или музыкально-гимнастический зал), медицинского, административно-хозяйственного назначения (помещения объекта питания, прачечной, служебные и бытовые помещения).

В помещения групповых ячеек должны быть обустроены отдельные входы.

Общий вход может предусматриваться на 2 групповые ячейки для детей в возрасте до 3 лет и на 2–4 групповые ячейки для детей в возрасте от 3 до 7 лет.

При проектировании, строительстве, реконструкции и перепрофилировании здания допускается возможность увеличения количества групповых ячеек с одним входом при обеспечении возможности организации отдельного входа в случае осложнения санитарно-эпидемической ситуации в группе.

83. Состав и площади помещений групповой ячейки учреждений дошкольного образования установлены согласно приложению 14.

В составе групповой ячейки для детей в возрасте до 3 лет предусматриваются спальни и игровые, для детей в возрасте от 3 до 7 лет игровые допускается совмещать со спальней (игровые с зоной отдыха).

Все помещения групповой ячейки должны быть размещены на одном этаже.

Допускаются объединение и размещение на первом этаже раздевальных для 2–4 групп для детей в возрасте от 3 до 7 лет, в том числе расположенных на втором и третьем этажах.

84. Приемные-раздевальные групповых ячеек должны оборудоваться шкафами для верхней одежды детей, предусматривающими разделение хранения верхней одежды, головных уборов и обуви, а также скамейками, шкафами для верхней одежды работников.

В туалетных помещениях должны быть настенные вешалки с индивидуальными ячейками для хранения полотенец и предметов личной гигиены детей, шкафы с отдельными ячейками для хранения индивидуальных горшков.

85. Основные составляющие режима дня детей в учреждениях дошкольного образования должны предусматриваться с учетом продолжительности обязательных компонентов режима дня детей в учреждениях с круглосуточным пребыванием согласно приложению 11.

В учреждениях дошкольного образования с пребыванием 10,5 часа и более пребывание детей на открытом воздухе должно организовываться не реже двух раз в день общей продолжительностью не менее 3 часов 20 минут.

При организации занятий (игр) нагрузка для детей дошкольного возраста должна соответствовать типовому учебному плану и учебной программе дошкольного образования с учетом состояния здоровья, психофизиологической подготовленности детей.

В начале и конце недели должны предусматриваться занятия, облегченные по содержанию и умственной нагрузке.

86. Организация занятий в объединениях по интересам в приемных-раздевальных, спальнях, оборудованных стационарными кроватями, запрещается.

При организации занятий в объединениях по интересам не допускается сокращение продолжительности дневного сна, пребывания на открытом воздухе.

ГЛАВА 10

ОТДЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К УЧРЕЖДЕНИЯМ ОБЩЕГО СРЕДНЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

87. Для каждого класса должно быть собственное учебное помещение и отдельные учебные помещения.

Учебные помещения должны объединяться в следующие группы: учебные для I класса, учебные для II–IV классов, учебные для V–XI (XII) классов, мастерские и кабинеты обслуживающего труда, помещения физкультурно-спортивного назначения.

88. Требования к размещению помещений для учащихся I класса установлены согласно приложению 15.

89. Раздевальная-гардеробная для учащихся должна оснащаться вешалками для верхней одежды и ячейками для обуви.

В учреждениях общего среднего образования для учащихся I–IV классов с количеством учащихся в классе не более 15 человек допускается размещение раздевальной-гардеробной в рекреациях (за исключением путей эвакуации) или в учебном помещении при условии оборудования их индивидуальными шкафами и при соблюдении норм площади учебного помещения и рекреации (без учета площади, занятой шкафами).

90. Для учащихся I–IV классов должны быть оборудованы индивидуальные шкафы-ячейки или встроенные шкафы для хранения принадлежностей для учебных занятий (занятий) по трудовому обучению, изобразительному искусству, книг для дополнительного чтения в классе, учебников и учебных пособий (I классы).

91. Устройство и оборудование производственных помещений межшкольных учебно-производственных комбинатов трудового обучения и профессиональной ориентации должны определяться реализуемыми образовательными программами при соблюдении установленных санитарно-эпидемиологических требований.

92. В учреждениях общего среднего образования запрещается проведение учебных занятий во вторую смену в I, II, V, IX–XI классах, в VIII классах с изучением отдельных учебных предметов, модулей на повышенном уровне.

В VI–VII классах, в которых организовано изучение отдельных учебных предметов, модулей на повышенном уровне, допускается организация учебных занятий во вторую смену при условии обеспечения оптимального режима обучения и ежегодного согласования (до начала учебного года) с главными управлениями по образованию облисполкомов, комитетом по образованию Минского горисполкома, областными центрами гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья, Минским городским центром гигиены и эпидемиологии.

Факультативные занятия в течение учебной недели должны проводиться в дни с наименьшим количеством учебных занятий.

Только в первую смену организуется образовательный процесс для учащихся специальных классов, для учащихся I–IV классов интегрированного обучения и воспитания.

93. Учебная нагрузка учащихся в учреждениях общего среднего образования не должна превышать максимальный допустимый объем учебной нагрузки в неделю* (при пятидневной учебной неделе), установленный типовыми учебными планами общего среднего образования.

Максимальный допустимый объем учебной нагрузки в неделю учащихся в учреждениях общего среднего образования (при пятидневной учебной неделе) установлен согласно приложению 16.

Факультативное занятие «Час здоровья и спорта» не включается в максимальный допустимый объем учебной нагрузки в неделю.

При организации факультативных занятий музыкальной, хореографической, художественной и театральной направленности максимальный допустимый объем учебной нагрузки на одного учащегося в неделю может быть увеличен во II–IV классах на два учебных часа, в V–XI классах – на 3 учебных часа.

* Максимальный допустимый объем учебной нагрузки в неделю определяется суммой учебных часов обязательной учебной нагрузки (государственный компонент), в том числе при изучении на повышенном уровне учебных предметов, модулей, с учетом часов для факультативных занятий.

94. Максимальная учебная нагрузка учащихся должна быть в дни наибольшей работоспособности: во вторник и (или) среду – в I–IV классах, вторник, среду и (или) пятницу – в V–XI (XII) классах, а также равномерно распределяться по другим дням учебной недели.

В целях рационального распределения учебной нагрузки по дням недели при составлении расписания используется ранговая шкала трудности учебных предметов, установленная Министерством здравоохранения.

Учебные предметы, требующие большого умственного напряжения, сосредоточенности и внимания (математика, русский, белорусский, иностранный языки), изучаются в I–IV классах преимущественно на втором и третьем учебных занятиях.

В V–XI (XII) классах учебные предметы, требующие большого умственного напряжения, сосредоточенности и внимания (математика, русский, белорусский, иностранный языки, физика, химия), допускается изучать на первом и последнем учебных занятиях не чаще одного раза в неделю в одном классе.

Не допускается проведение учебных занятий по учебному предмету «Физическая культура и здоровье» в течение двух дней подряд в одном классе.

95. В режиме дня учащихся, посещающих группу продленного дня, должны предусматриваться:

дневной сон (в специально выделенном помещении, спальне-игровой) для учащихся I классов в возрасте до 7 лет на начало учебного года и учащихся с ослабленным здоровьем;

двухразовое питание – при пребывании продолжительностью до 8 часов, трехразовое – при пребывании в учреждении продолжительностью более 8 часов;

пребывание на открытом воздухе не менее 1 часа 30 минут;

условия для хранения сменной одежды и обуви.

96. Дважды в течение учебного года (сентябрь, январь) педагогические работники I–IV классов должны проводить рассаживание учащихся за ученической мебелью с учетом роста и рекомендаций врача.

При организации в одном учебном помещении занятий в первую и вторую смены близких по возрасту учащихся допускается рассаживать за мебелью на один размер больше, чем полагается по росту.

Учащихся, пишущих левой рукой, рассаживают по одному либо слева от пишущих правой рукой.

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

97. На каждом учебном занятии (кроме учебных предметов «Физическая культура и здоровье», «Музыка») при появлении признаков утомления учащихся необходимо проводить комплексы упражнений гимнастики для глаз, рекомендованные Министерством здравоохранения.

ГЛАВА 11 ОТДЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К УЧРЕЖДЕНИЯМ СПЕЦИАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

98. На территории учреждения специального образования должна быть создана доступная среда для передвижения детей:

пешеходные дорожки должны иметь твердое, прочное и не допускающее скольжения покрытие с незначительным продольным и поперечным уклоном;

на путях передвижения детей с нарушениями зрения должны предусматриваться ограждения для всех опор, точечных элементов благоустройства (деревья, кустарники, столбы и прочее), по краям дорожек должен быть оборудован бордюр;

на путях передвижения детей с нарушениями функций опорно-двигательного аппарата через каждые 30 м должны предусматриваться места отдыха (устройство скамеек со спинками, места для кресла-коляски).

99. Планировочная структура здания учреждения специального образования, кроме помещений для организации образовательного процесса, сна, питания, медицинского обслуживания детей, должна предусматривать помещения для коррекционной работы с учетом вида учреждения специального образования.

100. В ЦКРОиР:

планировочные решения должны быть универсальными, обеспечивать возможность пребывания и передвижения детей с тяжелыми и (или) множественными физическими и (или) психическими нарушениями, в том числе детей, не способных к самостоятельному передвижению;

дополнительно должны предусматриваться группы помещений для диагностической работы, социальной реабилитации.

101. При проектировании, строительстве, реконструкции в помещениях учреждений специального образования для детей с нарушениями зрения в спортивном зале должно быть предусмотрено разделение на гимнастическую зону для занятий на снарядах и основную зону для игровой деятельности.

Пол гимнастической зоны должен быть выше пола основной зоны (на 6–7 см), снаряды должны фиксироваться стационарно.

Пол основной зоны должен иметь однородную структуру покрытия.

Должно предусматриваться устройство вибрирующей полосы настила для разделения основной и гимнастической зон (с небольшим уклоном в сторону основной зоны) и по периметру вдоль стен зала.

Для детей с нарушением слуха при оборудовании помещений должны применяться звукопоглощающие поверхности.

102. В учебных помещениях, читальных залах для детей с нарушениями зрения коэффициент естественного освещения должен быть не менее 2,5 процента, должно быть предусмотрено комбинированное искусственное освещение рабочих мест с использованием ламп накаливания в целях местного электроосвещения.

Уровень искусственной освещенности от системы общего освещения должен составлять не менее 400 люкс.

Суммарный уровень искусственной освещенности рабочих мест от общего и местного освещения должен быть дифференцированным в зависимости от вида зрительной патологии ребенка и составлять:

для детей с высокой степенью осложненной близорукости и дальнозоркостью высокой степени – не менее 1000 люкс;

для детей с поражением сетчатки и зрительного нерва (без светобоязни) – 1000–1500 люкс;

для детей, страдающих светобоязнью, – 200–500 люкс.

103. Учебные помещения должны быть оборудованы:

для незрячих детей – столами с горизонтальной доской, размер, специальные приспособления которой позволяют использовать для занятий учебники с рельефно-точечной системой Брайля;

для детей с интеллектуальной недостаточностью – одноместными столами;

для детей с нарушением слуха (неслышащих, слабослышащих) – одноместными столами с индивидуальными пультами, столом для педагога с пультом управления, оборудованием для индивидуальной работы педагога с одним или двумя детьми.

104. В специальных школах, специальных школах-интернатах, учреждениях общего среднего образования, реализующих образовательные программы специального образования на уровне общего среднего образования, специального образования на уровне общего среднего образования для лиц с интеллектуальной недостаточностью, количество учебных, коррекционных и факультативных занятий должно соответствовать учебным планам специального образования на уровне общего среднего образования.

Для обучающихся с тяжелыми, множественными нарушениями в физическом и (или) психическом развитии, с расстройствами аутистического спектра, с интеллектуальной недостаточностью с учетом структуры и степени тяжести имеющихся у них нарушений могут разрабатываться индивидуальные учебные планы. Индивидуальные учебные планы разрабатываются на основе учебных планов первого и второго отделений специальной школы, специальной школы-интерната для учащихся с интеллектуальной недостаточностью, учебного плана ЦКРОиР для учащихся с тяжелыми, множественными нарушениями в физическом и (или) психическом развитии.

Между занятиями по учебным предметам и коррекционными, факультативными или логопедическими занятиями должен быть перерыв не менее 30 минут.

105. Непрерывная зрительная нагрузка при любых видах учебной деятельности на близком расстоянии не должна превышать для детей в возрасте от 6 до 10 лет – 10 минут, в возрасте от 11 лет – 15 минут.

Незрячим детям с остаточным зрением, обучающимся по рельефно-точечной системе Брайля, допускается выполнять непрерывную зрительную работу один–два раза за урок по 5 минут.

ГЛАВА 12

ОТДЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К УЧРЕЖДЕНИЯМ ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОГО, СРЕДНЕГО СПЕЦИАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

106. Объемно-планировочная структура зданий и состав помещений учреждений профессионально-технического, среднего специального образования должны предусматривать:

учебные помещения для занятий по учебным предметам общеобразовательного и профессионального компонентов учебного плана учреждения по специальностям (кабинеты, лаборатории, кабинеты курсового и дипломного проектирования, лекционные аудитории и иные помещения);

помещения, сооружения для проведения производственного обучения, практики – лаборатории, производственные (учебно-производственные) мастерские и иные помещения, учебные полигоны, автодромы и другие;

помещения общего назначения.

107. Требования к оборудованию производственных (учебно-производственных) мастерских и лабораторий установлены согласно приложению 17.

108. В производственных (учебно-производственных) мастерских и лабораториях оптимальные величины показателей микроклимата должны соответствовать особенностям технологического процесса, категории тяжести работы и санитарно-эпидемиологическим требованиям, установленным к микроклимату производственных помещений.

В неотапливаемых производственных помещениях или при работе на открытом воздухе с постоянным соприкосновением с мокрыми и холодными предметами должны быть предусмотрены устройства или специальные помещения для обогрева.

109. В воздухе производственных (учебно-производственных) мастерских и лабораториях не должны содержаться пыль, аэрозоль и вредные химические вещества в количествах, превышающих установленные нормативы.

У станков и механизмов, работа на которых связана с выделением повышенного тепла, вредных веществ, пыли, аэрозолей, должна предусматриваться эффективно работающая общая и местная механическая вентиляция.

При электросварке на нефиксированных рабочих местах помещение должно быть оборудовано общеобменной приточно-вытяжной механической вентиляцией из расчета воздухообмена по наиболее токсичному компоненту в зависимости от применяемых электродов.

Резка металла должна осуществляться на раскроечном столе, имеющем вытяжную вентиляцию снизу.

110. Производственное обучение, практика по работам, на которых запрещается применение труда лиц моложе 18 лет, допускаются при достижении учащимися возраста

не менее 16 лет, обеспечении оптимальных условий труда в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, устанавливающими гигиеническую классификацию условий труда.

При освоении учащимися квалификаций, связанных с вибрацией, уровни общей вибрации всех категорий и локальной вибрации на ученических (рабочих) местах не должны превышать предельно допустимые значения для II класса (допустимого для взрослых) условий труда в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, устанавливающими гигиеническую классификацию условий труда. К практическим занятиям на ученических (рабочих) местах в таких условиях допускаются учащиеся, достигшие 16 лет.

111. При организации производственного обучения, практики учащихся:

продолжительность рабочего дня должна быть для учащихся, не достигших 16 лет, не более 4 часов 36 минут в день, для учащихся 16–18 лет – не более 7 часов в день;

должны проводиться 10-минутные перерывы через каждые 50 минут работы в первый год обучения и через каждые 1 час 50 минут – во второй и последующие годы обучения;

запрещается привлечение учащихся к выполнению работ, не предусмотренных учебной программой;

организация ученического (рабочего) места учащегося должна исключать длительное (более 25 процентов рабочего времени) нахождение в вынужденной рабочей позе с наклоном туловища более 30°;

нормы выработки для учащихся 14–15 лет должны быть не более 60 процентов почасовой нормы для взрослых, для учащихся 16–17 лет – не более 75 процентов.

112. В производственных зонах с уровнем звука более 70 дБА должно быть обеспечено использование средств индивидуальной защиты (противошумные наушники, вкладыши, шлемы и другое), 15-минутные перерывы через 45 минут работы в помещениях без источников шума, сокращение продолжительности работы.

Допустимое время работы учащихся при различных уровнях звука установлено согласно приложению 18.

113. В учреждениях профессионально-технического, среднего специального образования учебные занятия с учащимися первого и второго года обучения, получающими образование на основе общего базового образования, должны быть организованы в первую смену.

114. Обязательная недельная учебная нагрузка должна быть:

114.1. в учреждениях профессионально-технического образования:

не более 33 учебных часов в режиме пятидневной учебной недели и не более 36 учебных часов в режиме шестидневной учебной недели – для учащихся первого и второго курсов, обучающихся на основе общего базового образования;

не более 40 учебных часов в режиме шестидневной или пятидневной учебной недели – для учащихся последующих курсов, а также обучающихся на основе общего среднего образования;

не более 30 учебных часов в режиме пятидневной учебной недели и не более 33 учебных часов в режиме шестидневной учебной недели – для учащихся, обучающихся на основе специального образования;

114.2. в учреждениях среднего специального образования:

не более 36 учебных часов в режиме шестидневной учебной недели – для учащихся первого курса, обучающихся на основе общего базового образования;

не более 40 учебных часов в режиме шестидневной или пятидневной учебной недели – для учащихся последующих курсов, а также обучающихся на основе общего среднего, профессионально-технического образования.

ГЛАВА 13

ОТДЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К УЧРЕЖДЕНИЯМ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ДЕТЕЙ И МОЛОДЕЖИ

115. Учреждения дополнительного образования детей и молодежи допускается проектировать во встроенно-пристроенных или пристроенных помещениях жилых и общественных зданий.

116. Требования к помещениям для организации занятий художественного профиля установлены согласно приложению 19.

117. При организации занятий технического, спортивно-технического профиля:

рабочие места для организации электромонтажных работ должны соответствовать требованиям настоящих специфических санитарно-эпидемиологических требований (глава 12);

допускается использование паяльников только на 36 В;

мастерские по обработке древесины и металла должны оборудоваться в соответствии с настоящими специфическими санитарно-эпидемиологическими требованиями (главы 5 и 10, приложение 8).

118. При работе в оранжерее, зимнем саду, уголке живой природы должно выделяться помещение для хранения инвентаря, приготовления кормов для животных.

119. С обучающимися, ухаживающими за животными, должно проводиться обучение приемам безопасного обращения с животными и оказания первой помощи.

За животными должен быть обеспечен постоянный ветеринарный надзор.

Содержание в живых уголках опасных животных и насекомых запрещается.

Запрещается выращивание ядовитых растений.

120. Для организации теоретических занятий должны выделяться отдельные учебные помещения, оборудованные в соответствии с настоящими специфическими санитарно-эпидемиологическими требованиями (глава 6).

121. Условия для организации занятий физкультурно-спортивного профиля должны соответствовать установленным нормам проектирования с учетом вида спорта, задания на проектирование.

122. В объединения по интересам принимаются обучающиеся согласно возрасту, установленному:

в Кодексе Республики Беларусь об образовании;

в типовых программах дополнительного образования детей и молодежи, утвержденных Министерством образования, Министерством культуры;

Министерством спорта по согласованию с Министерством здравоохранения в качестве минимального возраста для занятия видами спорта.

123. Продолжительность и частота занятий в учреждениях дополнительного образования детей и молодежи установлены согласно приложению 20.

При организации занятий в учреждениях дополнительного образования:

между посещением занятий в учреждении общего среднего, специального образования и учреждении дополнительного образования должен быть перерыв для отдыха не менее 30 минут;

занятия допускается проводить в любой день недели, воскресные и каникулярные дни, включая летний период;

после каждого учебного часа занятий, за исключением занятий физкультурно-спортивного профиля, необходимо организовывать перерыв длительностью 5–10 минут.

ГЛАВА 14

ОТДЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К УЧРЕЖДЕНИЯМ ДЛЯ ДЕТЕЙ-СИРОТ

124. Устройство, оборудование и содержание дворовой территории детских деревень (городков) должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к содержанию территорий населенных пунктов и организаций.

125. Совместно в одном здании (в отдельных блоках) допускается размещать:

детский дом и дом ребенка;

детский дом и социально-педагогический центр;

детский дом и отделение постинтернатной адаптации.

Детский социальный приют допускается размещать в зданиях (в отдельном блоке) других учреждений образования (учреждение дошкольного, общего среднего образования, школа-интернат) и использовать помещения общего назначения (медицинские помещения, спортивный и музыкальный залы, объект питания, прачечную) данных учреждений.

126. Планировочная структура детских деревень (городков)* должна предусматривать обязательное наличие в доме (квартире) следующих помещений из расчета на 10 воспитанников и двух родителей-воспитателей:

жилые;

жилое (спальня) – для родителей-воспитателей;

гостиную-игровую или гостиную и игровую отдельные;

кухню-столовую или кухню и столовую отдельные;

прихожую-раздевальную;

два туалета;

две ваннные комнаты (совмещенные с постирочной или отдельные) с установкой в каждой умывальника, бытовой ванны с гибким шлангом-душем, полотенцесушителя, в одной из них – биде или душевой кабины.

* В детской деревне (городке) жизнедеятельность организуется по типу семьи (в условиях квартиры).

127. Режим дня в учреждениях для детей-сирот, образовательный процесс и воспитание детей в таких учреждениях организовываются согласно требованиям настоящих специфических санитарно-эпидемиологических требований (главы 9 и 10, приложение 11), а также с учетом соматического и психического здоровья воспитанника.

В режиме дня должно предусматриваться время для проведения оздоровительных мероприятий, а также коррекционных занятий с воспитанниками, имеющими отклонения в состоянии здоровья.

128. Ребенок при поступлении в детский социальный приют в случае необходимости должен пройти санитарную обработку в санитарном пропускнике (в учреждении или организации здравоохранения), медицинское обследование в организации здравоохранения.

РАЗДЕЛ IV ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕКТАМ ПИТАНИЯ

ГЛАВА 15 ТРЕБОВАНИЯ К ПИТАНИЮ ОБУЧАЮЩИХСЯ

129. В учреждениях для детей, учреждениях высшего образования должны быть созданы условия для организации горячего питания обучающихся.

Учреждением и (или) субъектом общественного питания должна быть разработана программа производственного, в том числе лабораторного, контроля за безопасностью и качеством питания, соответствием пищевой и энергетической ценности приготавливаемых блюд и кулинарных изделий (далее – блюда) рецептурам, меню-раскладкам.

Кратность и перечень исследуемых показателей блюд определяются в соответствии с требованиями технических нормативных правовых актов и на основании оценки рисков или идентификации опасностей.

Показатели пищевой и энергетической ценности приготавливаемых блюд должны соответствовать рецептурам блюд, меню-раскладкам. В случае установления несоответствия блюда по исследуемым показателям должны быть проведены корректирующие мероприятия с организацией повторного проведения лабораторных исследований.

130. В контроле за качеством и безопасностью питания, соблюдением настоящих специфических санитарно-эпидемиологических требований должны участвовать администрация учреждения, субъект общественного питания, медицинские работники в пределах своих функциональных обязанностей, советы по питанию, общественные советы.

Выдача готовых блюд в объектах питания должна проводиться после проведения органолептической оценки качества блюд членами бракеражной комиссии с соответствующей записью в журнале по контролю за качеством пищи (бракеражном журнале).

При выявлении нарушений в части соответствия требований к кулинарной обработке и (или) качеству блюда такое блюдо к выдаче не допускается, о чем производится соответствующая запись в бракеражном журнале.

ГЛАВА 16

ТРЕБОВАНИЯ К РАЗМЕЩЕНИЮ И УСТРОЙСТВУ ОБЪЕКТОВ ПИТАНИЯ

131. Такие объекты питания, как столовые, кафе, столовые-раздаточные, должны размещаться в отдельном блоке или отдельно стоящем здании. В отдельно стоящем здании должен предусматриваться вестибюль с гардеробом и санитарным узлом.

132. Состав производственных помещений и торгово-технологического оборудования, их взаимное расположение должны обеспечивать последовательность (поточность) технологического процесса приготовления блюд, исключение перекреста потоков чистой и грязной посуды.

Минимальный перечень производственных помещений (столовых, кафе) установлен согласно приложению 21.

В случае поставок полуфабрикатов из производственных цехов допускается исключать заготовочные цехи (цех) с учетом вида поставляемых полуфабрикатов.

Состав производственных цехов допускается сокращать (объединять цехи для обработки корнеплодов и сырых овощей или выделять один цех для обработки всего продовольственного сырья, горячий цех совмещать с цехом холодных закусок, помещением для резки хлеба, объединять моечные кухонной и столовой посуды) или организовывать технологический процесс в одном производственном помещении с выделением отдельных производственных участков при условии обеспечения поточности технологических процессов и безопасности приготовляемых блюд.

При организации привозного горячего питания в столовой-раздаточной должны быть созданы условия для приема, временного хранения и выдачи блюд, мытья столовой посуды, емкостей и термоконтейнеров. В случае необходимости создаются условия для подогрева блюд, нарезки хлеба и готовых пищевых продуктов (мясные и колбасные изделия, сыры и другое).

Кухни, предусмотренные в местах проживания, оснащаются тепловым бытовым оборудованием для приготовления и (или) подогрева пищи, моечными ваннами, производственными столами, шкафами и сушилкой для хранения посуды, холодильниками. Кухня-столовая в учреждениях для детей-сирот дополнительно оборудуется обеденным столом и стульями.

133. При прекращении подачи горячей или холодной проточной воды, неисправности системы водоотведения в течение более трех часов производственная деятельность столовых, кафе, столовых-раздаточных приостанавливается.

134. Помещения и инженерные коммуникации объектов питания должны находиться в должном санитарно-техническом состоянии, по мере износа санитарно-техническое и торгово-технологическое оборудование должно заменяться (ремонтироваться).

ГЛАВА 17

ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ, ПОСУДЕ В ОБЪЕКТАХ ПИТАНИЯ

135. Объекты питания должны быть обеспечены в необходимом количестве для соблюдения технологического процесса торгово-технологическим (электрическое и механическое), санитарно-техническим оборудованием, посудой, моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными к применению в соответствии с законодательством.

Электрическое торгово-технологическое оборудование, производственные столы и ванны, разделочные доски и ножи, кухонная посуда должны предусматриваться раздельные для сырых и готовых пищевых продуктов.

Электрическое торгово-технологическое оборудование должно быть исправным, обеспечивать возможность проведения влажной уборки и дезинфекции, в объектах питания для детей не реже одного раза в год оцениваться специализированными организациями на соответствие паспортным характеристикам.

136. В объектах питания производственные столы и производственные ванны маркируются согласно назначению: «МС» (мясо сырое) и «РС» (рыба сырая) или «СП» (сырая продукция), «СО» (сырые овощи), «ГП» (готовая продукция), «Салат», «Х» (хлеб). Дополнительно выделяются разделочная доска, нож и кухонная посуда для мяса птицы сырого «МП». Аналогично маркируются разделочные доски и ножи, кухонная посуда для работы в производственных цехах (участках).

По усмотрению руководителя объекта питания может вводиться дополнительная маркировка.

В кухнях-столовых (детские деревни (городки) разделочные доски и ножи должны выделяться для сырой и готовой продукции.

В объектах питания кухонная посуда для приготовления пищи должна использоваться в соответствии с маркировкой: «Супы», «Горячие блюда», «Напитки».

137. В объектах питания режим мытья столовой посуды в посудомоечной машине устанавливается в соответствии с технической документацией на использование посудомоечной машины.

Ручным способом посуда моется в соответствии с разработанной инструкцией. Требования к мытью посуды ручным способом, сушке посуды установлены согласно приложению 22.

138. В объектах питания должно предусматриваться наличие всех видов посуды согласно назначению: столовой (тарелки, блюда, салатницы, супницы, хлебницы, чашки или стаканы, столовые приборы), кухонной и кухонного инвентаря, посуды для хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Алюминиевую кухонную посуду допускается использовать только для приготовления и временного (до одного часа) хранения блюд, использование столовой посуды из алюминия не допускается.

Пластмассовую посуду допускается использовать для хранения сырых и сухих пищевых продуктов, в качестве столовой посуды одноразового использования.

В объектах питания для детей от 7 лет в период инфекционных заболеваний и других чрезвычайных обстоятельств должно предусматриваться наличие одноразовой столовой посуды. Повторное использование одноразовой посуды не допускается.

ГЛАВА 18

ТРЕБОВАНИЯ К ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ РАБОТНИКОВ В ОБЪЕКТАХ ПИТАНИЯ

139. В объектах питания (или учреждениях) должны быть созданы условия для соблюдения работниками личной гигиены, раздельного хранения их личной и чистой санитарной одежды, хранения грязной санитарной одежды, должен предусматриваться санитарный узел.

В действующих объектах питания допускается использование общего для работников санитарного узла.

Работники объектов питания должны соблюдать следующие правила личной гигиены:

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

во время приготовления блюд не носить украшения, не закалывать санитарную одежду булавками, на рабочем месте не принимать пищу и не курить;

ногти на руках должны быть острижены;

при приготовлении блюд, не подвергающихся термической обработке, выдаче и порционировании блюд, нарезке хлебобулочных изделий использовать одноразовые перчатки, производить их смену после каждого использования;

производить смену санитарной одежды по мере загрязнения, но не реже одного раза в день;

не входить в производственное помещение без санитарной одежды;

обеспечивать раздельное хранение санитарной и личной одежды.

Мыть руки также следует:

после каждого перерыва в работе;

при переходе от одной операции к другой;

после соприкосновения с загрязненными предметами;

после посещения туалета дважды: в тамбуре после посещения туалета до надевания санитарной одежды и на рабочем месте – непосредственно перед тем, как приступить к работе.

140. Каждый работник объекта питания должен быть обеспечен комплектами сменной санитарной одежды. Санитарная одежда должна полностью закрывать личную одежду.

141. Работники объектов питания должны ежедневно в начале рабочей смены регистрировать данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале «Здоровье» по форме, установленной Министерством здравоохранения.

Контроль за ведением журнала «Здоровье» осуществляет медицинский работник, при отсутствии медицинского работника – другое ответственное лицо.

При появлении признаков желудочно-кишечных и других заболеваний, повышении температуры тела работники объекта питания должны сообщить об этом администрации учреждения образования или субъекту общественного питания. Заболевшие работники должны обратиться в организацию здравоохранения за медицинской помощью. К работе данные работники не допускаются.

ГЛАВА 19

ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВКЕ И ХРАНЕНИЮ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В ОБЪЕКТАХ ПИТАНИЯ

142. При транспортировке запрещается розлив молока и кисломолочных продуктов в промежуточные емкости.

Товаросопроводительные документы (их копии), этикетки (ярлыки) на таре производителя должны сохраняться до окончания реализации пищевых продуктов.

Сельскохозяйственная продукция растительного происхождения, выращенная в учебно-производственных объектах, может использоваться в питании обучающихся при наличии результатов лабораторных исследований указанной продукции, подтверждающих ее соответствие гигиеническим нормативам.

143. Пищевые продукты должны храниться в объектах питания по видам продукции (сухие и консервированные, хлеб, мясные и рыбные, молочно-жировые, гастрономические, овощи, фрукты и ягоды) с соблюдением установленных изготовителем условий их хранения и сроков годности в условиях, обеспечивающих предотвращение их порчи и загрязнения.

144. Свежие овощи, фрукты и ягоды, квашеные овощи хранятся в сухом темном вентилируемом помещении, овощехранилище или холодильнике.

В овощехранилище перед загрузкой овощей должны быть проведены очистка и ремонт (при необходимости). Загрязненные землей овощи (корнеплоды и огурцы грунтовые) должны храниться отдельно от свежих овощей, фруктов и ягод и других пищевых продуктов.

145. Сырые мясные и рыбные пищевые продукты, включая полуфабрикаты, субпродукты охлажденные или замороженные, мясные гастрономические продукты (колбасы, сосиски, сардельки и другое) должны храниться в упаковке производителя или транспортной маркированной таре.

Яйца, в том числе обработанные, должны храниться в коробах на подтоварниках в сухих помещениях при температуре не выше +20 °С или холодильнике для сырых пищевых продуктов.

Молоко и кисломолочные продукты должны храниться в таре производителя.

Сыпучие продукты должны храниться в сухом помещении в чистых ларях с плотно закрывающимися крышками или в мешках, индивидуальной упаковке, картонных коробках на подтоварниках либо стеллажах.

ГЛАВА 20

ТРЕБОВАНИЯ К РАЦИОНАМ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ОБЪЕКТАХ ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ

146. Интервал между предыдущим и последующим приемами пищи должен составлять не более 4 часов, между основными приемами пищи (завтрак, обед, ужин) – не менее 3 часов.

Количество приемов пищи в учреждении для детей, в том числе дополнительные (второй завтрак и (или) полдник, второй ужин) к основным приемам, должно быть при пребывании от 3,5 до 6 часов – не менее одного (второй завтрак, либо обед, либо полдник, либо ужин), от 6 до 8 часов – не менее двух, от 8 до 10,5 часа – не менее трех, от 10,5 до 24 часов – не менее четырех, а в учреждениях с оздоровительной и лечебной деятельностью – не менее пяти.

147. Питание детей должно отвечать научно обоснованным принципам питания к выбору пищевых продуктов и употреблению их в пищу (принципам детской диететики).

Горячее питание должно осуществляться по дневным (суточным) рационам на основе примерных двухнедельных рационов, разработанных учреждениями или субъектами общественного питания и утвержденных руководителем учреждения и субъекта общественного питания.

Примерные двухнедельные рационы должны разрабатываться на основании установленных норм физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных возрастных групп (от 1 года до 3 лет, от 3 до 7 лет, от 7 до 11 лет, от 11 до 14 лет, от 14 до 18 лет) с учетом:

установленных норм питания для детей в разных типах (видах) учреждений;

технологических карт, утвержденных в порядке, установленном техническими нормативными правовыми актами, и (или) сборников технологических карт блюд и изделий (для детей раннего и дошкольного возраста, учреждений общего среднего и профессионально-технического образования, диетического питания);

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

рационального распределения общей калорийности суточного рациона по приемам пищи: завтрак – 20–25 процентов, обед – 30–35 процентов, полдник – 10–15 процентов, ужин – 20–25 процентов, второй ужин – 8–10 процентов.

Допускается разрабатывать примерные двухнедельные рационы:

в учреждениях для возрастной группы от 6 до 10 лет (по нормам физиологической потребности в пищевых веществах и энергии для возрастной группы от 7 до 11 лет);

при одно-, двух-, трехразовом питании в учреждениях общего среднего образования (кроме училищ олимпийского резерва), для обучающихся при освоении образовательных программ специального образования на уровне общего среднего образования, в специальных школах, учреждениях высшего образования при освоении содержания образовательной программы общего среднего образования – для возрастной группы от 11 до 18 лет (по максимальной норме физиологической потребности в пищевых веществах и энергии для мальчиков в возрасте от 11 до 14 лет).

В учреждениях с круглосуточным пребыванием не позднее чем за один час до сна дети должны получать кисломолочный напиток с мучным кондитерским изделием.

Примерные двухнедельные рационы в детских деревнях (городках) используются в качестве методического материала.

В учреждениях дошкольного образования при 3-разовом питании (9–10,5-часовой режим пребывания) полдник должен составлять 20–25 процентов от суточной физиологической потребности ребенка в энергии.

Виды приемов пищи в учреждениях при одно-, двух-, трехразовом питании определяются с учетом режима деятельности учреждения. При организации одноразового питания в виде второго завтрака или полдника калорийность данных приемов пищи должна составлять не менее 20–25 процентов от суточной физиологической потребности ребенка в энергии.

Калорийность дневного (суточного) рациона при трех-, четырех-, пятиразовом питании ежедневно, при двухразовом питании (в случае получения второго завтрака

и обеда или обеда и ужина) в среднем за неделю должна обеспечиваться за счет белков на 10–15 процентов, жиров – на 30–32 процента, углеводов – на 55–60 процентов.

В период неисправности электрического торгово-технологического оборудования, недопоставок пищевых продуктов или по другим обоснованным причинам производится замена блюд, равнозначных по пищевой и энергетической ценности.

В пути следования на транспорте или во время походов и экскурсий для детей должны быть организованы питание и питьевой режим с использованием упакованной питьевой воды.

148. В объектах питания для детей должны быть приняты меры по быстрому и качественному обслуживанию детей и с возможностью выбора рационов (блюд).

149. Для детей, находящихся на диетическом (лечебном и профилактическом) питании, дневной (суточный) рацион подлежит коррекции в соответствии с рекомендациями врача-педиатра участкового (врача общей практики) на основании нормативных документов по диетическому (лечебному и профилактическому) питанию. Для детей, получающих данное питание, допускаются отклонения от установленных норм питания по отдельным пищевым продуктам с учетом необходимости их замены.

В случае необходимости должны разрабатываться отдельные от общих рационы диетического (лечебного и профилактического) питания (для больных целиакией, фенилкетонурией, сахарным диабетом и других).

150. В примерных двухнедельных рационах детей, получающих 2–5-разовое питание, молоко и кисломолочные напитки, масло растительное и масло из коровьего молока, сахар, мясо (птица), хлеб, крупа, овощи, свежие фрукты или соки должны предусматриваться ежедневно, другие пищевые продукты (рыба, яйца, сыр, творог, сметана) – два–три раза в неделю.

Допускаются отклонения ± 10 процентов от установленных норм питания в течение недели, месяца при условии выполнения по итогам месяца норм физиологических потребностей ребенка в энергии и пищевых веществах.

151. Для категории детей, для которых установлены нормы питания, должен быть организован ежедневный учет расхода пищевых продуктов.

Каждые 10 дней и по окончании месяца уполномоченным лицом учреждения (или медицинским работником в учреждениях с круглосуточным пребыванием детей) должен проводиться анализ выполнения норм питания.

В учреждениях с круглосуточным пребыванием детей медицинским работником по окончании месяца должна проводиться оценка пищевой и энергетической ценности рационов питания детей.

152. Питание детей должно быть щадящим по химическому составу и способам приготовления.

Способами приготовления блюд должны преимущественно являться запекание, варение, приготовление на пару.

В питании детей не должны использоваться пищевые продукты, не отвечающие принципам детской диететики. Перечень пищевых продуктов, не отвечающих принципам детской диететики, установлен согласно приложению 23.

В питании детей должны использоваться:

диетические яйца, нежирное мясо (свинина мясная, говядина первой категории или телятина);

цыплята-бройлеры, куры или индейка потрошенные первого сорта (категории), субпродукты первой категории;

колбасы и сосиски вареные с маркировкой для детей дошкольного и школьного возраста или высшего сорта (не более одного раза в неделю в учреждениях для детей с дневным пребыванием детей, двух раз в неделю – с круглосуточным пребыванием детей);

из жиров – масло из коровьего молока и масло растительное;

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

йодированная соль;

преимущественно охлажденные, а не замороженные мясные полуфабрикаты.

153. В соответствии с нормами питания должна проводиться С-витаминизация супов или сладких блюд (напитков) аскорбиновой кислотой. Не проводится витаминизация соков в связи с запретом их слива в одну емкость.

С-витаминизацию рационов допускается не проводить, если содержание витамина С в получаемых детьми витаминных или витаминно-минеральных комплексах обеспечивает суточную потребность в нем ребенка не менее чем на 80 процентов.

154. В учреждениях для детей допускается организовывать буфеты, кафе и кафетерии в качестве дополнительного к горячему питанию с реализацией (в целях профилактики макро- и микронутриентной недостаточности среди детей) следующих пищевых продуктов и блюд:

свежие фрукты и овощи, салаты из свежих и вареных овощей, из морепродуктов;

изделия творожные (сырки, пудинги), молоко и кисломолочные напитки стерилизованные или пастеризованные (в том числе обогащенные макро- и микронутриентами, живыми бактериальными культурами), сыры сычужные твердые и (или) плавленые в промышленной (порционной) упаковке;

соки и нектары плодовые (фруктовые) преимущественно в промышленной (порционной) упаковке, напитки собственного изготовления (из клюквы, шиповника, других ягод и фруктов), сладкие блюда (желе и другие) промышленного и собственного производства;

орехи (кроме сырого арахиса), сухофрукты и их смеси, зерновые хлебцы (в том числе обогащенные макро- и микронутриентами) в промышленной упаковке;

холодные блюда из мяса и мясных продуктов, рыбы и рыбных продуктов, бутерброды с использованием готовых пищевых продуктов (мясные, колбасные и другие);

мучные изделия и сладости (мармелад, зефир, шоколад и другое) в промышленной (порционной) упаковке не более 10 наименований.

В буфетах учреждений для детей:

отдельные мучные изделия (пицца, или смаженка, или сосиска в тесте, или другое мучное изделие с использованием мясного (колбасного) фарша) допускается реализовывать не чаще двух раз в неделю;

реализуемые пищевые продукты должны быть преимущественно с маркировкой для питания детей дошкольного и школьного возраста или отвечать требованиям к данным пищевым продуктам;

должны быть созданы условия для подогрева блюд.

155. Для организации питьевого режима детей должна использоваться упакованная питьевая вода, или кипяченая вода, или вода из централизованной водопроводной системы после ее доочистки через локальные фильтры промышленного производства, безопасность и эффективность которых подтверждена декларацией о соответствии требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности машин и оборудования» (ТР ТС 010/2011), принятого Решением Комиссии Таможенного союза от 18 октября 2011 г. № 823.

Места для организации питьевого режима должны быть максимально приближены к учебным помещениям.

Кипяченая вода должна храниться в течение не более 4 часов в закрытых емкостях с водоразборным краном или в кувшинах, на поверхности которых необходимо указывать время их наполнения водой.

При использовании в питьевых целях воды из централизованной водопроводной системы после ее доочистки через локальные фильтры промышленного производства учреждением в соответствии с законодательством в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения разрабатываются:

программа производственного контроля, которая включает лабораторный контроль качества очищенной воды и утверждается руководителем учреждения;

графики очистки и смены локальных фильтров промышленного производства с учетом требований, содержащихся в инструкции по эксплуатации (руководстве, паспорте изготовителя), а также примерного объема используемой очищенной воды и результатов лабораторного контроля ее качества.

При организации питьевого режима должна использоваться одноразовая посуда. В обеденном зале и при организации питания через буфетные допускается использование многоразовой посуды.

ГЛАВА 21

ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД В ОБЪЕКТАХ ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ

156. Блюда должны готовиться на каждый прием пищи, могут храниться на электроплите или электромармите не более 3 часов с момента приготовления.

Порядок приготовления блюд должен соответствовать технологическим картам, утвержденным в порядке, установленном техническими нормативными правовыми актами, обеспечивать их качество и безопасность.

157. Мясо, мясо птицы и кроликов, рыба должны размораживаться в дефростере.

Допускается размораживать мясо, мясо птицы и кроликов в условиях холодильника при температуре +2 – +6 °С в течение 48 часов, рыбы и рыбных продуктов всех наименований мороженых и глазированных в условиях холодильника при температуре +2–+6 °С в течение 24 часов.

Допускается размораживание мяса, мяса птицы и кроликов замороженных, рыбы и рыбных продуктов всех наименований мороженых и глазированных на воздухе в мясо-рыбном цехе в течение не более 6 часов, рыбы и рыбных продуктов (кроме рыбного филе) – в холодной воде с температурой не выше +12 °С из расчета 2 л на 1 кг рыбы с добавлением соли (7–10 г на 1 л).

158. Допускается обработка птицы на столе, предназначенном для мяса, с последующей дезинфекцией поверхности стола и инвентаря после завершения работы с мясом птицы.

159. Овощи, фрукты, используемые для приготовления блюд в сыром виде, после очистки и мытья должны бланшироваться, зелень и ягоды – промываться охлажденной кипяченой водой. Кочаны капусты перед бланшировкой должны разрезаться на 2–4 части.

Очищенные сырые овощи допускается хранить в подсоленной воде не более 2 часов.

Неочищенные и очищенные отварные овощи допускается хранить не более 6 часов, готовые салаты перед заправкой – не более 2 часов при температуре +2 – +6 °С.

Заправка салатов должна производиться непосредственно перед их отпуском.

Загрязненные землей овощи (корнеплоды и огурцы грунтовые) должны храниться отдельно от других свежих овощей, фруктов, ягод и иных пищевых продуктов.

160. Необработанные яйца должны обрабатываться в мясо-рыбном цехе.

Заносить в производственные помещения для готовой продукции и хранить в них необработанные яйца в фасовочной таре запрещается.

Яйца необходимо варить в течение 10 минут после закипания воды.

161. Пищевые продукты, не используемые в питании детей в целях профилактики острых кишечных инфекций, установлены согласно приложению 24.

162. Полуфабрикаты из рубленого мяса, мяса птицы, рыбы обжариваются в течение 3–5 минут с двух сторон в нагретом до кипения жире, а затем доводятся 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.

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.

Сосиски, вареную колбасу после порционирования очищают от полимерной оболочки и отваривают в течение 5 минут с момента закипания воды.

При приготовлении 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).

Блюда из мяса, мяса птицы, рыбы, творога и иные могут готовиться в пароконвектомате в порядке, определенном в технологических картах, утвержденных в порядке, установленном техническими нормативными правовыми актами.

ПЛОЩАДЬ учебных помещений учреждений

Площадь учебных помещений из расчета на одного обучающегося в одну смену должна быть:

1) учебных помещений (классы, кабинеты) для теоретических занятий:

в учреждениях для детей, за исключением учреждений специального образования, не менее 2 кв. м, а при проектировании, строительстве, реконструкции и перепрофилировании – не менее 2,2 кв. м;

в учреждениях для взрослых – не менее 2,2 кв. м;

2) учебных кабинетов по естественным наукам (химия, физика, биология) в учреждениях и лабораторий общетеоретического профиля в учреждениях профессионально-технического и среднего специального образования – не менее 2,2 кв. м (при проектировании, строительстве, реконструкции и перепрофилировании – не менее 2,4 кв. м), в учреждениях высшего образования – не менее 4 кв. м;

3) лабораторий, помещений, кабинетов для занятий по учебным предметам (учебным дисциплинам) профессионального компонента, курсового и дипломного проектирования в учреждениях профессионально-технического, среднего специального образования – не менее 2,4 кв. м, высшего образования – не менее 6 кв. м;

4) учебных помещений в учреждениях специального образования:

в ЦКРОиР – не менее 4,2 кв. м;

в специальных детских садах, специальных школах, специальных школах-интернатах:

для детей с интеллектуальной недостаточностью, с трудностями в обучении – не менее 2,2 кв. м;

для детей с нарушениями функций опорно-двигательного аппарата – не менее 3,5 кв. м;

для детей с другими видами нарушений – не менее 3 кв. м;

5) лекционных аудиторий при проектировании, строительстве, реконструкции учреждений профессионально-технического и среднего специального образования, учреждений для взрослых – не менее 1,8 кв. м при вместимости от 25 до 30 обучающихся, не менее 1,5 кв. м – при вместимости от 50 до 75 обучающихся, не менее 1,3 кв. м – при вместимости от 75 до 100 обучающихся.

ТРЕБОВАНИЯ

к жилой секции в местах проживания обучающихся

В жилой секции дополнительно к жилым помещениям должны быть предусмотрены:

гардероб для верхней одежды и обуви;

гардероб (шкафы) для личной одежды детей непосредственно в жилых (при жилых) помещениях;

общая комната (комнаты) для игр (отдыха) площадью не менее 3 кв. м на одного проживающего при одновременном пребывании 50 процентов от общего числа проживающих, но не менее 20 кв. м;

для детей от 6 лет помещение (помещения) для самоподготовки, которое в учреждениях для детей должно быть площадью не менее 2 кв. м на одного проживающего при одновременном пребывании 50 процентов от общего числа проживающих;

помещение (место) для чистки одежды и обуви;

постирочная (для стирки личной одежды обучающимися в возрасте от 10 лет и старше), сушилка для одежды и обуви, гладильная;

санитарный блок на каждую жилую секцию (жилую ячейку).

При жилой секции должно предусматриваться помещение для воспитателя.

В учреждениях для детей-сирот должна предусматриваться кухня-столовая для приема пищи и обучения детей основам кулинарии и (или) буфетная-раздаточная (в детских домах для детей до 6 лет).

В общежитиях учреждений профессионально-технического, среднего специального, высшего образования должна предусматриваться кухня для приготовления и (или) подогрева пищи.

В одном жилом помещении могут проживать не более 8 детей в возрасте от 3 до 5 лет, 5 детей в возрасте от 6 до 10 лет и не более 4 обучающихся в возрасте от 11 лет. Допускается увеличение количества проживающих в жилом помещении в местах проживания обучающихся в действующих учреждениях, в детских социальных приютах при условии соблюдения норм площади.

Для обучающихся с 6-летнего возраста жилые помещения должны быть отдельными для лиц мужского и женского пола.

Площадь жилых помещений из расчета на одного проживающего должна быть:

в учреждениях общего среднего, специального образования – не менее 4,5 кв. м;

в учреждениях для детей-сирот, учреждениях с пребыванием детей с нарушениями функций опорно-двигательного аппарата, передвигающихся на креслах-колясках, общежитиях учреждений профессионально-технического, среднего специального образования, учреждений для взрослых – не менее 6 кв. м.

ТРЕБОВАНИЯ к организации доступной среды для детей с особенностями психофизического развития

Для детей с нарушениями функций опорно-двигательного аппарата, в том числе передвигающихся на креслах-колясках, в учреждениях для детей:

должны быть предусмотрены лифты, пандусы или подъемники для входа в здание, доступа на первый и другие этажи здания;

при перепаде уровней пола в пределах этажа должны предусматриваться лестницы с поручнями или пандусы;

должны предусматриваться поручни на всех путях передвижения обучающихся (коридоры, рекреации, санитарные узлы, лифты и другое);

ширина коридоров должна обеспечивать возможность двустороннего движения детей;

габариты помещений и отдельных их зон, проходов, коридоров, лифтов, пандусов должны соответствовать эргономическим характеристикам кресел-колясок;

ребра ступеней должны быть закруглены;

в ограждении лестниц вертикальные элементы должны иметь просвет не более 0,1 м, горизонтальные членения в ограждениях не допускаются;

плавательный бассейн должен предусматривать устройства, обеспечивающие возможность спуска в чашу бассейна и подъема из нее обучающихся, периметр чаши бассейна должен быть оборудован поручнями.

Для детей с нарушениями зрения в учреждениях для детей:

лестницы должны иметь двусторонние поручни и ограждение или сплошное ограждение сеткой;

допускается вместо лестниц использовать пандусы, снабженные поручнями на разных уровнях (на высоте 0,5, 0,7 и 0,9 м);

для отделки стен используются материалы разной фактуры (затертый кирпич, бетон, дерево) и разной окраски в зависимости от назначения помещений;

материал для покрытия полов должен быть звукопроводимым, контрастного цвета по отношению к стенам, лестницам или пандусам;

все опасные зоны внутри здания (торцевые стены коридоров, опоры внутри помещений, выступы и другое) окрашиваются в красный цвет (или красный с белыми полосами), при окраске стен синие и фиолетовые цвета использоваться не должны;

в строящихся зданиях конструктивные решения должны исключать наличие внутренних опор в помещениях для пребывания детей, в действующих зданиях опоры должны иметь круглое сечение.

Для детей с нарушением слуха в учреждениях для детей:

помещения должны оснащаться хорошо различимой визуальной информацией;

помещения наряду со звуковой системой пожарной сигнализации оснащаются световой сигнализацией.

*Приложение 4
к специфическим санитарно-
эпидемиологическим требованиям
к содержанию и эксплуатации
учреждений образования*

МИНИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО санитарно-технического оборудования в учреждениях

В санитарных узлах учреждений предусматривается установка следующего санитарно-технического оборудования:

1) для обучающихся в возрасте до 3 лет, в том числе в местах проживания, – 1 унитаз и 2 умывальника на группу детей, поддон с душевой сеткой на гибком шланге глубокий, слив (видуар) со смесителем, полотенцесушитель;

2) для обучающихся в возрасте от 3 до 7 лет, в том числе в местах проживания, – 1 унитаз на 7 обучающихся и 1 умывальник на 5 обучающихся, поддон с душевой сеткой на гибком шланге мелкий, слив (видуар) со смесителем, полотенцесушитель;

3) для обучающихся в возрасте от 7 лет в учреждениях общего среднего, специального образования:

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

1 унитаз и 1 умывальник на 30 мальчиков, 1 писсуар на 60 мальчиков;

4) для обучающихся в учреждениях профессионально-технического, среднего специального образования, учреждениях для взрослых:

1 унитаз на 30 обучающихся женского пола;

1 унитаз и 1 писсуар на 40 обучающихся мужского пола;

1 умывальник на 3 унитаза (в учреждениях профессионально-технического образования – на 2 унитаза);

5) для обучающихся в возрасте от 7 до 17 лет в местах проживания обучающихся на каждые 20 мест:

3 умывальника и 2 ножные ванны, 2–3 душевые кабины;

для девочек – 2 унитаза и комната гигиены для девочек (унитаз, биде, умывальник);

для мальчиков – 2 унитаза и 1 писсуар.

В действующих учреждениях допускаются отклонения от указанного в настоящем приложении минимального количества санитарно-технического оборудования до проведения капитального ремонта или реконструкции.

В учреждениях, включая места проживания, для обучающихся от 11 лет должны быть оборудованы комнаты личной гигиены из расчета одна на 70 обучающихся женского пола.

При проектировании, строительстве, реконструкции и перепрофилировании учреждений комнаты гигиены предусматриваются для всех обучающихся в возрасте от 7 лет из расчета одна на 100 человек, но не менее одной на учреждение.

*Приложение 5
к специфическим санитарно-
эпидемиологическим требованиям
к содержанию и эксплуатации
учреждений образования*

КРАТНОСТЬ ВОЗДУХООБМЕНА помещений при проектировании, строительстве, реконструкции учреждений

При проектировании, строительстве, реконструкции учреждений должна обеспечиваться следующая кратность воздухообмена:

в помещениях с пребыванием детей в возрасте до 7 лет, в жилых, спальнях помещений учреждений, объединениях по интересам с площадью менее 4,5 кв. м на одного занимающегося – 1,5-кратный обмен в час (вытяжка);

в спортивных и танцевальных залах, залах плавательных бассейнов – не менее 80 куб. м/ч на одного человека (приток, вытяжка);

в учебных помещениях, лекционных аудиториях – не менее 16 куб. м/ч на одного человека (приток, вытяжка), при этом в учреждениях с числом обучающихся до 200 человек допускается устройство вентиляции без организованного механического притока;

в мастерских и кабинетах обслуживающего труда, актовых залах, помещениях для занятий живописью, рисунком и скульптурой, для проведения занятий хора и духового оркестра – не менее 20 куб. м/ч на одного человека (приток, вытяжка);

в помещениях и лабораториях зоологии и животноводства, полеводства и цветоводства – 3-кратный обмен воздуха в час (вытяжка);

в уголках живой природы – 5-кратный обмен воздуха в час (вытяжка).

*Приложение 6
к специфическим санитарно-
эпидемиологическим требованиям
к содержанию и эксплуатации
учреждений образования*

ТЕМПЕРАТУРА ВОЗДУХА в помещениях учреждений (в холодный период года*)

Наименование помещений	Температура воздуха, °С
------------------------	-------------------------

Оптимальная температура воздуха в помещениях учреждений для детей

1. Для детей в возрасте до 3 лет:

приемные-раздевалочные, игровые, спальня, туалетные, помещения медицинского назначения	+21 – +23
2. Для детей в возрасте от 3 до 7 лет:	
приемные-раздевалочные, групповые с зоной отдыха, игровые, туалетные, столовые	+19 – +21
спальня и жилые	+20 – +22
3. Для детей в возрасте до 7 лет:	
залы для музыкальных занятий и занятий по физической культуре	+18 – +20
помещения для детского творчества	+20 – +22
душевые	не ниже +26
жилые, гостиные	+20 – +22
4. Для детей в возрасте от 7 лет:	
учебные, библиотека, читальный зал, помещения для дополнительного образования	+18 – +20
лекционные аудитории, залы курсового и дипломного проектирования	+17 – +20
мастерские, кабинеты обслуживающих видов труда	+16 – +17
производственные (учебно-производственные) мастерские	+15 – +17
актовый зал	не ниже +17
спортивный и хореографический залы, зал ритмики	+15 – +18
раздевалочные при спортивном и хореографическом залах, зале ритмики	+19 – +23
музыкальный и гимнастический залы	+18 – +19
спальня	+18 – +20
жилые	+20 – +22
умывальные	+20 – +23
санитарные узлы	+19 – +21
душевые	не ниже +25
Допустимая температура воздуха в помещениях учреждений для взрослых	
5. Для учебных помещений	+18 – +23
6. Для жилых помещений	+18 – +24
7. Для помещений для занятия подвижными видами спорта	+15 – +21
8. Для помещений с временным пребыванием людей (вестибюли, гардеробные, коридоры, лестницы, санитарные узлы, кладовые)	+14 – +20

* Холодный период года – период года, характеризующийся среднесуточной температурой наружного воздуха, равной +8 °С и ниже.

*Приложение 7
к специфическим санитарно-эпидемиологическим требованиям к содержанию и эксплуатации учреждений образования*

ПОМЕЩЕНИЯ УЧРЕЖДЕНИЙ, в которых допускается не предусматривать естественное освещение

В учреждениях допускается не предусматривать естественное освещение:

в буфетных;

в приемных учреждений дошкольного образования, специальных детских садов;

в санитарных узлах для работников, при помещениях (залах) физкультурно-спортивного назначения, музыкальных, танцевальных залах;

в складских помещениях, хозяйственных и инвентарных кладовых, в том числе для хранения спортивного оборудования и спортивного инвентаря, уборочного инвентаря, моющих средств и средств дезинфекции;

в помещениях для сушки одежды и обуви;

в приемных медицинского изолятора;

во внутриквартирных коридорах и холлах (детские деревни, городки);

в киноаудиториях, актовых залах и концертных залах, кино-, звуко- и светоаппаратных;

в помещениях, размещение которых разрешено в подвалах зданий;

в иных помещениях в соответствии с гигиеническими нормативами, устанавливающими требования к естественному и искусственному освещению жилых и общественных зданий, строительными нормами проектирования.

*Приложение 8
к специфическим санитарно-эпидемиологическим требованиям к содержанию и эксплуатации учреждений образования*

ОСНОВНЫЕ РАЗМЕРЫ

столов и стульев детских и ученических, кроватей, требования к расстановке детской и ученической мебели, производственного оборудования в мастерских, производственных (учебно-производственных) мастерских

Группа мебели	Цвет маркировки	Рост детей, см	Высота мебели, см	
			стол	стул
00	черный	до 85	34	18
0	белый	свыше 85 до 100	40	22
1	оранжевый	свыше 100 до 115	46	26
2	фиолетовый	свыше 115 до 130	52	30
3	желтый	свыше 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

Длина кровати для детей в возрасте до 3 лет должна быть не менее 120 см, от 3 до 7 лет – не менее 140 см. Ширина кроватей для обучающихся в возрасте до 7 лет должна быть не менее 60 см.

Столы и стулья, парты должны иметь цветовую маркировку.

Высота подвеса нижнего края классной доски (в том числе интерактивной доски) должна быть 70–80 см в помещениях для детей от 4 до 10 лет, 95 см – для детей от 11 лет. Расстояние от первых столов, парт до доски должно быть в пределах 1,6–2 м в среднем ряду и 2,4 м – в крайних рядах, от последних столов, парт – не более 8,6 м.

Шкафы и другое оборудование устанавливаются у задней стены учебного помещения.

В мастерских, производственных (учебно-производственных) мастерских:

столярные верстаки должны расставляться рядами перпендикулярно, параллельно или под углом 45° по отношению к окнам, слесарные – перпендикулярно;

сверлильные, заточные и другие станки должны устанавливаться на специальном фундаменте перпендикулярно, параллельно или под углом $30\text{--}45^\circ$ по отношению к окнам;

швейные машины в кабинетах обслуживающих видов труда должны устанавливаться вдоль окон в 1–2 ряда;

должны быть обеспечены проходы между рядами станков, между станками в рядах, между рядами верстаков слесарных и столярных (не менее 0,8 м);

должны быть предусмотрены подставки для ног для использования при необходимости.

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

*Приложение 9
к специфическим санитарно-
эпидемиологическим требованиям
к содержанию и эксплуатации
учреждений образования*

ТРЕБОВАНИЯ

к кабинетам учебно-вычислительной техники в учреждениях, режиму работы с электронными средствами обучения

В кабинетах (помещениях) учебно-вычислительной техники:

ориентация окон должны быть преимущественно на север, северо-восток, восток, запад или северо-запад и обеспечивать коэффициент естественной освещенности не ниже 1,5 процента;

искусственное освещение не должно создавать бликов на поверхности экрана монитора (используются светильники с зеркальными параболическими решетками);

вне зависимости от периода года температура воздуха должна быть в пределах +19 – +21 °С, относительная влажность воздуха – 30–60 процентов, скорость движения воздуха – не более 0,1 м/с;

площадь должна быть не менее 4,5 кв. м на одно рабочее место;

полы должны обладать антистатическими свойствами.

При оборудовании кабинетов учебно-вычислительной техники в учреждениях (за исключением портативных ПЭВМ при их работе от аккумулятора):

должны использоваться специальные одноместные столы для установки монитора и клавиатуры;

ширина поверхности стола должна быть не менее 75 см, глубина – не менее 55 см;

рабочий стул (кресло) должен быть подъемно-поворотным, регулируемым по высоте и углам наклона сиденья и спинки, расстоянию спинки от переднего края сиденья, поверхность сиденья, спинки стула должна быть полумягкой с нескользящим покрытием;

при расстановке столов (периметральной, рядной или центральной) расстояние между тылом одного монитора и экраном другого должно быть не менее 2 м, между боковыми поверхностями мониторов – не менее 1,2 м;

уровень глаз обучающихся при вертикально расположенном экране монитора должен приходиться на центр или 2/3 высоты экрана.

При работе с электронными средствами обучения:

уровни физических факторов (уровни электромагнитных и электростатических полей, вибрации, ультрафиолетового, инфракрасного, видимого и мягкого рентгеновского излучений) не должны превышать предельно допустимые уровни, установленные для факторов производственной среды при работе с соответствующим оборудованием;

уровни звукового давления и уровни звука не должны превышать уровни, установленные в таблице 1.

Таблица 1

Предельно допустимые уровни звука, эквивалентные уровни звука и уровни звукового давления в октавных полосах частот при работе с электронными средствами обучения

Уровни звукового давления, дБ, в октавных полосах со среднегеометрическими частотами, Гц									Уровни звука, эквивалентные уровни звука, дБА
31,5	63	125	250	500	1000	2000	4000	8000	
86	71	61	54	49	45	42	40	38	50

Таблица 2

Режим работы с электронными средствами обучения

Возраст детей	Количество занятий с использованием электронных средств обучения	Общая плотность занятия не должна превышать, процентов	Продолжительность непрерывного занятия, связанного с фиксацией взгляда на видеомониторе, минут		
			при использовании ПЭВМ, за исключением портативных	при использовании ВДТ и портативных ПЭВМ	при использовании интерактивной доски, непрерывная/ суммарная
5–6 лет	не более 2 раз в неделю	50	10	–	5/15
6–7 лет (I класс)	не более 1 раза в день	55	10	7	5/25
8–9 лет (II–IV классы)	не более 1 раза в день	55	15	10	5/25
10–12 лет (V–VII классы)	не более 2 раз в день	70	20	15	10/30
13–14 лет (VIII–IX классы)	не более 2 раз в день	70	25	20	10/30
15–16 лет (X–XI классы, первые и вторые курсы учреждений профессионально-технического, среднего специального образования)	не более 3 раз в день	80	30 на первом занятии согласно расписанию и по 20 на двух последующих занятиях	20	10/30
от 17 лет	не более 3 раз в день	80	–	30 (на каждом занятии)	–

*Приложение 10
к специфическим санитарно-эпидемиологическим требованиям к содержанию и эксплуатации учреждений образования*

ТРЕБОВАНИЯ

к содержанию постельных принадлежностей и постельного белья в учреждениях

В учреждениях:

постельные принадлежности должны быть индивидуальными;

постельное белье и полотенца при их смене должны закрепляться за каждым проживающим;

смена постельного белья должна производиться по мере загрязнения, но не реже одного раза в две недели в учреждениях для детей с дневным пребыванием детей и не реже одного раза в неделю – в местах проживания обучающихся;

смена полотенец должна производиться по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю;

загрязненное физиологическими выделениями нательное и постельное белье должно сменяться незамедлительно;

постельные принадлежности не реже одного раза в год должны просушиваться, при загрязнении подвергаться химической чистке;

не допускается использование домашних постельных принадлежностей;

не допускаются, за исключением мест проживания обучающихся учреждений высшего образования, использование личного постельного белья, стирка на дому постельного белья и полотенец учреждения;

переодевание ребенка в возрасте от рождения до одного года должно производиться на чистой пеленке на пеленальном столе;

после использования индивидуальные губки для купания должны простирываться с применением моющего средства горячей водой, сушиться и храниться в промаркированных емкостях с крышкой;

для сбора грязного белья должны выделяться емкости;

хранить грязное белье в туалетных помещениях или других специально отведенных для этой цели местах помещений групповой ячейки допускается не более 12 часов;

разборка грязного белья допускается только в специально отведенных для этой цели помещениях;

для работы с грязным бельем работники должны быть обеспечены сменной санитарной одеждой.

Приложение 11
к специфическим санитарно-эпидемиологическим требованиям к содержанию и эксплуатации учреждений образования

**ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ
обязательных компонентов режима дня детей в учреждениях с круглосуточным пребыванием**

Возраст	Количество основных приемов пищи	Пребывание на открытом воздухе, часов	Просмотр телепередач, видеофильмов в день, минут	Длительность отдыха по собственному выбору, часов	Самообслуживание (личная гигиена, туалет и другое), минут	Продолжительность дневного сна		Продолжительность ночного сна, часов
						количество периодов	продолжительность каждого периода, часов	
1–3 месяца	6–7	5–6	–	–	–	4	2 и 1,5	10–11
3–6 месяцев	5–6	5–6	–	–	–	4	2 и 1,5	10–11
6–9 месяцев	5–6	5–6	–	–	–	3	2 и 1,5	10–11
9 месяцев – 1 год	5–6	5–6	–	–	–	2	2,5, 2 и 1,5	10–11
1–1,5 года	4	4–5	–	–	–	2	2,5, 2 и 1,5	10–11
1,5–2 года	4	4–5	–	–	–	1	3	10–11
2–3 года	4	4–5	–	–	–	1	2,2 и 2	10–11
3–4 года	4	не менее 4	20	до 1	120	1	2	не менее 10,5
4–6 лет	4	не менее 4	30	до 1	120	1	2	не менее 10
6–7 лет	4	не менее 4	60	до 1,5	90–120	1	1,5	не менее 10
8–10 лет	4	не менее 3,5	60	1,5–2	90	1	1,5*	не менее 10
11–13 лет	4	не менее 3	60–90	1,5–2	75	1	1,5*	не менее 9
14–17 лет	4	не менее 2,5	до 90	1,5–2	75	1	1,5*	не менее 8,5

* Предусматривается по медицинским показаниям в учреждениях для детей (легко возбудимые обучающиеся или перенесшие заболевания, с отклонениями в состоянии здоровья).

*Приложение 12
к специфическим санитарно-
эпидемиологическим требованиям
к содержанию и эксплуатации
учреждений образования*

**ТРЕБОВАНИЯ
к режиму учебных занятий (занятий) в учреждениях**

1. Учебные занятия (занятия) в учреждениях должны начинаться не ранее 8.00 в первую смену (оптимально – с 9.00) и заканчиваться во вторую смену не позднее:

19.30 – в учреждениях общего среднего образования;

21.00 – в учреждениях профессионально-технического и среднего специального образования;

20.00 – в учреждениях дополнительного образования детей и молодежи для детей в возрасте от 2 до 6 лет, 20.30 – для детей в возрасте от 6 до 16 лет, 21.00 – для детей в возрасте от 16 до 18 лет, 22.00 – для лиц старше 18 лет;

22.00 – в учреждениях высшего образования.

Учебные занятия (занятия) в учреждениях общего среднего образования во вторую смену должны начинаться не позднее 14.00.

Продолжительность учебного занятия (занятия) должна быть с детьми в возрасте:

от 1 года до 3 лет – не более 10 минут;

от 3 до 4 лет – 15–20 минут;

от 4 до 5 лет – 20–25 минут;

от 5 до 6 лет – 25–30 минут;

от 6 до 7 лет (I класс) – 30–35 минут;

от 7 лет и старше (II–XI класс) и взрослых – не более 45 минут.

2. Продолжительность учебного занятия (занятия) сокращается:

до 25 минут для детей в возрасте от 6 до 10 лет (I–IV класс) и до 35 минут для детей от 10 лет (V–XI класс) при стационарном лечении в организациях здравоохранения;

до 35 минут для детей в возрасте от 7 до 10 лет (II–IV класс) и до 40 минут – для детей от 10 лет (V–XI класс) в санаторно-курортных организациях и санаторных школах-интернатах.

В учреждениях для детей, расположенных на территориях радиоактивного загрязнения, при отрицательной динамике состояния здоровья детей (за последние 5 лет)

на административной территории структурными подразделениями местных исполнительных и распорядительных органов, осуществляющими государственно-властные полномочия в сфере образования, по согласованию с родительской и педагогической общественностью может приниматься решение о сокращении до 40 минут продолжительности учебного занятия (занятия) для детей в возрасте от 7 лет (II–XI класс).

3. При организации образовательного процесса при получении дошкольного, общего среднего, специального образования должны быть перерывы продолжительностью:

не менее 10 минут между учебными занятиями (занятиями), не менее 20 минут – для учащихся I классов;

не менее 15 минут между первой и второй сменой учебных занятий (занятий);

не менее 15 минут для организации горячего питания учащихся с учетом количества учащихся в учреждении и мест в обеденном зале и для организации динамической перемены, но не менее двух перемен;

не менее 30 минут в санаторных школах-интернатах между учебными занятиями по учебным предметам и занятиями по медицинской реабилитации, музыкально-ритмическими занятиями.

Дополнительные занятия (факультативные, стимулирующие, поддерживающие) могут проводиться не ранее чем через 20 минут после окончания учебных занятий или перед учебными занятиями в случае их начала не ранее 9.00 или перед началом учебных занятий во вторую смену.

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

4. При организации индивидуальных коррекционных занятий с детьми с особенностями психофизического развития продолжительность занятий в ЦКРОиР, ПКПП, учреждениях дошкольного и общего среднего образования, коррекционных занятий в учреждениях специального образования должна составлять 15–30 минут (в зависимости от возраста ребенка и характера нарушения), подгрупповых и групповых занятий – 25–45 минут.

Для детей с детским церебральным параличом, не передвигающихся самостоятельно, допускается проведение индивидуальных занятий продолжительностью 30–45 минут.

При получении коррекционно-педагогической помощи в ПКПП периодичность занятий должна быть 2–4 раза в неделю.

Между занятиями по учебным предметам и коррекционными занятиями в специальных школах, специальных школах-интернатах, занятиями в ПКПП в учреждениях общего среднего образования должен быть перерыв не менее 30 минут.

5. В учреждениях профессионально-технического, среднего специального, высшего образования, дополнительного образования взрослых должны быть перерывы

продолжительностью не менее 10 минут между учебными занятиями, факультативными занятиями, в том числе при объединении их по учебному предмету (учебной дисциплине), и не менее 20 минут для организации питания.

В учреждениях для взрослых допускается сокращение перемены до 5 минут после учебного часа при объединении двух учебных часов по одной учебной дисциплине.

*Приложение 13
к специфическим санитарно-
эпидемиологическим требованиям
к содержанию и эксплуатации
учреждений образования*

ТРЕБОВАНИЯ

к организации трудового, производственного обучения, практики, общественно полезного труда обучающихся

При организации трудового, производственного обучения, практики, общественно полезного труда обучающихся:

1) обучающиеся должны допускаться к работе в соответствующих одежде (халат, фартук, косынка и иное) и обуви с использованием других средств индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемых работ;

2) трудовая нагрузка и виды работ должны быть организованы с учетом состояния здоровья обучающегося;

3) не допускается использовать утиль, стекло, легко воспламеняющиеся материалы, жидкости и газы;

4) допускается привлекать обучающихся в возрасте от 14 до 16 лет к работам согласно перечню легких видов работ, которые могут выполнять лица в возрасте от четырнадцати до шестнадцати лет, установленному Министерством труда и социальной защиты;

5) должны выполняться предельные нормы подъема и перемещения несовершеннолетними тяжестей вручную, установленные Министерством здравоохранения;

6) в рамках общественно полезного труда могут выполняться работы по:

самообслуживанию – уборке своего рабочего места, сервировке обеденного стола и уборке посуды со стола – детьми в возрасте 6–8 лет (с I–II классов);

ухаживанию за комнатными растениями, влажной уборке пыли в учебном помещении, собиранию и изготовлению коллекций местного природного материала, гербариев, ремонту наглядных и учебных пособий, книг в библиотеке (проклейка, ремонт переплетов) – с 9 лет (с III класса);

уборке и благоустройству территории (озеленение, уход за цветниками и газонами), изготовлению изделий из бумаги, дерева, текстильных материалов – с 11 лет (с V класса);

дежурству в обеденном зале (сервировка обеденных столов, подача на столы порционных холодных блюд) – с 13 лет (с VII класса);

влажной уборке помещений, ремонту мебели, спортивного и игрового инвентаря – с 14 лет (с VIII класса).

*Приложение 14
к специфическим санитарно-
эпидемиологическим требованиям
к содержанию и эксплуатации
учреждений образования*

СОСТАВ И ПЛОЩАДИ помещений групповой ячейки учреждений дошкольного образования

Наименование помещений	Группы для детей в возрасте до 3 лет	Группы для детей в возрасте от 3 до 7 лет		Универсальная групповая	
	при наполняемости групп, человек			при наполняемости групп, человек	
	15	12	20	12	20
Площадь помещений на одного воспитанника, не менее кв. м					
1. Приемная-раздевальная	1,2	1,1	0,8	1,1	0,8
2. Игровое и спальное помещения или групповое помещение с зоной отдыха	5,3	5,0	4,5	5,0	4,5
3. Туалетное помещение	1,1	1,1	0,9	1,2	1,0
Площадь помещений, всего кв. м					
4. Ресурсный центр	6,0	6,0	8,0	6,0	8,0
5. Буфетная	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0

*Приложение 15
к специфическим санитарно-
эпидемиологическим требованиям
к содержанию и эксплуатации
учреждений образования*

ТРЕБОВАНИЯ к размещению помещений для учащихся I класса

1. В учреждении общего среднего образования для учащихся I класса должны быть выделены:

учебное помещение;

спальня-игровая при пребывании в группе продленного дня из расчета не менее 2 кв. м на одного учащегося при проектировании и строительстве учреждения и для обеспечения удобства подхода к кроватям и уборки помещений в действующих учреждениях общего среднего образования;

раздевальная-гардеробная;

санитарные узлы;

рекреация.

Допускается:

оборудовать раздевальную-гардеробную для учащихся I класса в отдельной секции общего для учреждения гардероба;

совмещать учебное помещение и спальню-игровую при условии соблюдения норм площади на одного учащегося I класса при организации учебных занятий;

использовать спальни-игровые до сна детей или в другое свободное время для организации занятий учащихся II–IV классов (факультативные, стимулирующие, поддерживающие и другие), занятий объединений по интересам.

2. Допускается размещение помещений для учащихся I класса в учреждении дошкольного образования при условии обеспечения гигиенических нормативов искусственной освещенности рабочих мест, установленных для учреждений общего среднего образования, обеспечения санитарно-техническим оборудованием согласно возрасту.

*Приложение 16
к специфическим санитарно-
эпидемиологическим требованиям
к содержанию и эксплуатации
учреждений образования
(в редакции постановления
Совета Министров
Республики Беларусь
31.08.2022 № 570)*

МАКСИМАЛЬНЫЙ ДОПУСТИМЫЙ ОБЪЕМ учебной нагрузки в неделю учащихся в учреждениях общего среднего образования (при пятидневной учебной неделе)

Классы	Обязательный объем учебной нагрузки в неделю на одного учащегося (государственный компонент), часов	Максимальный допустимый объем учебной нагрузки в неделю на одного учащегося с учетом факультативных занятий (за исключением занятий музыкальной, хореографической, художественной и театральной направленности), часов
	базовый уровень (с изучением учебных предметов, модулей на повышенном	базовый уровень (с изучением учебных предметов, модулей на повышенном уровне*)

	уровне*)	
I	18	22
II	19	22
III	22	24
IV	22	24
V	25 (27)	27 (28)
VI	27(29)	30 (31)
VII	28 (30)	30 (31)
VIII	29 (31)	31 (32)
IX	29 (31)	33
X	34** (31)	34
XI	34** (31)	34

* Учебные часы включаются в расписание учебных занятий.

** Учебная нагрузка на 6 дней с учетом дополнительных 6 учебных часов при реализации образовательной программы профессиональной подготовки рабочих (служащих) для учащихся X–XI (XII) классов.

*Приложение 17
к специфическим санитарно-
эпидемиологическим требованиям
к содержанию и эксплуатации
учреждений образования*

ТРЕБОВАНИЯ к оборудованию производственных (учебно-производственных) мастерских и лабораторий

При оборудовании производственных (учебно-производственных) мастерских и лабораторий:

1) должны быть выделены помещения (специально отведенные места), оборудованные ученической мебелью, для проведения теоретической части занятий, инструктажа, помещения или склады для хранения инструментов, инвентаря, заготовок, сырья и готовой продукции;

2) должны быть обеспечены условия для хранения специальной одежды, установлены умывальники с подачей холодной и горячей воды. Умывальники в помещениях, в которых проводятся электромонтажные работы, должны укомплектовываться емкостями с 1-процентным

раствором уксусной кислоты или специальной смывочной пастой для предварительной обработки рук;

3) движущиеся части сверлильных, заточных и других станков должны иметь предохранительные сетки (экраны из оргстекла), неподвижные части металлорежущих станков должны быть окрашены в светло-зеленый цвет, движущиеся – в кремовый и другие;

4) столы, за которыми проводится пайка, должны иметь несгораемое покрытие;

5) при проведении электротехнических и монтажно-сборочных работ должны использоваться регулируемые по высоте стулья со спинкой.

*Приложение 18
к специфическим санитарно-
эпидемиологическим требованиям
к содержанию и эксплуатации
учреждений образования*

ДОПУСТИМОЕ ВРЕМЯ работы учащихся при различных уровнях звука

Уровни звука, дБА	Возраст	
	14–15 лет	16–18 лет
71–75	3,5 часа	5 часов
76–80	3 часа	4 часа

Примечание. При импульсном шуме длительность работы учащихся соответственно возрасту, указанная в настоящем приложении, должна сокращаться на 30 минут.

*Приложение 19
к специфическим санитарно-
эпидемиологическим требованиям
к содержанию и эксплуатации
учреждений образования*

ТРЕБОВАНИЯ к помещениям для организации занятий художественного профиля

К помещениям для организации занятий художественного профиля в учреждениях дополнительного образования детей и молодежи предъявляются следующие требования:

1) площадь помещений на одного обучающегося должна быть в мастерских масляной живописи – не менее 4,8 кв. м, акварельной живописи и рисунка – не менее 4

кв. м, скульптуры – не менее 3,6 кв. м, прикладного искусства и композиции – не менее 4,5 кв. м;

2) высота подоконников в мастерских масляной живописи должна быть не более 1,3 кв. м, акварельной живописи и рисунка – не более 1,1 кв. м;

3) при мастерских скульптуры должно быть выделено изолированное отделение обжига, оборудованное местной механической вытяжной вентиляцией;

4) в учебных помещениях с источниками шума (для занятий музыкой, хореографией, народным творчеством, художественно-эстетическим направлением деятельности, в студиях и кабинетах звукозаписи и других):

максимальный уровень звука в помещениях с источником шума должен быть не более 95 дБА, а максимальный уровень звука, проникающего в другие помещения, – не более 35 дБА;

должна быть обеспечена звукоизоляция помещений (использование для отделки помещений шумопоглощающих материалов, устройство в междуэтажных перекрытиях воздушной прослойки или другое);

5) для занятий хореографией должны оборудоваться универсальный танцевальный зал (с перекладиной и зеркалами), костюмерная мастерская.

В действующих учреждениях дополнительного образования или создаваемых в общественных или жилых зданиях допускается отклонение в сторону уменьшения норм площади не более чем на 20 процентов, а также исключение нормирования высоты подоконника.

*Приложение 20
к специфическим санитарно-
эпидемиологическим требованиям
к содержанию и эксплуатации
учреждений образования*

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ И ЧАСТОТА занятий в учреждениях дополнительного образования детей и молодежи

Возраст детей	Количество учебных часов и количество занятий в неделю
Для детей раннего и дошкольного возраста	
2–6 лет	по 1 учебному часу не более 2 раз в неделю
Для детей школьного возраста	
6–8 лет	до 2 учебных часов 1 раз в неделю 3–4 учебных часа не менее 2 раз в неделю
9–10 лет	до 2 учебных часов 1 раз в неделю 3–4 учебных часа не менее 2 раз в неделю

11–13 лет	5–6 учебных часов не менее 3 раз в неделю
	до 2 учебных часов 1 раз в неделю
	3–4 учебных часа не менее 2 раз в неделю
	5–6 учебных часов не менее 3 раз в неделю
старше 14 лет	7–8 учебных часов не менее 3 раз в неделю
	до 3 учебных часов 1 раз в неделю
	4–8 учебных часов не менее 2 раз в неделю
	9–12 учебных часов не менее 3 раз в неделю

*Приложение 21
к специфическим санитарно-
эпидемиологическим требованиям
к содержанию и эксплуатации
учреждений образования*

**МИНИМАЛЬНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ
производственных помещений (столовых*, кафе**)**

1. Склады:

загрузочная;

кладовая овощей;

кладовая сухих пищевых продуктов;

кладовая тары;

холодильная камера;

холодильные шкафы, низкотемпературный шкаф (при необходимости).

2. Заготовочная зона:

цех обработки корнеплодов;

овощной цех;

мясо-рыбный цех.

3. Доготовочная зона:

горячий цех;

холодный цех;

помещение для резки хлеба.

4. Моечные посуды:

кухонной;

столовой.

5. Помещения для соблюдения работниками личной гигиены:

комната с гардеробом;

санитарный узел;

душевая.

6. Обеденный зал.

* Столовая – объект питания, предназначенный для изготовления и продажи с потреблением на месте разнообразных блюд и кулинарных изделий, товаров в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

** Кафе – объект питания с организацией или без организации досуга и предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции общественного питания и услуг, реализующий фирменные блюда, кондитерские и хлебобулочные изделия, напитки.

*Приложение 22
к специфическим санитарно-
эпидемиологическим требованиям
к содержанию и эксплуатации
учреждений образования*

ТРЕБОВАНИЯ

к мытью посуды ручным способом, сушке посуды

1. Столовая посуда должна мыться горячей проточной водой с использованием трех посудомоечных ванн:

вначале в первой и третьей ваннах должны мыться чашки или стаканы, затем столовые приборы, в последнюю очередь – тарелки и салатницы с использованием трех посудомоечных ванн;

моющие средства должны использоваться в первой моечной ванне в соответствии с инструкцией по применению, во второй ванне – в количестве в два раза меньше;

в третьей моечной ванне посуда должна ополаскиваться.

Кухонные посуда и инвентарь, детали электрического оборудования, посуда в буфетных учреждениях, кухнях-столовых должны мыться с использованием отдельных двух посудомоечных ванн (мытьё, ополаскивание). Допускается использование одной посудомоечной ванны.

Столовая и кухонная посуда, кухонный инвентарь, детали электрического оборудования должны ополаскиваться горячей проточной водой температурой не ниже +50 °С (с использованием гибкого шланга с душевой насадкой или решеток).

2. После мытья:

столовые приборы, металлический кухонный инвентарь и детали электрического оборудования должны просушиваться в сушильных (жарочных) шкафах, сухие столовые приборы должны храниться в кассетах ручками вверх;

столовая и кухонная посуда, кухонный инвентарь должны просушиваться на металлических стеллажах, полках или решетках с поддонами;

чистые разделочные доски, ножи должны храниться непосредственно на рабочих местах в металлических кассетах либо в подвешенном состоянии;

подносы после каждого использования должны протираться чистыми салфетками, а в конце дня промываться горячей водой с добавлением моющих средств;

салфетки или щетки для мытья посуды, салфетки для протирания столов после использования должны промываться под проточной водой с добавлением моющего средства, высушиваться и храниться в закрытых промаркированных емкостях.

*Приложение 23
к специфическим санитарно-
эпидемиологическим требованиям
к содержанию и эксплуатации
учреждений образования
(в редакции постановления
Совета Министров
Республики Беларусь
12.07.2024 № 502)*

ПЕРЕЧЕНЬ

пищевых продуктов, не отвечающих принципам детской диететики

1. Консервы (маринованные, консервированные) негерметичные, с бомбажем, изготовленные в домашних условиях.

2. Закусочные консервы овощные (из обжаренных корнеплодов, в том числе фаршированных).

3. Закусочные консервы рыбные, изготовленные из рыбы, предварительно обработанной подсушкой, жарением или копчением (консервы рыбные в томатном соусе, маринаде или желе, консервы-паштеты, рыба растительные консервы, шпроты и другое).

4. Свиное сало.

5. Гидрогенизированные масла и жиры.

6. Жиры с высоким содержанием насыщенных жирных кислот – для детей в возрасте до 3 лет.

7. Растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира, хлопковое масло, а для детей в возрасте до 3 лет – кунжутное масло.

8. Костные бульоны, за исключением куриного.

9. Субпродукты, кроме говяжьего и свиного языка, сердца, печени.

10. Паштеты мясные.

11. Мясная продукция, содержащая фосфаты, бенз(а)пирен, в том числе сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.

12. Пищевые продукты с острым вкусом, в том числе острые соусы, кетчупы, маринованные овощи с использованием столового уксуса, жгучие специи (горчица, хрен, перец красный и черный, уксус и другое)*.

* Вместо жгучих специй используются вкусовые приправы: петрушка, сельдерей, укроп, лук, чеснок, корица, ванилин и другие.

13. Острые сухарики.

14. Изделия, изготовленные во фритюре, в том числе чипсы.

15. Сухие пищевые концентраты супов и гарниров быстрого приготовления.

16. Кофе натуральный.

17. Тонизирующие, в том числе энергетические, напитки.

18. Газированные напитки.

19. Грибы.

20. Хлебобулочные изделия с содержанием соли более 0,5 процента.

21. Пищевые продукты, содержащие:

генно-модифицированные (генно-инженерные, трансгенные) организмы;
ядра абрикосовой косточки;
этиловый спирт более 0,2 процента;
бензойную, сорбиновую кислоты и их соли;
подсластители, за исключением специализированной пищевой продукции для диетического (лечебного и профилактического) питания;
искусственные пищевые ароматизаторы (вкусоароматические вещества), за исключением ванилина.

22. Карамель, в том числе леденцовая.

23. Жевательная резинка.

24. Иная продукция, в отношении которой государственными органами, уполномоченными на осуществление контрольной (надзорной) деятельности, установлены временные ограничения на выпуск в обращение.

*Приложение 24
к специфическим санитарно-
эпидемиологическим требованиям
к содержанию и эксплуатации
учреждений образования*

ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, не используемые в питании детей в целях профилактики острых кишечных инфекций

В целях профилактики острых кишечных инфекций в объектах питания детей запрещается:

использование остатков пищи от предыдущего приема, приготовленной накануне, одноименных блюд в течение двух дней подряд;

использование для приготовления блюд мяса и яиц водоплавающей птицы;

замораживание охлажденных мяса, птицы, рыбы или повторное их замораживание;

переливание перед раздачей из потребительской тары в емкости молока, кисломолочных и других напитков, соков;

использование сырого и пастеризованного молока в упаковке более 1 кг в натуральном виде без предварительного кипячения;

изготовление:

сырковой массы, творога, простокваши-самокваса и других кисломолочных продуктов;

блинчиков с сырым мясным фаршем, макарон с мясным фаршем («по-флотски») и рубленым яйцом;

студней, зельцев, мясных и рыбных заливных блюд;

кондитерских изделий с кремом;

изделий во фритюре;

окрошки и других холодных супов;

паштетов, форшмака из сельди;

яичницы-глазуньи;

холодных напитков и морсов (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья, кваса.

Молоко и кисломолочные продукты (сметана, творог и другое) в фасовке не более 1 кг используются в питании детей без дополнительной термической обработки.