Утверждены приказом
Министра здравоохранения
Республики Казахстан
25 июля 2003 года № 570
"Об утверждении санитарных
правил и норм "Санитарно-
эпидемиологические требования
к устройству, содержанию
и условиям обучения
в общеобразовательных
и интернатных организациях"

Санитарные правила и нормы
"Санитарно-эпидемиологические требования к устройству,
содержанию и условиям обучения в общеобразовательных
и интернатных организациях"

1. Общие положения

      1. Настоящие санитарные правила и нормы (далее - санитарные правила) определяют санитарно-эпидемиологические требования к размещению, земельному участку, зданию, оборудованию помещений, организации питания, воздушно-тепловому режиму, естественному и искусственному освещению, к водоснабжению и канализации, организации учебно-воспитательного процесса, к организации медицинского обслуживания и гигиеническому воспитанию учащихся и воспитанников, в организациях образования (далее - общеобразовательные и интернатные организации).
      2. Настоящие санитарные правила предназначены для физических и юридических лиц независимо от форм собственности, деятельность которых связана с реализацией общеобразовательных программ в организациях образования.
      3. Первые руководители организаций и физические лица, деятельность которых связана с осуществлением общеобразовательных и интернатных услуг обеспечивают соблюдение требований настоящих санитарных правил.
      4. В настоящих санитарных правилах использованы следующие термины и определения:
      1) общеобразовательные организации (школа, лицей, гимназия) - учебные заведения системы среднего общего образования, обеспечивающие государственное гарантийное право на образование, необходимое человеку для понимания явлений природы, общества и участия в общественной и трудовой деятельности и являющееся основой для получения профессионального образования;
      2) общеобразовательная школа - среднее общеобразовательное учебное заведение, реализующее основные и дополнительные общеобразовательные программы, состоящие из 3-х ступеней: начальной, основной и старшей, каждая из которых может функционировать самостоятельно;
      3) гимназия - среднее общеобразовательное учебное заведение, реализующее основные и дополнительные общеобразовательные программы, предусматривающие углубленное, профильное, дифференцированное обучение учащихся в соответствии с их склонностями и способностями;
      4) лицей - среднее общеобразовательное учебное заведение, реализующее основные и дополнительные общеобразовательные программы; осуществляющие профессионально ориентированное обучение учащихся старшей ступени;
      5) интернатные организации (школа-интернат, пришкольный интернат) - организации системы среднего образования, обеспечивающие государственные гарантии прав на образование определенных категорий граждан с предоставлением места проживания;
      6) малокомплектная школа (сельская школа) - общеобразовательная школа с малым контингентом учащихся, с совмещенными класс-комплектами и со специфической формой организации учебных занятий;
      7) мини-центр (группа кратковременного пребывания) - форма дошкольного воспитания небольших групп детей, организуемая при школах, дошкольных организациях, комплексах «школа - детский сад», всех форм собственности;
      8) предшкольные классы - классы для детей пяти, шести лет в общеобразовательных школах, в которых проводится одногодичная обязательная бесплатная предшкольная подготовка;
      9) наполняемость классов - это количество учащихся в классе относительно к площади помещения учебного класса;
      10) учебная нагрузка - суммарная нормируемая занятость учащихся и воспитанников      в учебно-воспитательном процессе для каждой возрастной группы, которая измеряется в академических часах;
      11) учебное пособие - литература для учащихся и воспитанников, в которой излагается материал по определенной дисциплине соответствующей учебной программе;
      12) режим дня - установленный распорядок дня учащихся;
      13) нормативные документы - стандарты, санитарные, ветеринарно-санитарные и фитосанитарные правила и нормы;
      14) рекреация - помещение для отдыха и восстановление сил учащихся во время перемены и в свободное от занятий время;
      15) коррекция - комплекс оздоровительных мероприятий, направленных на улучшение состояния здоровья учащихся;
      16) инсоляция - нормируемый показатель солнечной радиации для гигиенической оценки помещения;
      17) коэффициент естественного освещения (далее - КЕО) - нормируемый показатель естественного освещения помещения;
      18) климатическая зона - территория, выделяемая по климатическим признакам (температура, влажность);
      19) относительная влажность - отношение упругости водяного пара, содержащегося в воздухе, к упругости насыщенного пара при той же температуре, выражается в процентах;
      20) рециркуляция - многократное, полное или частичное возвращение потока воздуха с целью регулирования температуры, влажности и чистоты воздуха закрытых помещений;
      21) санитарно-защитная зона - это территория, предназначенная для уменьшения отрицательного влияния промышленных и транспортных объектов на окружающее население в отношении не только загрязнения воздуха, но и других факторов (шум, движение, загрязнение почвы, воды);
      22) люфт-клозет - неканализованный туалет, расположенный внутри здания, имеющий специальное сооружение в виде тамбура и систему приточно-вытяжной вентиляции;
      23) септик - сооружение для очистки небольших количеств бытовых сточных вод. Представляют собой подземный отстойник горизонтального типа, состоящий из одного или нескольких камер, через которые протекает сточная жидкость;
      24) дезинфицирующие средства - химические вещества, применяемые для уничтожения возбудителей инфекционных заболеваний на объектах окружающей среды.
      Сноска. Пункт 4 с изменениями, внесенными приказом Министра здравоохранения РК от 22.06.2010 [№ 463](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V100006311_#z4)(порядок введения в действие см. [п. 4](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V100006311_#z22)).

2. Cанитарно-эпидемиологические требования к размещению
общеобразовательных, интернатных организаций

      5. Здания общеобразовательных и интернатных организаций должны размещаться на самостоятельных земельных участках, требования к выбору которых следует принимать в соответствии со строительными нормами и правилами (далее - СНиП).
      При размещении сельской школы в приспособленном здании набор помещений, их площади определяются по согласованию с государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения на соответствующей территории исходя из вида общеобразовательной организации, числа и возраста учащихся, количества классов, в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.
      Сноска. Пункт 5 с изменениями, внесенными приказом Министра здравоохранения РК от 22.06.2010 [№ 463](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V100006311_#z5)(порядок введения в действие см. [п. 4](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V100006311_#z22)).
      6. Расстояния от школьного и интернатного зданий до различных видов сооружений (жилых и производственных) должны приниматься в соответствии с требованиями действующих СНиП.
      7. Радиус обслуживания от дома до общеобразовательных организаций, расположенных во второй и третьей климатических зонах, должен составлять не более 0,5 километра (далее - км) пешеходной доступности, в первой климатической зоне для учащихся и воспитанников предшкольного, младшего и среднего школьного возраста - 0,3 км, для старших школьников - 0,4 км:
      1) допускается размещение общеобразовательных организаций на расстоянии транспортной доступности: для учащихся и воспитанников предшкольных и младших классов - 15 минут (в одну сторону), для учащихся средних и старших классов - 30 минут. В сельской местности размещение общеобразовательных организаций должно предусматривать для учащихся и воспитанников предшкольных и младших классов радиус доступности не более 2 км пешком и не более 15 минут (в одну сторону) при транспортном обслуживании. Для учащихся средних и старших классов радиус пешеходной доступности не должен превышать 3 км, а при транспортном обслуживании - не более 30 минут;
      2) предельный радиус обслуживания учащихся средних и старших классов не должен превышать 15 км. Для учащихся, проживающих на расстоянии свыше 15 км, а также при транспортной недоступности должен предусматриваться пришкольный интернат;
      3) транспортному обслуживанию подлежат учащиеся, проживающие на расстоянии от школы более 3 км. Подвоз сельских школьников осуществляется специальным школьным транспортом. Расстояние от дома до места сбора должен быть не более 500 метров (далее - м).
      8. Предшкольные классы, и группы кратковременного пребывания (далее - мини-центры) размещаются в здании школ не выше второго этажа. Занятия с детьми проводятся в выделенных для этой цели свободных помещениях (класс, групповая).

3. Санитарно-эпидемиологические требования к земельному участку

      9. Общеобразовательные и интернатные организации должны иметь самостоятельный земельный участок с расстоянием от здания организации до красной линии не менее 25 м, в сельских населенных пунктах не менее 10 м. На территории общеобразовательных, интернатных организаций не допускается размещение объектов, функционально с ними не связанных, в соответствии с требованиями действующих СНиП.
      Запрещается размещать школьные участки на территории санитарно-защитных зон промышленных объектов.
      10. Площадь земельных участков, уровень благоустройства, озеленение, освещение зависят от проектной вместимости общеобразовательных и интернатных организаций и принимаются в соответствии с требованиями действующих СНиП.
      11. Территория участка должна иметь ограждение высотой 1,5 м. Участок должен быть озеленен из расчета не менее 50 процентов (далее - %) площади его территории. При озеленении запрещается посадка деревьев и кустарников с ядовитыми плодами, а также дающих при цветении опушенные семена.
      12. На территории общеобразовательных и интернатных организаций должны быть выделены следующие зоны:
      1) учебная зона - должна составлять не более 25% площади участка. В городских школах она может быть сокращена, за счет строительства на участке теплиц и оранжерей, органически связанных с комплексом кабинетов биологии и химии;
      2) физкультурно-спортивная зона - должна размещаться на расстоянии не менее 25 метров от здания общеобразовательных и интернатных организаций, за полосой зеленых насаждений. Не допускается располагать ее со стороны окон учебных помещений. Оборудование спортивной зоны должно обеспечивать требование учебных программ по физическому воспитанию, проведению секционно-спортивных занятий и оздоровительных мероприятий. Спортивно-игровые площадки должны иметь ровное, твердое покрытие, футбольное поле - травяной покров;
      3) зона отдыха - должна быть озеленена и размещена, в отдалении от спортивной, хозяйственной зон и иметь площадки для подвижных игр и тихого отдыха, для каждой ступени школьного обучения;
      4) хозяйственная зона - должна быть ограждена зелеными насаждениями, иметь функциональную связь с производственными помещениями пищеблока, самостоятельные подъездные пути и располагаться на расстоянии от здания школы и интерната не менее 35 м. Хозяйственная зона должна размещаться со стороны входа в производственные помещения пищеблока и иметь отдельный въезд с улицы. В зависимости от местных условий в хозяйственной зоне допускается размещать сарай, овощехранилище, учебный гараж, навесы для инвентаря и оборудования. Состав и площади хозяйственных помещений определяются в соответствии с требованиями действующих СНиП. Незастроенная территория хозяйственного двора должна иметь жесткое покрытие.
      13. На территории участка должен быть предусмотрен отвод дождевых и талых вод.
      Земельные участки должны иметь расстояние до гаражей и открытых стоянок с числом автомобилей:
      до 10 и менее - 15 м;
      более 10 до 100 машин - 25 м;
      выше 100 машин - 50 м.
      14. Школы-интернаты должны размещаться в одном или нескольких отдельно стоящих зданиях, соединенных между собой теплыми переходами. В четвертой климатической зоне устройство переходов необязательно. Этажность зданий определяется в установленном порядке согласно требованиям действующих СНиП.
      15. При отсутствии централизованных систем водоснабжения, канализации, отопления на территории хозяйственной зоны должны предусматриваться котельная, насосная с водонапорным баком и септик, устройство которых определяется требованиями действующих СНиП.
      Подходы к зданию школы не менее, чем за 100 м, въезды и входы на участок, проезды, дорожка к хозяйственным постройкам, к площадкам для мусоросборников, а в сельских школах без канализации к дворовым уборным должны покрываться асфальтом, бетоном и другим твердым покрытием.
      Мусоросборники устанавливаются на бетонированной площадке на расстоянии 25 м от зданий.
      16. Наружная осветительная арматура здания должна обеспечивать равномерный рассеянный свет на территории общеобразовательных и интернатных организаций.

4. Санитарно-эпидемиологические требования к зданию
общеобразовательных и интернатных организаций

      17. Количество детей в общеобразовательных и интернатных организациях не должно превышать ее проектную вместимость. Наполняемость классов каждого вида организаций определяется согласно требованиям действующих нормативных документов.
      Количество детей в одной группе мини-центра (группы кратковременного пребывания) должно быть не более 25.
      18. При размещении общеобразовательных и интернатных организаций в приспособленном здании набор помещений, их площади определяются в соответствии с требованиями действующих нормативных документов.
      19. Гардеробы должны быть размещены на первом этаже с обязательным оборудованием вешалок для одежды, ячеек для обуви для каждого класса. Запрещается устраивать гардеробы в учебных помещениях и рекреациях.
      20. Учащиеся и воспитанники предшкольных и младших классов должны обучаться в закрепленных за каждым классом учебных помещениях, выделенных в отдельный блок.
      21. Обучение учащихся средних и старших классов должно осуществляться по классно-кабинетной системе. Количество кабинетов для основных дисциплин принимается от количества старших классов. Необходимо создавать специализированные секции, объединяющие кабинеты для дисциплин естественно-математического и гуманитарного циклов.
      В сельской школе, при малой наполняемости классов, допускается использование учебных кабинетов по двум дисциплинам. Наиболее благоприятным является следующее сочетание предметов: химия - биология, математика - черчение, черчение - рисование, история - география, литература - иностранный язык.
      Учебные классы не должны находиться вблизи помещений, являющихся источниками шума и запахов (мастерских, спортивных и актовых залов, пищеблока).
      22. В учебных помещениях должны быть определены: рабочие зоны для учителя и учащихся, дополнительное пространство для размещения учебно-наглядных пособий и технических средств обучения.
      23. В помещениях предшкольных классов, мини-центров должна быть создана развивающая предметно-пространственная среда с наличием игрушек, пособий, дошкольной учебно-игровой мебели, материалов для занятий и игр детей с учетом требований общеобязательных стандартов дошкольного воспитания и обучения.
      24. Площадь кабинетов в общеобразовательных организациях и мини-центрах должна приниматься из расчета 2,5 квадратных метра (далее - м 2) на одного учащегося или воспитанника согласно требованиям действующих СНиП.
      Сноска. Пункт 24 с изменениями, внесенными приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 15 января 2008 года [N 7](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V080005144_#z0)(вводится в действие со дня официального опубликования).
      25. Площадь и использование компьютерных кабинетов должны соответствовать требованиям действующих строительных и санитарных норм и правил. Для углубленного изучения отдельных предметов и проведения практических занятий следует деление классов на 2 - 4 подгруппы.
      26. Спальные комнаты в интернатах должны проектироваться вместимостью 4 - 6 мест для учащихся 1 - 4 классов и 2 - 4 места для учащихся 5 - 11 классов. Площади игровых в школах-интернатах должны приниматься из расчета 2 м 2на одного учащегося, площади спальных комнат в школах-интернатах и в интернатах при школах должны приниматься из расчета 4 м 2    на одно спальное место, с учетом требований действующих СНиП.
      27. Спортивный зал следует размещать на первом этаже, набор помещений и площадь спортивного зала должны соответствовать требованиям действующих СНиП.
      28. Размеры актового зала определяются числом посадочных мест из расчета 0,65 м 2     на одно место и 60 % от общего количества учащихся. При актовом зале должны быть предусмотрены вспомогательные помещения в соответствии с требованиями действующих СНиП.
      29. Допускается использовать помещение библиотеки для справочно-информационного центра, оснащенного всеми видами технических средств обучения.
      Площадь библиотеки необходимо принимать из расчета не менее 0,6 м 2на одного ученика.
      30. Набор помещений медицинского пункта организаций должен соответствовать требованиям действующих СНиП и включать следующие кабинеты: врача-педиатра, зубного врача, процедурный, прививочный (в случае, если в школе проводятся профилактические прививки), психолога. При медицинском пункте должен быть самостоятельный санитарный узел.
      При отсутствии полного набора помещений медицинского пункта оборудуется комната площадью не менее 12 м2. Оснащение и оборудование, ведение перечня медицинской документации медицинских кабинетов согласовывается государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения на соответствующей территории в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.
      В медицинском кабинете приспособленной сельской школы при отсутствии централизованной системы водоснабжения (насосной с водонапорным баком) устанавливается наливной умывальник.
      Медицинский пункт интернатных организаций, должен включать также 2-4 палаты, двух инфекционных палат со шлюзом, буфета-раздаточной с мойкой для посуды и санитарного блока с ванной комнатой.
      Сноска. Пункт 30 с изменениями, внесенными приказом Министра здравоохранения РК от 22.06.2010 [№ 463](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V100006311_#z7)(порядок введения в действие см. [п. 4](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V100006311_#z22)).
      31. На каждом этаже учебного корпуса должны размещаться санитарные узлы для мальчиков и девочек типа отдельных кабин, оборудованные дверями без запоров. Количество санитарных приборов должно быть из расчета один унитаз и один умывальник на 30 девочек; один унитаз, 0,5 лоткового писсуара и один умывальник на 30 мальчиков. Для педагогического персонала должен быть выделен отдельный санитарный узел.
      Для девочек средних и старших классов должны быть организованы комнаты личной гигиены из расчета одна кабина на 70 человек.
      32. На каждом этаже должны быть предусмотрены помещения, оборудованные поддонами и подводкой к ним холодной и горячей воды, для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфекционных растворов.
      33. В помещениях предшкольных, начальных классов, мини-центрах, лабораториях, учебных кабинетах, мастерских, помещениях медицинского назначения, учительской, комнате технического персонала обязательно устанавливаются умывальники в соответствии с требованиями действующих СНиП.
      34. Запрещается использовать помещения школ и интернатов в целях, не связанных с учебно-воспитательным процессом.
      35. Полы общеобразовательных и интернатных организаций должны быть без щелей и иметь покрытие дощатое, паркетное или линолеум на утепленной основе. Полы туалетных и умывальных комнат должны выстилаться керамической или мозаичной шлифованной плиткой. Запрещается использовать цемент в виде покрытия полов, полированный мрамор и материалы со скользкой поверхностью.
      36. При выборе полимерных материалов для отделки полов и стен помещений следует руководствоваться перечнем полимерных материалов и изделий, разрешенных к применению в Республике Казахстан.

5. Санитарно-эпидемиологические требования
к организации питания в общеобразовательных,
интернатных организациях

      37. Устройство, оборудование, содержание пищеблока должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов. При пребывании детей в предшкольных классах, мини-центрах более четырех часов должно быть организовано их питание.
      При отсутствии в сельской школе столовой используется сокращенный набор помещений с выделением зон для подготовки сырья, приготовления пищи и раздачи готовой продукции. Кухня оборудуется в помещении площадью не менее 9,0 м2.
      Размещение технологического, холодильного и моечного оборудования осуществляется с учетом поточности приготовления пищи.
      Сноска. Пункт 37 с изменениями, внесенными приказом Министра здравоохранения РК от 22.06.2010 [№ 463](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V100006311_#z10)(порядок введения в действие см. [п. 4](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V100006311_#z22)).
      38. В организациях должно быть организовано горячее питание: в общеобразовательных школах - двухразовое для детей групп продленного дня и горячие завтраки для остальных детей. В школах-интернатах должно быть организовано четырехразовое питание в соответствии с нормами питания на одного ребенка, утвержденными[постановлением](http://adilet.zan.kz/rus/docs/P000000738_#z0)Правительства от 17 мая 2000 года N 738 "О размерах и источниках социальной помощи нуждающимся гражданам в период получения ими образования" в приложениях 4, 5, 7 и согласно приложению 1 к настоящим санитарным правилам:
      1) разрешается производить замену отдельных продуктов питания в соответствии с таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам, согласно приложению 2 к настоящим санитарным правилам;
      2) запрещается приготовление и употребление для питания детей: непастеризованного молока, творога и сметаны без тепловой обработки; простокваши собственного приготовления; макарон с мясным фаршем, блинчиков с мясом, студней, окрошки, паштетов, заливных блюд; морсов и напитков собственного приготовления, кремовых изделий, жареных во фритюре пирожков и пончиков, консервов и компотов домашнего приготовления, яйца всмятку, яичница - глазунья, салаты с майонезом, газированные и безалкогольные энергетические напитки, (за исключением минеральных и питьевых вод), чипсы, сухарики, гамбургеры, хот-доги;
      3) ввозимые продукты питания (сырье и полуфабрикаты) должны иметь сертификаты качества. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи;
      4) для перевозки продовольственного сырья и пищевых продуктов должны использоваться транспортные средства, специально предназначенные или оборудованные для таких целей и имеющие оформленные в установленном порядке санитарные паспорта;
      5) водитель и экспедитор должны проходить предварительный и периодический медицинский осмотр в установленном законодательством порядке;
      6) условия хранения и сроки реализации скоропортящихся пищевых продуктов выполняются в соответствии с требованиями санитарных правил и норм, утвержденных [приказом](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V020001989_#z0)Главного государственного санитарного врача Республики Казахстан от 1 августа 2002 года N 32, зарегистрированных в Министерстве юстиции от 30 сентября 2002 года за N 1989 "Об утверждении санитарных правил и норм "Санитарно-гигиенические требования к условиям хранения и срокам реализации скоропортящихся пищевых продуктов";
      7) меню-раскладка, объемы готовых блюд определяются с учетом возрастных особенностей детей, сезона года и климатогеографической зоны. Для летнего периода калорийность суточного рациона увеличивается на 10%. В основу меню должны быть взяты действующие нормы питания согласно приложению 1 к санитарным правилам;
      8) объемы выходов готовых блюд должны составлять:
      для детей 6 - 10 лет первые блюда - 250 грамм, вторые блюда - 150 грамм гарнир, 50 грамм мясо, рыба, птица, третье блюда - 180 - 200 грамм;
      для детей от 11 до 17 лет объем первых блюд - 400 грамм, 100 грамм салата, второго блюда - 250 грамм, в том числе мясо, рыба, птица 70 - 100 грамм, третьего блюда - 200 грамм;
      9) питание учащихся должно осуществляться на основании двух недельного меню и ассортиментного перечня буфетной продукции, согласованных с государственным органом санитарно-эпидемиологической службы. Не допускается повторение блюд в течение 2 дней подряд.
      Не допускается реализация жевательных резинок.
      Сноска. Пункт 38 с изменениями, внесенными приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 15 января 2008 года [N 7](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V080005144_#z0)(вводится в действие со дня официального опубликования).
      39. Питание организуется в столовой, работающей на сырье или на полуфабрикатах и в буфете. Столовые должны предусматриваться в школах с числом учащихся более 100 человек. Столовая, работающая на сырье, буфет должны иметь набор оборудования и помещений в соответствии с требованиями действующих СНиП.
      Холодильное оборудование должно быть укомплектовано поверенными в установленном законодательством порядке, контрольными термометрами с регистрацией температуры 1 раз в день в специальном журнале.
      Сноска. Пункт 39 с изменениями, внесенными приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 15 января 2008 года [N 7](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V080005144_#z0)(вводится в действие со дня официального опубликования).
      40. При столовых должны быть установлены умывальники из расчета один кран на 20 посадочных мест в соответствии с требованиями действующих СНиП.
      41. В малокомплектных школах (сельских школах) (до 50 учеников) при отсутствии столовой необходимо выделять помещения для приема пищи с набором оборудования в соответствии с требованиями действующих нормативных документов.
      Сноска. Пункт 41 с изменениями, внесенными приказом Министра здравоохранения РК от 22.06.2010 [№ 463](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V100006311_#z13)(порядок введения в действие см. [п. 4](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V100006311_#z22)).
      42. Работники пищеблока должны обеспечиваться специальной одеждой (далее - спецодежда) и необходимыми условиями для соблюдения правил личной гигиены.
      Работники пищеблока должны строго выполнять следующие правила личной гигиены:
      1) перед заступлением на работу верхнюю одежду убирать в шкаф, тщательно мыть руки горячей водой с мылом и щеткой;
      2) в столовой работать только в чистой спецодежде, неукоснительно соблюдая правила ее ношения;
      3) при выходе из столовой, при посещении туалета снимать спецодежду, по возвращении в столовую тщательно мыть руки горячей водой с мылом и щеткой, после чего надевать спецодежду;
      4) работники пищеблока должны обеспечиваться не менее чем тремя комплектами специальной одежды. При обработке сырых продуктов и мытья посуды должны использоваться клеенчатые фартуки.
      Сноска. Пункт 42 с изменениями, внесенными приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 15 января 2008 года [N 7](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V080005144_#z0)(вводится в действие со дня официального опубликования).

6. Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию
помещений общеобразовательных, интернатных организаций

      43. В зависимости от назначения учебных помещений должны применяться учебная мебель в соответствии с требованиями действующих нормативных документов. Расстановка столов должна быть в три, два или один ряд, согласно приложению 3 к настоящим санитарным правилам.
      44. Каждый учащийся обеспечивается рабочим местом за партой или столом в соответствии с его ростом и состоянием зрения и слуха. Для подбора мебели соответственно росту учащихся производится ее маркировка. Запрещается использовать вместо стульев табуретки или скамейки.
      Парты, независимо от их номера, для детей с нарушением слуха и зрения, устанавливаются в первом ряду. Для учеников с пониженной остротой зрения парты должны размещаться в первом ряду от окна. Детей часто болеющих острыми респираторными заболеваниями, ангинами, простудными заболеваниями, следует рассаживать дальше от наружной стены.
      45. При оборудовании учебных помещений должны соблюдаться следующие размеры:
      1) между рядами двухместных столов - не менее 60 сантиметров (далее - см);
      2) между рядом столов, наружной и внутренней продольными стенами - не менее 50 см;
      3) от последних столов до стены (перегородки): противоположенной классной доске - не менее 70 см, от задней стены, являющейся наружной, не менее 100 см;
      4) от демонстрационного стола до учебной доски - не менее 100 см;
      5) от первой парты до учебной доски - 2,4 - 2,7 м;
      6) наибольшая удаленность последнего места учащегося от учебной доски - 8,6 м;
      7) высота нижнего края учебной доски над полом - 80 - 90 см;
      8) угол видимости доски должен быть не менее 35 градусов для учащихся среднего и старшего звена школы и не менее 45 градусов для школьников 6 - 7 лет.
      46. Кабинеты физики и химии должны быть оборудованы:
      1) специальными демонстрационными столами для технических средств обучения, установленных на подиуме;
      2) двухместными ученическими лабораторными столами (с надстройкой и без нее) с подводкой воды, электроэнергии, сжатого воздуха;
      3) лаборатория химии должна быть оборудована вытяжными шкафами, расположенными у наружной стены возле стола преподавателя согласно требованиям действующих СНиП.
      47. Кабинеты иностранного языка должны иметь следующее оборудование: стол преподавателя с пультом управления и тумбой для проекционных аппаратов; подставку под магнитофон и проигрыватель; секционные шкафы для хранения наглядных пособий и технических средств обучения.
      48. Мебель в спальных помещениях должна соответствовать возрастным особенностям детей. При расстановке кроватей необходимо соблюдать следующие расстояния: между длинными сторонами кроватей - 50 см, изголовьями - 20 см, проходы между отдельными рядами кроватей - 100 см, кроватью и наружной стеной - 60 см.
      49. При ремонте мебели должны сохраняться размеры столов и парт и применяться отделочные материалы и краски, разрешенные к применению в Республике Казахстан.
      50. В помещениях предшкольных, начальных классов, лабораторий, учебных кабинетов, мини-центров, мастерских, медицинского обеспечения, учительской, комнате технического персонала и в спальном корпусе устанавливаются:
      1) умывальные раковины - на высоте 0,6 - 0,7 м от пола в зависимости от возраста учащихся; краны на высоте 0,2 - 0,25 м над верхним краем раковины. Расстояние между кранами должно быть не менее 0,5 м - для младших школьников и 0,8 м - для старших. Ножные ванны должны иметь высоту краев не менее 30 см от пола и деревянные подставки для опоры ног. Проход между двумя рядами умывальников должен быть не менее 1,6 м;
      2) при каждой учебной и спальной секции или учебно-жилых блоках предусматриваются водоразборные краны с подводкой к ним горячей воды и встроенные шкафы для уборочного инвентаря;
      3) при отсутствии в школе-интернате водопровода оборудуются наливные умывальники.
      51. В уборных для девочек старших классов кабины должны иметь двери. В секциях предшкольных, 1 - 4 классов, уборные оборудуются детскими унитазами. Комнаты личной гигиены девочек оборудуются восходящим душем, умывальником, тумбочкой и вешалками. Количество санитарных приборов в помещениях школы-интерната на одного учащегося следует принимать согласно требованиям действующих СНиП, приложения 4 к настоящим санитарным правилам.
      52. Во всех умывальных комнатах на высоте 0,5 - 0,6 м от пола следует иметь по одному водоразборному крану для наполнения ведер во время уборки помещений воспитанниками, под краном должен быть трап для стока воды в канализацию. Бортики вокруг трапа, высотой 0,05 - 0,07 м не должны затруднять подъем и перенос ведра с водой при самообслуживании. В каждой умывальной комнате должен быть встроенный шкаф для хранения уборочного инвентаря.

7. Санитарно-эпидемиологические требования
к воздушно-тепловому режиму

      53. Отопление, вентиляцию, кондиционирование воздуха в общеобразовательных и интернатных организациях следует предусматривать в соответствии с требованиями действующих нормативных документов.
      54. Отдельные системы вытяжной вентиляции следует предусматривать для следующих помещений (групп помещений): классных комнат и учебных кабинетов, лабораторий, актовых залов, бассейнов, тиров, столовой, медпункта, киноаппаратной, санитарных узлов, помещений для обработки и хранения уборочного инвентаря.
      Воздухообмен в школьных столовых должен рассчитываться на поглощение избытка тепла, выделяемых технологическим оборудованием кухни.
      Запрещается применение асбестоцементных воздухопроводов.
      55. Печное отопление допускается только в одноэтажных малокомплектных сельских школах и в интернатных организациях вместимостью не более 200 человек. Топка должна производиться в изолированном помещении с отдельным входом. Запрещается устанавливать железные печи.
      Во избежание загрязнения воздуха помещений окисью углерода печные трубы закрываются после полного сгорания топлива и не позднее, чем за 2 часа до прихода учащихся.
      56. Площадь фрамуг и форточек в учебных помещениях должна иметь соотношение одного к пятидесяти площади пола. Фрамуги и форточки должны использоваться по назначению в любое время года.
      57. Учебные помещения должны проветриваться во время перемен, а рекреационные - во время уроков. До начала занятий и после их окончания необходимо осуществлять сквозное проветривание учебных помещений. Длительность сквозного проветривания определяется погодными условиями. В теплые дни целесообразно проводить занятия при открытых фрамугах и форточках.
      В предшкольных классах, мини-центрах сквозное или угловое проветривание проводится в отсутствие детей и должно заканчиваться за 30 мин до прихода детей. В холодное время года при проветривании помещения температура не должна понижаться менее чем 16 оС.
      58. Температура воздуха в зависимости от климатических условий должна составлять:
      1) в спальных помещениях, учебных кабинетах, лабораториях, библиотеке, в актовом зале, в компьютерных классах плюс 18-22 оС;
      2) в учебных мастерских, в спортзале и комнатах для проведения секционных занятий, в рекреациях, в вестибюле и гардеробе плюс 15-17 оС;
      3) раздевалке спортивного зала плюс 19-23 оС;
      4) в кабинетах врачей плюс 21-23 оС.
      59. Уроки физкультуры следует проводить в проветриваемых залах. Во время занятий необходимо открывать окна с подветренной стороны при температуре наружного воздуха выше плюс 5 оС и слабом ветре. При низкой температуре и большой скорости движения воздуха занятия в зале должны проводиться при открытых фрамугах, сквозное проветривание проводится во время перемен при отсутствии учащихся.
      60. Школьные учебно-производственные мастерские, где работа на станках и механизмах связана с выделением большого количества тепла и пыли, должны быть оборудованы механической вытяжной вентиляцией. Кратность воздухообмена должна составлять не менее 20 м 3в час на одного ребенка. Станки и механизмы должны отвечать требованиям санитарных норм и иметь соответствующие защитные приспособления.
      В уборных, помещениях кухни, душевых и мастерских должна быть оборудована вытяжная вентиляция.

      Вытяжные вентиляционные решетки следует ежемесячно очищать от пыли.

8. Санитарно-эпидемиологические требования
к естественному и искусственному освещению

      61. Учебные помещения школ и интернатов должны иметь естественное освещение. Без естественного освещения допускается проектировать: снарядные, кладовые и складские помещения (кроме помещений для хранения легковоспламеняющихся жидкостей), радиоузлы, кино-фотолаборатории, книгохранилища, бойлерные, насосные водопроводы и канализации, камеры вентиляционные и кондиционирования воздуха, в соответствии с требованиями действующих СНиП.
      62. В учебных помещениях должно быть боковое левостороннее освещение. При двустороннем освещении, при глубине учебных помещений более 6 м, обязательно устройство правостороннего подсвета, высота которого должна быть не менее 2,2 м от потолка. При этом недопустимо направление основного светового потока спереди и сзади от учащихся.
      Помещение для мини-центров должно иметь естественное освещение и КЕО не должен быть менее 1,5%.
      63. В учебно-производственных мастерских, актовых и спортивных залах также может применяться двустороннее естественное боковое освещение и комбинированное (верхнее и боковое).
      64. Ориентация окон учебных помещений должна быть на южные, юго-восточные и восточные стороны горизонта. На север могут быть ориентированы окна кабинетов черчения, рисования, а также помещения кухни, ориентация кабинета вычислительной техники - на север, северо-восток, в соответствии с требованиями действующих СНиП, согласно приложению 5 к настоящим санитарным правилам.
      65. Световые проемы учебных помещений должны быть оборудованы: регулируемыми солнцезащитными устройствами типа жалюзи, тканевыми шторами светлых тонов, сочетающихся с цветом стен, мебели. Запрещается применять шторы из поливинилхлоридной пленки.
      66. Для отделки учебных и жилых помещений должны использоваться отделочные материалы, качество и область применения которых подтверждены сертификатами. Для стен учебных помещений должны использоваться краски светлых тонов - желтого, бежевого, розового, зеленого, голубого; для мебели - цвета натурального дерева или светло-зеленый; для классных досок - темно-зеленый, темно-коричневый; для дверей, оконных рам - белый.
      67. Для максимального использования дневного света и равномерного освещения учебных помещений необходимо сажать деревья не ближе 15 м, кустарник - не ближе 5 м от здания; не допускается закрашивать оконные стекла, расставлять на подоконниках цветы. Их следует размещать в переносных цветочницах высотой 65 - 70 см от пола или подвесных кашпо в простенках окон, очистку и мытье стекол проводить не менее двух раз в год (осенью и весной).
      68. В учебных и жилых помещениях должны быть обеспечены нормируемые уровни освещенности и показатели качества освещения в соответствии с требованиями действующих нормативных документов.
      69. В учебных помещениях должны применяться лампы накаливания или люминесцентное освещение. Запрещается использовать в одном помещении люминесцентные лампы и лампы накаливания. Использование новых типов ламп светильников допускается на основании санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы.
      70. Светильники с люминесцентными лампами должны располагаться параллельно светонесущей стене на расстоянии 1,2 м от наружной стены и 1,5 м от внутренней. Классная доска должна освещаться двумя установленными параллельно ей светильниками, которые размещаются выше верхнего края доски на 0,3 м и на 0,6 м в сторону класса перед доской.
      71. Освещенность, согласно требованиям действующих СНиП должна составлять: в классах, кабинетах и лабораториях на рабочих столах - 300 люкс, на классной доске и в кабинетах черчения - 500 люкс, в компьютерных классах - 300 - 500 люкс, в актовых и спортивных залах (на полу) - 200 люкс, в рекреациях (на полу) - 150 люкс. Штепсельные розетки и выключатели должны устанавливаться на высоте 1,8 м от пола.
      72. Чистку осветительной арматуры светильников необходимо проводить не реже двух раз в год и своевременно заменять перегоревшие лампы. Запрещается привлекать к этой работе учащихся. Неисправные, перегоревшие люминесцентные лампы должны собираться и вывозиться из здания школы в организации, занимающиеся хранением и утилизацией ртутьсодержащих люминесцентных ламп.
      Временное хранение их в помещениях общеобразовательных организаций разрешается на основании санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы.
      Хранение должно осуществляться в небьющейся таре, в отдельном помещении, расположенном в подвалах или цокольных этажах общеобразовательных и интернатных организаций. Помещение должно закрываться на ключ.
      За хранением отработанных люминесцентных ламп должно быть закреплено ответственное лицо.
      Категорически запрещается выброс отработанных люминесцентных ламп в мусорные контейнера.

9. Санитарно-эпидемиологические требования
к водоснабжению и канализации

      73. Здания общеобразовательных и интернатных организаций должны оборудоваться системами хозяйственно-питьевого, противопожарного и горячего водоснабжения, канализацией в соответствии с требованиями действующих СНиП.
      74. В случаях отсутствия в населенном пункте канализации и водопровода, водоснабжение и способ удаления сточных вод, в каждом конкретном случае, осуществляется на основании санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы.
      При отсутствии централизованного (децентрализованного) водоснабжения в сельских школах организовывается подвоз привозной питьевой воды специальным автотранспортом.
      Сноска. Пункт 74 с изменениями, внесенными приказом Министра здравоохранения РК от 22.06.2010 [№ 463](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V100006311_#z14)(порядок введения в действие см. [п. 4](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V100006311_#z22)).
      75. Общеобразовательные и интернатные организации должны быть обеспечены доброкачественной питьевой водой в соответствии с требованиями действующих нормативных документов.
      76. В не канализованных районах общеобразовательные и интернатные организации должны оборудоваться внутренней канализацией и устройством местных очистных сооружений. Допускается оборудовать малокомплектные сельские организации вместимостью до 50 мест люфт-клозетами или водонепроницаемыми выгребами (с организацией вывоза стоков).
      Запрещается выливать в выгреб воду из под умывальников и после уборки.

10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям
учебно-воспитательного процесса

      77. В общеобразовательной организации количество часов в неделю не должно превышать нормативной нагрузки. Часы факультативных, групповых, индивидуальных занятий должны входить в объем предельно допустимой нагрузки учащихся согласно таблице 1, приложения 6 к настоящим санитарным правилам.
      78. Занятия по выбору и факультативные занятия проводятся с учетом склонностей и желания детей (начиная с первого класса) и проводятся по основному расписанию уроков, а факультативные - в дни с наименьшим количеством уроков обязательных занятий.
      79. Не допускается вводить пятидневную учебную неделю для учащихся 1 - 11 классов всех видов общеобразовательных организаций с углубленным изучением отдельных предметов.
      80. Продолжительность урока в школах не должна превышать 45 минут. В первых классах должен применятся "ступенчатый" режим учебных занятий с постепенным наращиванием учебной нагрузки. В сентябре планируется три урока 35-минутной продолжительности; со второй четверти - 4 урока по 35 минут каждый; со второго полугодия уроки - по 45 минут. Спаренные уроки не допускаются, за исключением уроков трудового обучения. Для учащихся первых классов в течение года устанавливаются дополнительные недельные каникулы.
      81. Прием детей в первые классы осуществляется на основании заключения врачебно-педагогической комиссии о готовности ребенка к обучению.
      82. Учебные занятия в школах должны начинаться не ранее 8 часов утра. В общеобразовательных организациях, работающих в несколько смен, учащиеся начальной школы, пятых, выпускных и классов углубленного обучения должны обучаться в первую смену.
      В сельских школах, работающих в две и более смен, учебный процесс учащихся пятых и выпускных классов, а также классов углубленного обучения организовывается во вторую смену.
      Сноска. Пункт 82 с изменениями, внесенными приказом Министра здравоохранения РК от 22.06.2010 [№ 463](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V100006311_#z16)(порядок введения в действие см. [п. 4](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V100006311_#z22)).
      83. Занятия по развитию коррекции осанки должны входить в объем максимально допустимой недельной нагрузки, установленной для учащихся каждого возраста. В учебные планы для младших школьников необходимо включать предметы двигательно-активного характера (хореография, ритмика, современные и бальные танцы, обучение традиционным и спортивным национальным играм).
      84. Независимо от продолжительности учебной недели дневная учебная нагрузка учащихся должна составлять не более пяти уроков в начальной школе и не более шести уроков в основной школе. Для сохранения оптимального уровня работоспособности в течение недели учащиеся должны иметь облегченный учебный день в середине недели (среда).
      85. В малокомплектных школах формирование классов определяется условиями конкретной школы и зависит от числа учащихся и учителей. При объединении двух классов число учащихся в классе-комплекте должно составлять не более 25, а при объединении третьих и четвертых классов - не более 15 детей. Оптимальным является объединение в один комплект учащихся первых и третьих классов, вторых и третьих классов, вторых и четвертых классов.
      86. Для предупреждения утомления учащихся в малокомплектных школах необходимо сокращать продолжительность совмещенных (особенно 4-х и 5-х) уроков на 5-10 минут (кроме урока физкультуры).
      87. При необходимости объединения в один комплект учащихся 1-4 классов применяется скользящий график занятий с выделением не совмещенных уроков для каждого класса.
      88. Разрешается применять в обучении компьютерные технологии со второго класса. Длительность работы на компьютере на уроках письма во втором классе должна быть не более 20 минут, в третьем классе - не более 26 минут; на уроках математики во втором классе - не более 15 минут, в третьем - не более 20 минут. На уроках чтения использование звуковых технических средств допустимо только в качестве наглядных звуковых пособий.
      89. При использовании аудиовизуальных технических средств обучения, длительность их непрерывного применения в учебном процессе, устанавливается в зависимости от класса и применяемого типа технического средства. Количество уроков с применением технических средств обучения в течение недели не должно превышать для учащихся младших классов 3-4, старших классов 4-6.
      90. Длительность занятий непосредственно с компьютером и проведение профилактических мероприятий регламентируются действующими нормативными правовыми актами, а длительность просмотра диафильмов, кинофильмов, телепередач во время учебных занятий, согласно таблице 2 приложения 6 к настоящим санитарным правилам.
      91. Школьное расписание уроков должно составляться отдельно для обязательных и факультативных занятий. Факультативные занятия следует планировать на дни с наименьшим количеством обязательных уроков. Между началом факультативных и последним уроком обязательных занятий устраивается перерыв продолжительностью 45 минут.
      92. Проведение сдвоенных уроков в начальной школе запрещается. Для учащихся 5-9 классов сдвоенные уроки допускаются для проведения лабораторных, контрольных работ, уроков труда, физкультуры целевого назначения (лыжи, плавание).
      93. Сдвоенные уроки по основным и профильным предметам для учащихся 5-9 классов допускается при условии их проведения следом за уроком физкультуры или динамической паузой продолжительностью не менее 30 минут. В 10-11 классах допускается проведение сдвоенных уроков по основным и профильным предметам.
      В сельских школах, при отсутствии собственного спортивного зала занятия по физическому воспитанию организовываются в игровой комнате, гимнастическом зале, рекреации или коридоре школы, используются спортивные сооружения, расположенные вблизи школы.
      Сноска. Пункт 93 с изменениями, внесенными приказом Министра здравоохранения РК от 22.06.2010 [№ 463](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V100006311_#z18)(порядок введения в действие см. [п. 4](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V100006311_#z22)).
      94. При составлении расписания уроков необходимо чередовать в течение дня и недели для младших школьников основные предметы с уроками музыки, изобразительного искусства, труда, физкультуры, а для учащихся среднего и старшего возраста - предметы естественно-математического и гуманитарного циклов.
      95. Продолжительность перемен между уроками для учащихся всех видов общеобразовательных организаций должна быть не менее 10 минут, большой перемены (после 2 или 3 уроков) - 30 минут: вместо одной большой перемены допускается после 2 и 3 уроков устраивать две перемены по 20 минут каждая. Перемены необходимо проводить при максимальном использовании свежего воздуха, в подвижных играх. В группах продленного дня продолжительность прогулки для младших школьников должна составлять не менее двух часов, для учащихся 5-8 классов - не менее 1,5 часов.
      96. Домашние задания даются учащимся с учетом возможности их выполнения в следующих пределах: в первом классе (со второго полугодия) - до одного часа, во втором - до 1,5 часов, в 3-4-м - до двух часов, в 5-6-м - до 2,5 часов, в 7-8-м - до трех часов, в 9-11-м - до четырех часов.
      97. Режим дня для детей в предшкольных классах и мини-центрах соблюдается в соответствии с приложением 7 к настоящим санитарным правилам.
      98. Максимально допустимое количество занятий в мини-центрах для детей 3-5 лет не должно превышать 2-3 занятий продолжительностью не более 10-20 минут, в предшкольных классах - 4 занятий продолжительностью не более 25-30 минут. В середине занятий должна проводиться физкультурная минутка, перерывы между занятиями должны быть не менее 10 минут.

      99. Занятия в предшкольных классах и мини-центрах должны проводиться с учетом специфичных для детей дошкольного возраста видов деятельности: игры, конструирования, изобразительной, музыкальной, театрализованной и другой деятельности, а также предусматривать возможность реализации индивидуального подхода к ребенку, работу с разными подгруппами детей с учетом их возрастных и психо-физических особенностей.

11. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям
медицинского обслуживания учащихся

      100. Общеобразовательные и интернатные организации укомплектовываются квалифицированными кадрами медицинских работников, в соответствии с [постановлением](http://adilet.zan.kz/rus/docs/P020001168_#z0)Правительства Республики Казахстан от 4 ноября 2002 года за N 1168 "Об утверждении типовых штатов работников организаций образования", которые также осуществляют медико-санитарное обеспечение детей предшкольных классов и мини-центров.
      При отсутствии медицинского работника, медико-санитарное обеспечение учащихся осуществляется территориальной амбулаторно-поликлинической организацией здравоохранения.
      101. В общеобразовательных и интернатных организациях проводятся углубленные профилактические медицинские осмотры, лабораторные обследования учащихся и воспитанников в порядке, установленном уполномоченным органом в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения Республики Казахстан.
      102. Все работники общеобразовательных и интернатных организаций (педагогический и обслуживающий персонал), включая работников столовых, должны проходить предварительные и периодические медицинские осмотры в порядке, установленном уполномоченным органом в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения Республики Казахстан.
      103. Не допускается прием лиц на работу в общеобразовательные и интернатные организации, включая столовые, без личной медицинской книжки, где отмечаются результаты всех медицинских осмотров и обследований, о прохождении гигиенического обучения и допуск к работе.
      104. Учащиеся, педагогический и обслуживающий персонал общеобразовательных и интернатных организаций должны получать профилактические прививки в установленном порядке.
      105. Прием детей в мини-центры должен осуществляться на основании выписки из истории развития ребенка, формы 112 у. Ежедневный прием проводится воспитателем. Выявленные при приеме больные дети и дети с подозрением на заболевания, не должны приниматься в группу. При отсутствии ребенка 2-х и более дней, дети должны приниматься при наличии справки врача.
      106. Медицинские кабинеты общеобразовательных и интернатных организаций, оснащаются оборудованием и инструментарием, согласно приложению 8 к настоящим санитарным правилам.
      Прививочный кабинет должен быть оснащен в соответствии с  [приказом](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V040003208_#z0)Министра здравоохранения Республики Казахстан от 20 октября 2004 года N 744 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм "Организация и проведение профилактических прививок", зарегистрированным в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под N 3208.
      Сноска. Пункт 106 с изменениями, внесенными приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 15 января 2008 года [N 7](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V080005144_#z0)(вводится в действие со дня официального опубликования).
      107. В общеобразовательных и интернатных организациях необходимо вести учетно-отчетную документацию согласно приложению 9 к настоящим санитарным правилам.

12. Санитарно-эпидемиологические требования к
содержанию помещений и участка общеобразовательных
и интернатных организаций

      108. В общеобразовательных и интернатных организациях проводится ежедневная влажная уборка помещений с использованием моющих средств:
      1) уборка классов, мастерских и учебных кабинетов проводится после окончания занятий;
      2) коридоров и рекреаций - после каждой перемены;
      3) игровых - в конце дня;
      4) обеденного зала - после каждого приема пищи;
      5) гардероба, вестибюля - после начала занятий каждой смены;
      6) санитарных узлов в здании - после каждой перемены.
      109. В предшкольных классах, мини-центрах ежедневно протирается мебель, радиаторы, подоконники, полы моются два раза в день. Игрушки обрабатываются, один раз в 2-3 дня, дезинфицирующими растворами, разрешенными к применению в Республике Казахстан. Мягкие игрушки дезинфицируются ежедневно в конце дня бактерицидными лампами, в течение 30 минут.
      110. В спортивном зале после каждого урока должна проводиться влажная уборка и проветривание. Маты выколачиваются не реже одного раза в неделю. Учащиеся допускаются в спортивный зал только в спортивных костюмах и обуви.
      111. Места общего пользования (туалеты, буфеты, столовая и медицинский кабинет) ежедневно убирают с использованием дезинфицирующих средств. Раковины, унитазы чистят щетками с применением чистяще-дезинфицирующих средств, разрешенных к применению в Республике Казахстан.
      При регистрации, среди учащихся случаев инфекционных и паразитарных заболеваний, проводятся противоэпидемические и дезинфекционные мероприятия в установленном порядке.
      112. Мытье посуды осуществляется механическим или ручным способом. При ручном способе мытья посуды используется трехгнездная ванна. Освобожденная от остатков пищи столовая посуда моется щеткой в воде, имеющей температуру 50 оС, с добавлением моющих средств (одна ванна). После этого посуда погружается в дезинфицирующий раствор (вторая ванна) и ополаскивается горячей проточной водой при температуре 65 оС (третья ванна). Просушивается в специальных шкафах или на решетках.
      При использовании посудомоечной машины обработку посуды проводят по режиму, указанному в прилагаемой к ней инструкции.
      113. Применение кухонных плит, работающих на твердом топливе, допускается в сельских малокомплектных школах-интернатах. Обеденные залы оборудуются столами (на 4-6-10 мест) и стульями или табуретами. Столы должны иметь гигиеническое покрытие из легко моющихся материалов, устойчивых к высокой температуре и дезинфицирующим средствам, ежедневно мыться горячей водой с содой и мылом, после каждого приема пищи протираться влажными чистыми тряпками.
      114. Столовая посуда может быть фарфоровой, эмалированной или из нержавеющей стали. Запрещается использование алюминиевой посуды. Применение пластмассовой посуды разрешается при наличии сертификата качества. Посуда с отбитыми краями или эмалью должна изыматься из употребления.
      115. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования кипятится в течение 15 минут в воде с добавлением соды или замачивается в дезинфицирующем растворе, затем прополаскивается, сушится и хранится в специальной промаркированной таре.
      116. Уборочный инвентарь (тазы, ведра, щетки, тряпки) должен:
      1) быть промаркирован, закреплен за отдельным помещением (спальня, кухня, столовая, изолятор, санитарный узел);
      2) храниться в специально выделенных для этого местах;
      3) иметь сигнальную окраску (красную, оранжевую) для санитарных узлов и храниться отдельно;
      4) после использования промываться горячей водой, с использованием моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению в Республике Казахстан.
      117. В помещении пищеблока (кухни, кладовые) должны соблюдаться правила хранения продуктов и пищевых отходов, проводиться дезинсекционные и дератизационные мероприятия в установленном порядке.
      118. На территории участка должна проводиться ежедневная уборка. Мусор должен собираться в металлические мусоросборники с плотно закрывающимися крышками. Очистку мусоросборников производят при их заполнении на 2/3 объема.

13. Санитарно-эпидемиологические требования к режиму дня
учащихся интернатных организаций

      119. Режим дня должен строиться на основе физиолого-гигиенических требований, с учетом особенностей учебно-воспитательной и оздоровительной работы организации.
      120. Режим дня должен предусматривать учебные и вне учебные занятия, дневной отдых с максимальным пребыванием на воздухе, питание, сон и чередование разнообразных видов деятельности, смену труда и отдыха.
      121. В режиме дня должно быть отведено время во второй половине дня после обеда для выполнения заданий и 1-1,5 часового отдыха на воздухе. Возможен вариант приготовления заданий учащимся начальной школы в сетке учебных часов в первую половину дня, при этом на вторую половину дня после обеда и прогулки переносятся уроки труда, физкультуры, рисования, пения.
      Запрещается участие воспитанников в один день в двух и более организованных мероприятиях.
      122. Общественно-полезный труд воспитанников включает самообслуживание, работу по благоустройству участка, изготовление и ремонт учебного оборудования, инвентаря и участие в ремонте зданий, работу на учебно-опытном участке, дежурство в спальных, столовой и кухне, пошив и ремонт одежды, белья, ремонт обуви.
      Общая продолжительность различных видов труда не должна превышать двух часов в неделю. В указанное время не входят предусмотренные режимом дня часы для личного самообслуживания. Учащиеся занимаются общественно полезным трудом во внеурочное время два раза в неделю: учащиеся 1-4 классов не более 30 минут в день, 5-8 классов - не более 45 минут, 9-11 классов - не более 1,5 часов.
      123. Учащиеся допускаются к следующим видам работ:
      1) 1-2 классов - уборке постели, вытиранию пыли, поливке цветов; дежурству по столовой, несложной сервировке стола;
      2) 3-4 классов - в дополнение к указанному в подпункте 1 пункта 123 настоящих санитарных правил - к мелкому ремонту одежды и стирке личных вещей (майки, трусы, носки, платки, галстуки);
      3) 5-6 классов - в дополнение к указанным в пунктах 1 и 2 пункта 123 настоящих санитарных правил - к уборке спальных комнат влажным способом, дежурству по столовой, включая полную сервировку стола и уборку посуды; влажной уборке столовой после приема пищи;
      4) 7-11 классов - ко всем видам самообслуживания и общественно полезному труду и дежурству по кухне;
      5) запрещается привлечение воспитанников к приготовлению, раздаче горячей пищи и мытью посуды.
      124. Физическое воспитание должно включать: утреннюю гимнастику с занятиями по практической гигиене. Одним из видов внеклассной работы по гигиеническому воспитанию учащихся старших классов является организация кружков.
      125. Продолжительность сна должна быть не менее:
      12-11,5 часов для детей до 7 лет (из них 1-1,5 часа дневного сна);
      11-10,5 часов - для детей 8-9 лет;
      10,5-10 часов - для детей 10 лет;
      10-9,5 часов - для детей 11-12 лет;
      9,5-9 часов - для детей 13-15 лет.

14. Санитарно-эпидемиологические требования к
гигиеническому воспитанию в интернатных организациях

      126. В интернатных организациях должны быть предусмотрены душевые, помывка детей осуществляется по графику не реже одного раза в семь дней с одновременной сменой постельного, нательного белья и полотенец. Учащиеся должны быть обеспечены индивидуальными средствами личной гигиены (зубная щетка, мыло, расческа, полотенце, мочалка, тапочки):
      1) стирка постельного и нательного белья интернатной организацией должна осуществляться в прачечной;
      2) требования к набору помещений и площадям душевых, бани, прачечной интернатной организации определяются в соответствии с требованиями действующих СНиП.
      127. Гигиеническое воспитание должно осуществляться c первого класса обучения в соответствии с учебной программой.
      128. Основной формой гигиенического воспитания учащихся первых - третьих классов являются специальные занятия по практической гигиене.
      129. Педагогический персонал должен требовать от учащихся и воспитанников выполнения установленного санитарно-противоэпидемического режима, соблюдения чистоты помещений и участка, тщательного проветривания классов, опрятности одежды и обуви, чистых рук, соблюдения правильной посадки за партами (столами).
      130. В общеобразовательных и интернатных организациях из числа учащихся создается санитарный актив, работающий под руководством медицинских работников. Санитарный актив под наблюдением классных руководителей систематически проверяет чистоту рук и одежды учащихся, наличие носовых платков, санитарное состояние учебных и жилых помещений.
      131. Работа по гигиеническому воспитанию и обучению учащихся и воспитанников проводится медицинским персоналом, учителями и воспитателями при участии работников центров здорового образа жизни, медицинских организаций, государственных органов и организаций государственной санитарно-эпидемиологической службы.

Приложение 1
к санитарным правилам и нормам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к устройству,
содержанию и условиям обучения в
общеобразовательных и
интернатных организациях"

**Нормы питания на одного учащегося в интернатной организации**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
Наименование продуктов|На одного ребенка всех|Норма на одного    |
                      |типов интернатных     |ребенка в          |
                      |организаций           |специализированных |
                      |(граммов в день)      |интернатных        |
                      |                      |организаций        |
                      |                      |(граммов в день)   |
-----------------------------------------------------------------|

Хлеб ржаной                    150                    250
Хлеб пшеничный                 200                    300
Мука пшеничная                  35                     30
Мука картофельная                3                      5
Крупа, бобовые,
макаронные изделия              75                    125
Картофель                      400                    390
Овощи и другая зелень          470                    680
Фрукты свежие                  250                    660
Фрукты сухие                    15                     15
Соки                           200                    500
Кондитерские изделия            25                     60
Сахар                           70                    120
Масло сливочное                 50                     30
Масло растительное              18                     18
Яйцо                            1 штук                 50 грамм
Молоко, кисломолочные
продукты                       500                    450
Творог                          70                     70
Мясо, мясопродукты             100                    390
Птица                           30                     30
Рыба и сельдь                  110                     90
Колбасные изделия               25                     10
Сметана                         10                     20
Сыр                             12                     15
Чай                            0,2                      2
Кофе                             4                      2
Какао                            2                      2
Соль                             8                      8
Специи                           2                      2
Дрожжи                           1
Мед                                                    20
Икра осетровая                                          4
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приложение 2
к санитарным правилам и нормам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к устройству,
содержанию и условиям обучения
в общеобразовательных и
интернатных организациях"

Таблица замены продуктов

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
Продукт |Вес в граммах|Продукт заменитель|Вес в  |Добавить (+);
         |             |                  |граммах|снять (-)(грамм)
------------------------------------------------------------------
мясо        100,0          мясо кролика     98,0   масло сливочное
говядина                                           (-)6,8
------------------------------------------------------------------
                           баранина II      97,0   масло сливочное
                           категории               (-)2,1
------------------------------------------------------------------
                           верблюжатина    107,0   масло сливочное
                                                   (-)3,6
------------------------------------------------------------------
                           конина          104,0   масло сливочное
                           1 категории             (-)4
------------------------------------------------------------------
                           мясо лося        95,0   масло сливочное
                                                   (+)6,5
------------------------------------------------------------------
                              оленина      104,0   масло сливочное
                           1 категории             (-)2,2
------------------------------------------------------------------
                          печень говяжья   116,0   масло сливочное
                                                   (+)4,1
------------------------------------------------------------------
                          печень свиная    107,0   масло сливочное
                                                   (+)3,9
------------------------------------------------------------------
                          куры 2 категории  97,0   масло сливочное
                                                   (-)1,8
------------------------------------------------------------------
                          яичный порошок    45,0   масло сливочное
                                                   (+)11,9
------------------------------------------------------------------
                          рыба треска      115,0   масло сливочное
                                                   (+)7,6
------------------------------------------------------------------
                             творог        121,0   масло сливочное
                           полужирный              (-)4,7
                                                   сахар (-)1,6
------------------------------------------------------------------
                           консервы мясные 120,0   масло сливочное
                                                   (-)18,1
------------------------------------------------------------------
молоко      100,0          молоко сухое     11,0   масло сливочное
цельное                                            (+)0,6
                                                   сахар (+)0,4
------------------------------------------------------------------
                           молоко сгущенное 40,0   сахар (+)1,0
                           стерилизованное
------------------------------------------------------------------
                           молоко сгущенное 39,0   сахар (-)17,4
                           с сахаром
------------------------------------------------------------------
                           сливки сухие     12,0   масло сливочное
                                                   (-)2,3
                                                   сахар (+)1,6
------------------------------------------------------------------
                           сливки сгущенные 36,0   масло сливочное
                           с сахаром               (-)4,1
                                                   сахар (-)11,7
------------------------------------------------------------------
                               творог       17,0   масло сливочное
                             полужирный            (+)2,0
                                                   сахар (+)4,5
------------------------------------------------------------------
                           мясо говядина    14,0   масло сливочное
                                                   (+)2,7
                                                   сахар (+)4,7
------------------------------------------------------------------
                           рыба треска      16,0   масло сливочное
                                                   (+)3,7
                                                   сахар (+)4,7
------------------------------------------------------------------
                                 сыр        11,0   масло сливочное
                           (пошехонский)           (+)0,4
                                                   сахар (+)4,7
------------------------------------------------------------------
                           яйцо куриное     22,0   масло сливочное
                                                   (+)0,8
                                                   сахар (+)4,6
------------------------------------------------------------------
                           яичный порошок    6,0   масло сливочное
                                                   (+)1,2
                                                   сахар (+)4,3
------------------------------------------------------------------
  творог    100,0          мясо говядина    83,0   масло сливочное
полужирный                                         (+)3,9
                                                   сахар (+)1,3
------------------------------------------------------------------
                           рыба треска      95,0   масло сливочное
                                                   (+)10,2
                                                   сахар (+)1,3
------------------------------------------------------------------
яйцо куриное 41,0            творог         31,0   масло сливочное
                           полужирный              (+)2,3
------------------------------------------------------------------
                           мясо говядина    26,0   масло сливочное
                                                   (+)3,5
------------------------------------------------------------------
                           рыба треска      30,0   масло сливочное
                                                   (+)5,4
                                                   сахар (+)0,3
------------------------------------------------------------------
                           молоко цельное  186,0   масло сливочное
                                                   (-)1,5
                                                   сахар(-)8,4
------------------------------------------------------------------
                                 сыр        20,0   масло сливочное
                            (пошехонский)          (-)0,7
                                                   сахар (+)0,3
------------------------------------------------------------------
                           яичный порошок   11,5   масло сливочное
                                                   (+)6,5
                                                   сахар (-)0,5
------------------------------------------------------------------
рыба треска 100,0          мясо говядина    87,0   масло сливочное
                                                   (-)1,5
------------------------------------------------------------------
                                творог     105,0   масло сливочное
                             полужирный            (-)10,8
                                                   сахар (-)2,8
------------------------------------------------------------------
                           яичный порошок   39,0   масло сливочное
                                                   (-)16,8
                                                   сахар (-)2,8
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приложение 3
к санитарным правилам и нормам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к устройству,
содержанию и условиям обучения в
общеобразовательных и
интернатных организациях"

Размеры мебели и ее маркировка

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
Номера|  Группа роста  | Высота  над |     Цвет     | Высота над
мебели|(в миллиметрах) |полом крышки |  маркировки  | полом
      |   учащихся     |края стола,  |              |переднего
      |                |обращенного  |              |края сидения
      |                |к ученику    |              |
-------------------------------------------------------------------
  1      1000-1500          460         Оранжевый       260
  2      1150-1300          520         Фиолетовый      300
  3      1300-1450          580         Желтый          340
  4      1450-1600          640         Красный         380
  5      1600-1750          700         Зеленый         420
  6      Свыше 1750         760         Голубой         460
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приложение 4
к санитарным правилам и нормам
"Санитарно-гигиенические и
противоэпидемические требования
к устройству, содержанию и условиям
обучения в общеобразовательных
и интернатных организациях"

Потребность в санитарных приборах
для общеобразовательных организаций

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
       Помещения     |  Критерий  |Площадь| Количество санитарных  |
                     |            |       |       приборов         |
-------------------------------------------------------------------|
         Учебные корпуса (помещения) интернатных организаций
-------------------------------------------------------------------
Уборные и умывальные
для учащихся:
Девочек               один учащийся   0,1  один унитаз на 30 девочек
                                           один умывальник на 60
                                           девочек

Мальчиков             один учащийся   0,1  один унитаз на 40
                                           мальчиков
                                           один писсуар на 40
                                           мальчиков,
                                           один умывальник на 60
                                           мальчиков

      Уборные и умывальные  один санузел    3,0  один унитаз, один
для персонала                              умывальник
(индивидуальные)

Кабина личной гигиены  одна кабина    3,0  один унитаз, один
женщин (для персонала)                     умывальник

      Уборные и умывальные   два санузла    6,0  один унитаз и один
при актовом зале       (женский и          умывальник в каждом
лекционной аудитории в  мужской)           санитарном узле
блоке общешкольных
помещений (для
сблокированных школ)

      Уборные и душевые при  одна           2,0  один унитаз, один
раздевальных учебно-   раздевальная   4,0  умывальник, две душевые
спортивных залов                           сетки, ножная ванна

      Уборные и душевые для  один санузел    -   один унитаз; один
персонала              и одна душевая      умывальник, одна душевая
                                           сетка
-------------------------------------------------------------------
                       Спальные корпуса
-------------------------------------------------------------------
Уборные и умывальные   на одного      0,35 один унитаз на 15
для учащихся           учащегося           девочек, одна ножная
                                           ванна на 12 девочек,
                                           один унитаз на 20
                                           мальчиков, один писсуар
                                           на 20 мальчиков, один
                                           умывальник на 8 мальчиков
                                           и одна ножная ванна на
                                           12 мальчиков

      Кабина для личной      одна кабина    3,0  один гигиенический душ,
гигиены девочек                            один унитаз, один
                                           умывальник на одну кабину,
                                           одна кабина на 70 девочек

      Уборные и умывальные   один санузел   3,0  один унитаз и один
для персонала                              умывальник
(индивидуальные)
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приложение 5
к санитарным правилам и нормам
"Санитарно-гигиенические и
противоэпидемические требования
к устройству, содержанию и условиям
обучения в общеобразовательных
и интернатных организациях"

Ориентация окон помещений в зданиях
общеобразовательных и интернатных организаций

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
  Помещения      |              Пояса северной широты
                 |-------------------------------------------------
                 |         60 о- 45 о      |        Южнее 45 о
                        |-------------------------------------------------
                 |Оптимальная|Допустимая  |Оптимальная|Допустимая
-------------------------------------------------------------------
Классные          65-200 о     не более 25% 120-200 о300-120 о,
                              от 200 до                в т.ч. не
                              295 оболее 50% от
                                                       340 до 25 о

-------------------------------------------------------------------
Общие кабинеты и  65-200 оне более 70%  65-200 оот 300 до
лаборатории                  от 200 до 65 о             65 ов т.ч.
                                                       не более
                                                       75% от
                                                       340-25 о
------------------------------------------------------------------------------------
Кабинеты черчения, 300-60 о60-105 ои      315-45 о    45-120 ои
изобразительного             255-300 о300-315 о
искусства,
вычислительной
техники
-------------------------------------------------------------------
Лаборатория        150-210 о90-150 ои      150-210 о90-150 ои
биологии                     210-270 о210-225 о
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приложение 6
к санитарным правилам и нормам
"Санитарно-гигиенические и
противоэпидемические требования
к устройству, содержанию и условиям
обучения в общеобразовательных
и интернатных организациях"

Нормы учебной нагрузки в общеобразовательных школах

                                                    Таблица 1

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
     Класс         |пред-| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |10| 11
-------------------|школа|   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |
Нагрузка в часах,  |     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |
в неделю           |     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |
--------------------------------------------------------------------
Инвариантная        20,5  22  23  26  26  28  28   29 31  33  22  22
учебная нагрузка
--------------------------------------------------------------------
Занятия,             1,5   -   1   1   1   3   3    3  3   3  14  14
факультативы,
курсы по выбору
(в старших классах
- профилирующие
предметы,
прикладные курсы)
--------------------------------------------------------------------
Индивидуальные и     -     2   1   2   2   2   2    2   2  2   3   3
групповые
консультации,
занятия активно-
двигательного
характера
--------------------------------------------------------------------
Максимальная         22   24   25 29  29  33  33   34 36  38  39  39
учебная нагрузка
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

                                                                                           Таблица 2

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
Классы |         Длительность просмотра (в минутах)
        |-----------------------------------------------------------
        |Диафильмов, диапозитивов|Кинофильмов|    Телепередач
--------------------------------------------------------------------
1-2              7-15              15-20              15
3-4             15-20              15-20              20
5-7             20-25              20-25            20-25
8-11              -                25-30            25-30
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приложение 7
к санитарным правилам и нормам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к устройству,
содержанию и условиям обучения в
общеобразовательных и
интернатных организациях"

Режим дня для предшкольных классов и мини-центров

1 половина дня
3-5 лет

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
                Распорядок дня            |Продолжительность, час
--------------------------------------------------------------------
                 Прием                          8.30-9.00
           Утренняя гимнастика                  9.00-9.15
                 Занятия:
                    I                           9.15-9.30
                    II                          9.40-10.00
     Свободная деятельность, индивидуальная    10.00-11.00
              работа с детьми
              Прогулка, уход домой             11.00-12.00
--------------------------------------------------------------------

2 половина дня
3-5 лет

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
                 Распорядок дня            |Продолжительность, час
--------------------------------------------------------------------
                  Прием                          15.00-15.30
                 Занятия:
                  I                              15.30-16.00
                  II                             16.10-16.40
                  III                            16.50-17.20
      Свободная деятельность, индивидуальная     17.20-18.00
               работа с детьми
            Прогулка, уход домой                 18.00-19.00
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приложение 8
к санитарным правилам и нормам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к устройству,
содержанию и условиям обучения
в общеобразовательных и
интернатных организациях"

Примерный перечень оборудования и
инструментария медицинского кабинета
общеобразовательных и интернатных организаций

1. Письменный стол                       1-2 штук.
2. Стулья                                4-6 штук.
3. Ширма                                 1 штук.
4. Кушетка                               1 штук.
5. Шкаф канцелярский                     1-2 штук.
6. Шкаф аптечный                         1 штук.
7. Медицинский столик со стеклянной
   крышкой:
   1) с набором прививочного             1 штук;
      инструментария;
   2) со средствами для оказания         1 штук.
      неотложной помощи
8. Холодильник для вакцин и              1 штук.
   медикаментов
9. Умывальная раковина (умывальник)      1 штук.
10. Ведро с педалью крышкой              1 штук.
11. Весы медицинские                     1 штук.
12. Ростомер                             1 штук.
13. Спирометр                            1 штук.
14. Динамометр ручной                    1 штук.
15. Лампа настольная                     1 штук.
16. Тонометр                             1 штук.
17. Фонендоскоп                          2 штук.
18. Бикс маленький                       1 штук.
19. Бикс большой                         1 штук.
20. Жгут резиновый                       4-6 штук.
21. Шприцы одноразовые с иглами:
    1) 2,0                               10 штук;
    2) 5,0                               10 штук;
    3) 10,0                               5 штук.
22. Пинцет                                1 штук.
23. Термометр медицинский                50 штук.
24. Ножницы                               2 штук.
25. Грелка резиновая                    1-2 штук.
26. Пузырь для льда                     1-2 штук.
27. Лоток почкообразный                   5 штук.
28. Шпатель металлический                40 штук.
29. Шины (Крамера, Дитерихса,             5 штук.
    пластмассовые, для верхних
    конечностей)
30. Кварц тубусный                        1 штук.
31. Коврик                                1 штук.
32. Термоконтейнер для                    1 штук.
    транспортировки вакцин
33. Таблица для определения остроты       1 штук.
    зрения, помещенная в аппарат Ротта
34. Очки в детской оправе (Дрр 56-58 мм)
    с линзами в 1 диоптрий                1 штук.
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приложение 9
к санитарным правилам и нормам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к устройству,
содержанию и условиям обучения
в общеобразовательных и
интернатных организациях"

Учетно-отчетная медицинская документация
общеобразовательных и интернатных организаций

      Учетно-отчетная медицинская документация:
      1) журнал учета профилактических прививок Ф 064/у;
      2) карта профилактических прививок Ф 063/У;
      3) журнал учета санитарно-просветительной работы Ф 038-0/у;
      4) журнал учета инфекционных заболеваний Ф 060/у;
      5) журнал регистрации обследуемых на возбудителя паразитарных заболеваний Ф 365/у;
      6) журнал углубленных профилактических медицинских осмотров. Акты специалистов;
      7) карта учета профилактических медицинских осмотров Ф 131/у;
      8) экстренное извещение об инфекционном заболевании, пищевом;
      остром профессиональном отравлении, необычной реакции на прививку Ф 058/у;
      9) книга учета контактов с острыми инфекционными заболеваниями Ф 61;
      10) списки детей группы риска;
      11) журнал туберкулино "+" лиц;
      12) журнал поствакциональных осложнений;
      13) контрольная карта диспансерного наблюдения Ф 030/У;
      14) журнал учета прихода вакцин и шприцев;
      15) журнал движения бактериальных препаратов
      16) журнал постоянных и длительных медицинских отводов;
      17) журнал регистрации проб Манту;
      18) журнал открытых флаконов и уничтожения остатков вакцин;
      19) папка с аннотациями к вакцинам;
      20) учет контактных детей из очагов;
      21) журнал обследования лиц, обследованных на гельминты;
      22) журнал осмотра на педикулез и часотку;
      23) журнал соматической заболеваемости;
      24) журнал регистрации карантинов;
      25) журнал медицинского наблюдения капельных заболеваний;
      26) журнал проведения генеральных уборок;
      27) журнал кварцевания кабинета;
      28) бракеражный журнал;
      29) журнал "С" - витаминизации;
      30) журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания;
      31) перспективное меню;
      32) журнал учета температурного режима в холодильниках;
      33) приказы и инструкции.