Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования"

Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 августа 2017 года № 611. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 13 сентября 2017 года № 15681.

В соответствии с пунктом 6 статьи 144 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года "О здоровье народа и системе здравоохранения" **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить прилагаемые Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования".

2. Признать утратившим силу приказ Министра национальной экономики Республики Казахстан от 29 декабря 2014 года № 179 "Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования" (зарегистрированный в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 10275, опубликованный в информационно-правовой системе "Әділет" 11 марта 2015года).

3. Комитету охраны общественного здоровья Министерства здравоохранения Республики Казахстан обеспечить в установленном законодательством порядке:

1) государственную регистрацию настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан;

2) в течение десяти календарных дней со дня государственной регистрации настоящего приказа направление его копии в бумажном и электронном виде на казахском и русском языках в Республиканское государственное предприятие на праве хозяйственного ведения "Республиканский центр правовой информации" для официального опубликования и включения в Эталонный контрольный банк нормативных правовых актов Республики Казахстан;

3) размещение настоящего приказа на интернет-ресурсе Министерства здравоохранения Республики Казахстан;

4) в течение десяти рабочих дней после государственной регистрации настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан представление в Департамент юридической службы Министерства здравоохранения Республики Казахстан сведений об исполнении мероприятий, предусмотренных подпунктами 1), 2) и 3) настоящего пункта.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на курирующего вице-министра здравоохранения Республики Казахстан.

5. Настоящий приказ вводится в действие по истечении двадцати одного календарного дня после дня его первого официального опубликования.

Министр здравоохранения Республики Казахстан	*Е. Биртанов*

"СОГЛАСОВАН"
Министр образования и науки
Республики Казахстан
_____ Е. Сагадиев
8 сентября 2017 года

"СОГЛАСОВАН"
Министр по инвестициям и развитию
Республики Казахстан
_____ Ж. Қасымбек
6 сентября 2017 года

"СОГЛАСОВАН"

Министр национальной экономики
Республики Казахстан
_____ Т. Сулейменов
7 сентября 2017 года

	Утверждены приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от " 16" августа 2017 года № 611

Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования"

Глава 1. Общие положения

1. Настоящие Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования" (далее – Санитарные правила) разработаны в соответствии с подпунктом 2) пункта 1 статьи 7-1, пунктом 6 статьи 144 и статьей 145 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года "О здоровье народа и системе здравоохранения" (далее – Кодекс), и устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к выбору земельного участка под строительство объекта, проектированию, реконструкции, эксплуатации, водоснабжению, водоотведению, теплоснабжению, освещению, вентиляции, кондиционированию, ремонту и содержанию, условиям проживания, питания, обучения и производственной практике, производственному контролю, условиям труда и бытовому обслуживанию персонала, медицинскому обеспечению обучающихся и воспитанников на объектах образования независимо от форм собственности.

2. Настоящие Санитарные правила распространяются на объекты организаций образования, воспитания, мест проживания и питания обучающихся и воспитанников, интернатные организации всех видов и типов (далее – объекты) за исключением дошкольных объектов воспитания и обучения детей (далее – дошкольные организации)
.

3. На объектах проводятся лабораторно-инструментальные исследования в соответствии с приложением 1 к настоящим Санитарным правилам.

4. В настоящих Санитарных правилах использованы следующие понятия:

1) специальные образовательные организации – организации образования, обеспечивающие условия, включающие специальные учебные программы и методы обучения, технические и иные средства, среду жизнедеятельности, а также медицинские, социальные и иные услуги, без которых невозможно освоение общеобразовательных учебных и образовательных программ лицами (детьми) с особыми образовательными потребностями;

2) начальная школа – организация образования, реализующая общеобразовательные учебные программы начального образования, а также учебные программы дополнительного образования обучающихся и воспитанников;

3) бракераж – оценка качества продуктов питания и готовых блюд по органолептическим показателям;

4) организация образования – юридические лица, а также имеющие статус международных школ филиалы юридических лиц, которые реализуют одну или несколько образовательных программ и (или) обеспечивают содержание и воспитание обучающихся и воспитанников независимо от формы собственности и организационной правовой формы, индивидуальные предприниматели без образования юридического лица, реализующие общеобразовательные учебные программы;

5) гимназия – учебное заведение, реализующее общеобразовательные учебные программы начального, основного среднего и общего среднего образования и образовательные программы дополнительного образования, обеспечивающие расширенное и углубленное образование по общественно-гуманитарному и иным направлениям обучения в соответствии со склонностями и способностями обучающихся;

6) физкультура – сфера деятельности, направленная на укрепление здоровья и развитие физических способностей человека;

7) письменные принадлежности – письменные тетради, инструменты для письма и рисования, к которым относятся ручки, карандаши, фломастеры, пенал, циркуль, маркеры, угольки, мелки, стержни, грифеля;

8) общеобразовательная организация – учебное заведение, реализующее общеобразовательные учебные программы начального, основного среднего и общего среднего образования, а также образовательные программы дополнительного образования обучающихся и воспитанников;

9) организация образования для детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей – организация, в которой создаются благоприятные условия для воспитания, получения образования с предоставлением мест проживания детям-сиротам, детям, оставшимся без попечения родителей;

10) личная медицинская книжка – персональный документ, выдаваемый представителю декретированной группы населения, в который заносятся результаты обязательных медицинских осмотров с отметкой о допуске к работе;

11) максимальная учебная нагрузка – общее количество часов инвариантной и вариативной части Типового учебного плана;

12) интернатные организации – организации образования, обеспечивающие государственные гарантии прав на образование определенных категорий лиц с предоставлением мест проживания;

13) центры адаптации несовершеннолетних (далее – ЦАН) – организации, находящиеся в ведении органов образования, обеспечивающие прием, временное содержание и проживание безнадзорных и беспризорных детей и подростков в возрасте от трех до восемнадцати лет до установления родителей или других законных представителей, детей, оставшихся без попечения родителей или лиц, их заменяющих, в случае невозможности их своевременного устройства, детей, отобранных при непосредственной угрозе их жизни или здоровью органом опеки и попечительства от родителей (одного из них) или от других лиц, на попечении которых они находятся, детей, направляемых в специальные организации образования, а также детей,

находящихся в трудной жизненной ситуации вследствие жестокого обращения, приведшего к социальной дезадаптации и социальной депривации;

14) лицей – учебное заведение, реализующее общеобразовательные учебные программы основного среднего и общего среднего образования и образовательные программы дополнительного образования, обеспечивающие расширенное и углубленное естественно–математическое образование обучающихся в соответствии с их склонностями и способностями;

15) специализированная организация образования – учебное заведение, реализующее специализированные общеобразовательные учебные программы основного и общего среднего образования, разработанные на основании государственных общеобязательных стандартов образования и направленных на углубленное освоение основ наук, культуры, искусства, спорта, военного дела, развитие их творческого потенциала и дарований;

16) предшкольные (0) классы – классы для детей пяти, шести (семи) лет в общеобразовательных школах, в которых проводится одногодичная обязательная бесплатная предшкольная подготовка;

17) внешкольная организация дополнительного образования – учебно-воспитательная организация, предназначенная для обеспечения необходимых условий личностного развития, укрепления здоровья и профессионального самоопределения, творческого труда обучающихся и воспитанников, формирования их общей культуры, адаптации личности к жизни в обществе, организации содержательного досуга (далее – внешкольные объекты);

18) учебно-методический комплекс (УМК) – совокупность единичных учебных и методических изданий, сопровождающие учебник и направленные на обеспечение освоения обучающимися содержания учебных предметов (дисциплин);

19) учебная нагрузка – суммарная нормируемая занятость в учебно-воспитательном процессе для каждой возрастной группы, которая измеряется в учебных часах;

20) учебный час – продолжительность урока (занятий) или лекции от начала до перемены (перерыва);

21) оптимальные микроклиматические условия – сочетание количественных показателей микроклимата, которые при длительном и систематическом воздействии на обучающихся и воспитанников обеспечивают сохранение нормального теплового состояния организма без напряжения механизмов терморегуляции;

22) производственный контроль – комплекс мероприятий, в том числе лабораторных исследований и испытаний производимой продукции, работ и услуг, выполняемых индивидуальным предпринимателем или юридическим лицом, направленных на обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания;

23) рекреация – помещение для отдыха и восстановления сил, обучающихся и воспитанников во время перемены и в свободное от занятий время;

24) санитарно–дворовые установки (далее – СДУ) – туалет, не связанный с централизованной канализацией, расположенный на территории объекта, имеющий надземную часть и выгребную яму;

25) санитарная специальная одежда (далее – специальная одежда) – комплект защитной одежды персонала, предназначенный для защиты сырья, вспомогательных материалов и готового продукта от загрязнения механическими частицами, микроорганизмами и другими загрязнениями;

26) септик – сооружение для очистки небольших количеств бытовых сточных вод;

27) спортивные объекты – организации, деятельность которых связана с организацией и осуществлением лечебно-оздоровительных, физкультурно-оздоровительных, учебно-воспитательных работ и культурного досуга детей и подростков;

28) наполняемость классов – нормируемое количество обучающихся в классе;

29) рациональное питание – сбалансированное питание, с учетом физиологических и возрастных норм питания;

30) маломобильные группы населения – инвалиды, с нарушениями и заболеваниями опорно-двигательного аппарата, передвигающиеся на креслах-колясках и (или) с помощью других вспомогательных средств, а также слабовидящие и (или) лишенные зрения граждане, передвигающиеся с помощью сопровождающих;

31) малокомплектная школа – общеобразовательная школа с малым контингентом обучающихся (от 5 детей), с совмещенными класс-комплектами и со специфической формой организации учебных занятий.

Сноска. Пункт 4 в редакции приказа Министра здравоохранения РК от 28.09.2018 № ҚР ДСМ-20 (вводится в действие по истечении двадцати одного календарного дня после дня его первого официального опубликования).

Глава 2. Санитарно-эпидемиологические требования к выбору земельного участка под строительство объекта, проектированию, эксплуатации, реконструкции объектов

5. Выбор земельного участка, проектирование, реконструкция объектов определяется требованиями государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства, утверждаемых уполномоченным органом по делам архитектуры, градостроительства и строительства согласно подпункта 23-16) статьи 20 Закона Республики Казахстан от 16 июля 2001 года "Об архитектурной, градостроительной и строительной деятельности в Республике Казахстан" (далее – государственные нормативы в области архитектуры, градостроительства и строительства).

6. Территория общеобразовательных организаций и объектов с организацией мест проживания обучающихся и воспитанников должна иметь ограждение по всему периметру в соответствии с требованиями государственных нормативов в области

архитектуры, градостроительства и строительства. Ограждение должно быть без повреждений.

7. На территории объектов образования не допускается размещение объектов, функционально с ними не связанных.

8. Внешкольные объекты, размещаемые в многоквартирных жилых домах, в частных домовладениях, во встроено – пристроенных помещениях могут не иметь отдельную территорию.

9. Въезды и входы на участок объекта, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам, к площадкам для мусоросборников, к санитарно-дворовым установкам покрываются асфальтом, бетоном или другим твердым покрытием, доступным для очистки.

10. При проектировании площади помещений общеобразовательных организаций (классы, учебные кабинеты) при смешанных формах обучения (фронтальная и групповая) устанавливается норма 2,5 квадратных метров (далее – м2) на одного обучающегося. Площадь мастерских по изучению технологий и труда, а также специализированных мастерских для дифференцированного обучения по направлениям – 3,75 м2 на одного обучающегося.

11. Площади помещений учебных кабинетов и аудиторий технического и профессионального образования (далее – ТиПО), послесреднего образования (далее – ПО), высшего и послевузовского образования (далее – ВУЗ) определяются:

1) не менее 2,5 м2 на 1 обучающегося - для 12–15 мест;

2) 2,2 м2 на 1 обучающегося - для 16 - 25 мест;

3) 1,8 м2 на 1 обучающегося - для 26 -49 мест;

4) 1,5 м2 на 1 обучающегося - для 50 - 75 мест;

5) 1,3 м2 на 1 обучающегося - для 76 - 100 мест;

6) 1,2 м2 на 1 обучающегося - для 100 - 150 мест;

7) 1,1 м2 на 1 обучающегося - для 150 - 350 мест;

8) 1,0 м2 на 1 обучающегося - для 350 и более мест.

Аудитории, учебные кабинеты, лаборатории должны размещаться на надземных этажах.

12. Количество обучающихся и воспитанников не должно превышать проектную вместимость объекта. Количество обучающихся по дистанционной форме обучения в общую численность не включается.

13. Допускается организация двухсменного режима обучения при условии соблюдения в каждой смене нормы площади на 1 обучающегося и требований настоящих Санитарных правил.

14. Помещения (бойлерные с насосными установками, производственные помещения, ремонтные мастерские, охлаждаемые камеры с насосным отделением, вентиляционные камеры, компрессорные), режим использования которых сопровождается шумом и может причинять беспокойство обучающимся и воспитанникам, мешать или нарушать работу педагогического, медицинского, административного персонала не размещают смежно, над и под спальными комнатами, учебными, медицинскими кабинетами.

15. Набор помещений внешкольных учреждений устанавливается в зависимости от реализации программ дополнительного образования, единовременной вместимости,

технологии процесса обучения, инженерно-технического оборудования, оснащения необходимой мебелью.

16. Радиаторы системы отопления спортивного зала располагаются в нишах под окнами и закрываются решетками или устанавливаются на высоту 2,4 метра (далее – м) от пола. На окнах и осветительных приборах должны быть предусмотрены заградительные устройства.

17. Поверхность пола во всех помещениях должна быть ровной, без щелей, изъянов и механических повреждений.

Полы в учебных помещениях, кабинетах и рекреациях должны иметь дощатое или паркетное покрытие. Возможно покрытие полов синтетическими полимерными материалами, утепленным линолеумом, допускающими обработку влажным способом и дезинфекцию.

Пол спортивного зала деревянный или имеет специальное покрытие, поверхность пола ровная, без щелей и изъянов.

Полы в мастерских трудового обучения выполняются из материала, устойчивого к механическому воздействию, в кабинетах и лабораториях химии – стойкие к химическим реагентам.

18. Объекты эксплуатируются в отдельно стоящем здании или нескольких отдельных зданиях.

Допускается эксплуатация объектов в приспособленных зданиях. При эксплуатации общеобразовательной организации в приспособленном здании расчетная вместимость учебных помещений и кабинетов определяется с учетом нормы площади 2,5 м2 на 1 обучающегося.

19. Эксплуатация внешкольных объектов, образовательных центров допускается в приспособленных зданиях, во встроенно-пристроенных помещениях, а также на первых этажах жилых домов.

20. Объекты, эксплуатируемые на первом этаже многоквартирного жилого дома, должны иметь отдельный вход, не совмещенный с подъездом жилого дома.

21. Эксплуатация помещений для пребывания обучающихся и воспитанников, медицинского назначения не допускается в подвальных и цокольных этажах зданий.

22. Все помещения должны эксплуатироваться в соответствии с функциональным назначением.

23. Не допускается эксплуатация объектов, размещенных в аварийных зданиях и помещениях.

24. При наличии на объектах дошкольных организаций, компьютерных классов, специализированных медицинских и стоматологических кабинетов, парикмахерских, прачечных, бассейнов, учебно-производственных мастерских, объектов питания применяются требования санитарных правил, гигиенических нормативов, утверждаемые государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения согласно пункту 6 статьи 144 и статьи 145 Кодекса (далее – документы нормирования).

25. При реконструкции объектов соблюдаются требования пунктов с 6 по 24 настоящих Санитарных правил.

Глава 3. Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению, водоотведению, теплоснабжению, освещению, вентиляции, кондиционированию

26. На объектах предусматриваются и должны быть в исправном состоянии централизованное хозяйственно–питьевое, горячее водоснабжение, водоотведение.

27. Объекты обеспечиваются безопасной и качественной питьевой водой в соответствии с установленными требованиями документов нормирования.

28. На объектах должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости (графины, чайники, бачки и другие) или бутилированная, по показателям качества и безопасности соответствует требованиям документов нормирования.

Кулеры (диспенсеры) для воды регулярно очищаются согласно инструкции производителя. Для питья используют чистую посуду (стеклянная, фаянсовая, одноразовые стаканчики).

Разрешается использование индивидуальной бутилированной емкости. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более трех часов.

29. Конструктивные решения стационарных питьевых фонтанчиков предусматривают наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи высотой не менее десяти сантиметров.

30. За организацию питьевого режима приказом руководителя объектов назначается ответственное лицо. Обеспечивается свободный доступ обучающихся и воспитанников к питьевой воде в течение всего времени их пребывания на объектах.

31. При отсутствии централизованной системы водоснабжения используется вода из местных источников питьевого назначения с устройством внутреннего водопровода и водоотведения.

32. Допускается использование для хозяйственно-питьевых нужд привозной питьевой воды, доставка которой проводится специализированным автотранспортом, в специальных промаркированных емкостях, выполненных из материалов, разрешенных

для контакта с питьевой водой, своевременно очищаемых, промываемых и дезинфицируемых.

33. На объектах, работающих на привозной воде, предусматривается отдельное помещение с установкой емкостей для хранения запаса питьевой воды. Емкости имеют маркировку ("питьевая вода"), подвергаются еженедельной (и по мере необходимости) очистке и дезинфекции с применением моющих и дезинфицирующих средств. Не допускается использование емкости для питьевой воды для других целей.

34. При отсутствии централизованной системы горячего водоснабжения устанавливаются водонагреватели. Горячая и холодная вода подводится ко всем ваннам, душевым, прачечным, умывальникам в местах проживания, в помещениях медицинского назначения, а также к технологическому оборудованию на пищеблоке с установкой смесителей.

Не допускается использование горячей воды из системы водяного отопления для технологических и хозяйственно-бытовых целей.

35. Помещения, предназначенные для рисования и лепки, для работы с растениями, мастерские, помещения медицинского блока, производственные помещения пищеблока оборудуются раковинами с подводкой горячей и холодной воды, средствами для мытья и сушки рук.

36. При размещении объектов в неканализованной и частично канализованной местности предусматривается устройство местного водоотведения. Прием сточных вод, в том числе СДУ осуществляют в общую или раздельные подземные водонепроницаемые емкости (ямы, септики), оснащенные крышками с гидравлическими затворами (сифонами), расположенные в хозяйственной зоне территории объекта, очистка которых проводится своевременно.

Сброс сточных вод в открытые водоемы и на прилегающую территорию, а также устройство поглощающих колодцев не допускается.

37. Канализационные стояки для водоотведения в производственных, складских помещениях, бытовых помещениях прокладывают в оштукатуренных коробах.

38. В неканализованной местности допускается устройство СДУ (1 на 75 человек) и установка наливных умывальников (1 на 30 человек).

СДУ имеют надземные помещения и выгребную яму из водонепроницаемого материала. Уборку СДУ проводят ежедневно с использованием дезинфицирующих средств. Выгребную яму СДУ своевременно очищают.

39. Здания объектов оборудуются системами центрального отопления. При отсутствии централизованного источника теплоснабжения предусматривается автономная котельная, работающая на жидком, твердом и газообразном топливе.

40. В сельских населенных пунктах в одноэтажных зданиях малокомплектных объектов образования допускается устройство печного отопления. Топка проводится в изолированном помещении с отдельным входом.

41. В отопительный период температура воздуха определяется в соответствии с документами нормирования.

42. Естественное и искусственное освещение помещений следует проектировать в соответствии с государственными нормативами в области архитектуры, градостроительства и строительства. Для искусственного освещения используют лампы светодиодные, люминесцентные и энергосберегающие. Общее искусственное освещение предусматривается во всех помещениях.

43. Территория объекта имеет наружное искусственное освещение, в том числе в санитарно–дворовых установках.

44. Световые проемы в учебных помещениях, игровых и спальнях оборудуют регулируемыми солнцезащитными устройствами.

45. В учебно-производственных мастерских, спортивных залах допускается двухстороннее естественное боковое и комбинированное (верхнее и боковое) освещение. Не допускается закрашивание оконных стекол в учебных помещениях.

Остекление окон выполняется из цельного стеклополотна.

46. При искусственном освещении в одном помещении применяются лампы одного типа. Используют светильники отраженного и рассеянного света, обеспечивают их плафонами.

47. Показатели искусственной освещенности объектов образования определяются в соответствии с документами нормирования.

48. Учебные помещения объектов для обучающихся и воспитанников с нарушениями зрения (классы, кабинеты, лаборатории, мастерские), а также читальные залы оборудуют комбинированной системой искусственного освещения.
Суммарный уровень освещенности от общего и местного освещения в зависимости от вида зрительной патологии составляет:

1) с высокой степенью осложненной близорукости и дальнозоркостью высокой степени - 1000 люкс (далее – лк);

2) с поражением сетчатки и зрительного нерва (без светобоязни) - 1000 – 1500 лк;

3) для страдающих светобоязнью – не более 500 лк;

4) уровень искусственной освещенности от системы общего освещения не должен превышать 400 лк;

5) каждое рабочее место оборудуют светильниками местного освещения не менее 400 лк.

Светильники имеют жесткое крепление к поверхности стола и гибкий кронштейн, позволяющий менять угол наклона и высоту источника света.

49. Лампы, вышедшие из строя, заменяются. Неисправные, ртутьсодержащие лампы хранятся в отдельном помещении, не доступном для обучающихся и воспитанников. Не допускается выброс отработанных ртутьсодержащих ламп в мусоросборники. Хранение и направление на утилизацию отработанных ртутьсодержащих ламп возлагается на ответственное лицо приказом руководителя объекта.

50. Здания объектов оборудуются системами вентиляции и кондиционирования воздуха. На пищеблоке предусматривается вентиляция на механическом побуждении. Над оборудованием, являющимся источником выделения тепла и влаги, устанавливаются вытяжные зонты.

51. При эксплуатации систем вентиляции и кондиционирования воздуха соблюдаются требования документов нормирования.

52. Учебные помещения проветривают во время перемен, рекреационные – во время уроков. До начала занятий и после их окончания осуществляют сквозное проветривание учебных помещений. Сквозное или угловое проветривание проводят в отсутствии обучающихся и воспитанников. Сквозное проветривание не проводят через туалетные помещения.

53. Мастерские, где работа на станках и механизмах связана с выделением большого количества тепла и пыли, оборудуют приточно-вытяжной вентиляцией и местными пылеуловителями и вытяжными приспособлениями.

54. На объектах создаются оптимальные микроклиматические условия (температура , скорость движения воздуха и относительная влажность воздуха), согласно документам нормирования.

55. Для контроля за температурой воздуха в игровых, учебных и спальных помещениях организаций образования, воспитания и мест проживания детей, а также в помещениях медицинского пункта устанавливаются термометры.

Глава 4. Санитарно-эпидемиологические требования к ремонту и содержанию помещений объектов

56. Ежегодно на объекте проводится текущий ремонт.

57. При функционировании объектов не допускается проведение капитального и текущего видов ремонтных работ, за исключением работ по устранению аварийных ситуаций.

58. Для отделки помещений используются строительные материалы, имеющие документы, подтверждающие их качество и безопасность.

59. Допускается применение подвесных потолков различных конструкций в вестибюлях, холлах, рекреациях, актовых и конференц-залах,

административных помещениях.

60. Потолки и стены всех помещений имеет гладкую поверхность, без щелей, трещин, деформаций, без признаков поражений грибком.

61. В помещениях с обычным режимом эксплуатации стены, пол, оборудование имеет гладкую, матовую поверхность, допускающую уборку влажным способом.

В помещениях с влажным режимом работы (медицинского назначения, пищеблок, санитарные узлы, постирочные, прачечные, моечные) стены облицовывают плиткой или другими материалами, на высоту не менее 1,5 м, в душевых на высоту не менее 1,8

м, допускающими уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.

62. Оконные стекла, плафоны электроламп и жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем содержатся в чистоте. Не допускается привлекать к очистке осветительной арматуры и мытью окон обучающихся и воспитанников.

63. На окна, форточки, фрамуги, открываемые для проветривания, устанавливаются москитные сетки.

64. Территория объектов, физкультурные и спортивные площадки на открытом воздухе содержатся в чистоте, должны быть свободными от посторонних предметов.

65. Все помещения содержатся в чистоте. Пищеблок и туалеты ежедневно убирают с использованием дезинфицирующих средств. В туалетах ежедневной дезинфекции подлежат полы, дверные ручки, барашки кранов, раковины и унитазы.

Влажную уборку помещений проводит техперсонал организаций. Не допускается привлекать к уборке санитарных узлов обучающихся и воспитанников.

66. Для проведения уборки используются моющие, дезинфицирующие средства разрешенные к применению, согласно документам нормирования.

Дезинфицирующие растворы готовят согласно инструкции производителя в маркированных емкостях с указанием даты приготовления раствора. Дезинфицирующие и моющие средства и их рабочие растворы хранятся в недоступных для обучающихся и воспитанников местах.

67. Уборочный инвентарь (тазы, ведра, щетки, ветошь) маркируют и закрепляют за отдельными помещениями (санитарные узлы, медицинский пункт, производственные помещения пищеблока, обеденный зал, рекреации, учебные кабинеты, спальные, производственные мастерские) и хранят в специально выделенных местах.

Уборочный инвентарь для санитарных узлов всех организаций имеет сигнальную маркировку.

68. На объектах проводят мероприятия по дератизации и дезинсекции. Не допускается наличие насекомых, клещей и других членистоногих и грызунов.

69. Мусоросборники, оборудованные плотно закрывающимися крышками устанавливаются в хозяйственной зоне, на площадке с водонепроницаемым покрытием, доступным для очистки и дезинфекции, огражденной с трех сторон. Мусоросборники (контейнеры) очищаются, моются и дезинфицируются.

Для сбора мусора с объектов, размещенных на первых этажах многоквартирного жилого дома, во встроено – пристроенных помещениях используются общие мусоросборники жилого дома или контейнеры.

Глава 5. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям обучения и производственной практике

70. Наполняемость групп (классов) общеобразовательных и специальных образовательных организаций принимается согласно приложению 2 к настоящим Санитарным правилам.

71. Продолжительность урока в общеобразовательной организации не должна превышать 40 минут. В первых классах применяют "ступенчатый" режим учебных занятий с постепенным наращиванием учебной нагрузки. В сентябре планируют три урока по 35 минут, с октября по 40 минут. С проведением на уроках физкультминуток и гимнастики для глаз.

Для учащихся первых классов в течение года должны быть дополнительные недельные каникулы.

72. Недельная учебная нагрузка в общеобразовательных организациях не должна превышать указанных норм в приложении 3 к настоящим Санитарным правилам.

Количество уроков в расписании согласовывается с родительским комитетом.

73. Проведение сдвоенных уроков в начальной школе не допускается. При составлении расписания уроков учитывается динамика умственной работоспособности учащихся в течение дня и недели и используется таблица ранжирования предметов по трудности в соответствии с приложением 4 к настоящим Санитарным правилам.

74. Школьное расписание уроков составляется отдельно для обязательных и факультативных занятий. Факультативные занятия планируют в дни с наименьшим количеством обязательных уроков.

Вес ежедневного учебного комплекта не должен превышать:

для обучающихся 1-3 классов – 1,5-2,0 килограмм (далее – кг);

для обучающихся 4- 5 классов – 2,0-2,5 кг;

для обучающихся 6 -7 классов – 3,0-3,5 кг;

для обучающихся 8 - 11(12) классов – 4,0-4,5 кг.

Расписание уроков составляется с учетом гигиенических нормативов ежедневного учебного комплекта (учебники, УМК и письменные принадлежности) без веса ученического портфеля или ранца (рюкзака).

Сноска. Пункт 74 в редакции приказа Министра здравоохранения РК от 28.09.2018 № ҚР ДСМ-20 (вводится в действие по истечении двадцати одного календарного дня после дня его первого официального опубликования).

75. Продолжительность перемен между уроками для учащихся всех видов общеобразовательных организаций составляет не менее 5 минут, большой перемены (

после 2 или 3 уроков) – 30 минут. Вместо одной большой перемены допускается после второго и четвертого уроков устраивать две перемены по 15 минут каждая.

Перемены проводят при максимальном использовании свежего воздуха, в подвижных играх.

Между сменами предусматривают перерыв продолжительностью не менее 40 минут для проведения влажной уборки и проветривания.

76. Максимально допустимое количество занятий в предшкольных классах – не более четырех продолжительностью 25 – 30 минут. Перерывы между занятиями должны быть не менее 10 минут.

77. Учебная нагрузка обучающихся организаций образования, реализующих образовательные программы технического и профессионального, послесреднего и высшего образования устанавливается Государственными общеобязательными стандартами образования соответствующих уровней образования, утвержденными постановлением Правительства Республики Казахстан от 23 августа 2012 года № 1080.

78. Во время летних каникул допускается организация пришкольных лагерей (площадок), осуществляющих физкультурно–оздоровительную, учебно–воспитательную деятельность и культурный досуг обучающихся и воспитанников. Во время работы пришкольных лагерей допускается организация питания и дневного сна. При организации питания учитываются требования настоящих Санитарных правил. При организации дневного сна выделяется спальное помещение, устанавливаются индивидуальные кровати (раскладушки), предусматривается индивидуальное постельное белье (простынь, наволочка, пододеяльник) и не менее двух полотенец (для рук и ног).

79. Производственная практика проводится согласно графику учебно-воспитательного процесса. Не допускается проводить ремонт технологического оборудования обучающимися и воспитанниками.

80. Мебель и оборудование, включая оборудование на игровых и спортивных площадках, соответствуют росту и возрасту обучающихся и воспитанников. Спортивное, игровое оборудование содержатся в исправном состоянии.

81. Подбор учебной мебели проводят в соответствии с ростом обучающихся. Размеры учебной мебели указаны в приложении 5 к настоящим Санитарным правилам.

82. На объектах учебные кабинеты, лаборатории оборудуют рабочими столами, стульями со спинками.

Рассаживают обучающихся и воспитанников:

с нарушением слуха, зрения – за передними столами рядов от доски;

часто болеющие простудными заболеваниями дальше от наружной стены.

83. Мебель в учебных помещениях устанавливается с учетом обеспечения естественного бокового левостороннего освещения. Не допускается направление основного светового потока спереди и сзади от обучающихся и воспитанников.

84. Для проведения лабораторных работ с использованием физических и химических реагентов к демонстрационным и ученическим лабораторным столам в кабинете физики и химии предусматривается подводка электроэнергии, в кабинете химии (при централизованном водоснабжении) – подводка воды и канализации.

В кабинете химии оборудуется вытяжной шкаф.

85. Химические реагенты, кислоты и щелочи, используемые для проведения опытов , маркируются, хранятся в специально выделенном сейфе под контролем ответственного лица.

86. В учебных мастерских при работе на специализированных верстаках и столах применяются табуреты подъемно-поворотные без спинок в соответствии с их назначением.

87. Мастерские оснащают малошумным оборудованием, уровни шума и вибрации соответствуют требованиям документов нормирования.

88. Раздевальные при спортивных залах оборудуются шкафчиками или вешалками для одежды и скамейками.

89. Спортивные маты и снаряды, имеют целостные покрытия (обшивки), допускающие обработку влажным способом и дезинфекцию.

90. Ямы для прыжков заполняют чистым песком (без камней, веток, листьев) с примесью опилок, перед прыжками содержимое взрыхляется и выравнивается. Деревянные борты ям должны находится на одном уровне с землей, обшиваются брезентом или резиной.

Беговая дорожка должна быть с твердым, хорошо дренирующим покрытием, с плотным, непылящим, стойким к атмосферным осадкам верхним

слоем.

91. При отсутствии централизованной системы водоснабжения допускается установка наливных умывальников.

92. В санитарных узлах объектов устанавливают унитазы, умывальные раковины, средства для мытья и сушки рук, урны для сбора мусора. Унитазы для обучающихся и воспитанников размещаются в закрытых кабинах, для предшкольных классов объектов образования устанавливают детские унитазы.

Потребность в санитарных приборах учебных и жилых корпусов объектов предусматриваются согласно приложению 6 к настоящим Санитарным правилам.

Установка и потребность в санитарных приборах для маломобильных групп нормируется в соответствии с требованиями государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства.

93. Приобретенная продукция для обучающихся и воспитанников (игрушки, обувь, одежда, посуда, средства личной гигиены, школьно-письменные принадлежности, постельное белье, парфюмерно-косметическая продукция, мебель) должны иметь документы, подтверждающие ее качество и безопасность.

Глава 6. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания на объектах

94. Допускается размещение объекта для проживания обучающихся и воспитанников в отдельно стоящих зданиях, во встроено-пристроенных зданиях, а также смежно с учебными корпусами.

Площадь в спальных помещениях устанавливается не менее 4 м2 на 1 место, в школах-интернатах для детей с последствиями полиомиелита и церебральными параличами – 4,5 м2.

В общежитиях для обучающихся ТиПО, ПО и ВУЗ площадь на 1 человека предусматривается не менее 6 м2 .

95. Помещения оборудуются мебелью согласно их функционального назначения.

Для хранения запасов белья, новой и старой одежды и обуви, жесткого инвентаря предусматриваются складские помещения.

96. Купание обучающихся и воспитанников на объектах с круглосуточным пребыванием осуществляется по графику не реже одного раза в семь календарных дней с одновременной сменой постельного, нательного белья и полотенец.

97. Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Грязное белье доставляется в прачечную в мешках (клеенчатых и матерчатых). Матерчатые мешки сдаются в стирку, клеенчатые обрабатываются моющим средством, разрешенным к применению. Чистое белье доставляется в постиранном мешке. Не менее одного раза в год постельные принадлежности подвергаются камерной дезинфекции.

98. На одно спальное место предусматривается наличие не менее трех комплектов постельного белья. На объектах с организацией мест проживания обучающихся и воспитанников постельные принадлежности и постельное белье маркируются, предметы личной гигиены (зубные щетки, расчески, мочалки) для каждого ребенка выделяются индивидуально. Индивидуальные зубные щетки, мочалки хранят в открытых ячейках в умывальных.

99. Стирка белья осуществляется в прачечной объекта, исключаются

встречные потоки чистого и грязного белья. При отсутствии прачечной стирка белья проводится централизованно в других прачечных.

Белье заболевших инфекционным заболеванием перед стиркой подвергается дезинфекции в маркированных ваннах.

100. В общежитиях для обучающихся ТиПО, ПО, ВУЗ устанавливается 1 душ, 1 умывальная раковина и 1 унитаз на 4 – 6 человек. Женская кабина личной гигиены предусматривается из расчета 1 кабина на 50 человек и оборудуется унитазом, биде, душем и умывальной раковиной.

Глава 7. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям питания на объектах

101. К пищеблокам объектов в части, не противоречащей требованиям настоящих Санитарных правил, применяются требования документов нормирования к объектам общественного питания.

102. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 – 4 часов.

103. Нормы питания обучающихся и воспитанников на объектах воспитания и образования (в массе "брутто") регламентированы постановлением Правительства Республики Казахстан от 12 марта 2012 года № 320 "Об утверждении размеров, источников, видов и Правил предоставления социальной помощи гражданам, которым оказывается социальная помощь".

104. На объекте составляется перспективное сезонное (лето – осень, зима – весна) двухнедельное меню. При разработке меню учитывают продолжительность пребывания обучающихся и воспитанников, их возрастную категорию, предусматривают пищевую продукцию, обогащенную витаминно-минеральным комплексом.

105. Для обучающихся первой смены в общеобразовательных организациях предусматривается одно-двухразовое питание – второй завтрак или второй завтрак и обед, для обучающихся второй смены – полдник, для групп продленного дня – второй завтрак, обед и полдник. При круглосуточном пребывании детей предусматривается не менее чем пятикратное питание.

106. Рекомендуемая масса порции блюд в граммах в зависимости от возраста указана в приложении 7 к настоящим Санитарным правилам.

107. Допускается замена пищевой продукции, в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам.

108. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие два–три календарных дней.

109. Ежедневно в рацион питания включают мясо, молоко, сливочное и

растительное масло, хлеб ржаной и (или) пшеничный, овощи и сахар. Рыбу, яйца, сыр, творог, мясо птицы включают один раз в два – семь календарных дней.

110. Завтрак состоит из блюда (первое или второе) и напитка (компот, кисель, чай и соки). Допускается включение в завтрак или отдельным приемом яйцо, соки, фрукты, бутербродов со сливочным маслом или сыром.

Обед включает салат, первое, второе блюдо (основное блюдо из мяса, рыбы или птицы с гарниром) и третье (компот, кисель, чай и соки). Готовят несложные салаты из вареных и свежих овощей.

В полдник в меню включают напиток (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.

Ужин состоит из овощного (творожного) блюда или каши, основного второго блюда (мясо, рыба или птица с гарниром), напитка (чай, сок, кисель).

Дополнительно в качестве второго ужина включают фрукты или кисломолочные продукты и булочные или кондитерские изделия без крема.

111. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем объекта меню, в котором указывают наименования блюд, выход каждого готового блюда. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанных в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

112. Прием пищевой продукции и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с внесением данных в бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, согласно форме 1 приложения 9 к настоящим Санитарным правилам.

Документы, удостоверяющие качество и безопасность пищевой продукции, хранятся в организации общественного питания.

113. В питании обучающихся и воспитанников допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах организаций образования при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной пищевой продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.

114. Не допускается присутствие обучающихся и воспитанников в производственных помещениях пищеблока и привлечение их к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке производственных помещений.

115. Розлив напитков осуществляют непосредственно в тару потребителя (стаканы, бокалы), не допускается сливать перед раздачей в общую емкость.

116. Витаминизацию витамином "С" проводят в организациях с круглосуточным пребыванием детей из расчета суточной нормы витамина "С" для детей школьного возраста – 70 мг, с внесением данных в журнал "С–витаминизации", согласно форме 2 приложения 9 к настоящим Санитарным правилам.

117. Сроки годности и условия хранения пищевой продукции, соответствуют срокам годности, установленным производителем (изготовителем).

118. Хранение скоропортящейся пищевой продукции осуществляется в низкотемпературных холодильных оборудованиях, и (или) в холодильных камерах, и (или) холодильниках. Для контроля температуры устанавливают термометры. Использование ртутных термометров не допускается.

119. В организациях общественного питания объектов воспитания и образования не допускается:

1) изготовление и реализация:

простокваши, творога, кефира;

фаршированных блинчиков;

макарон по–флотски;

зельцев, форшмаков, студней, паштетов;

кондитерских изделий с кремом;

кондитерских изделий и сладостей (шоколад, конфеты, печенье) в потребительских упаковках;

морсов, квасов;

жареных во фритюре изделий;

яиц всмятку, яичницы – глазуньи;

сложных (более четырех компонентов) салатов; салатов, заправленных сметаной и майонезом;

окрошки;

грибов;

пищевой продукции непромышленного (домашнего) приготовления;

первых и вторых блюд на основе сухих пищевых концентратов быстрого

приготовления;

газированных, лечебных и лечебно-столовых минеральных вод, сладких безалкогольных напитков, безалкогольных энергетических (тонизирующих) напитков, соков концентрированных диффузионных (за исключением упакованных минеральных и питьевых вод);

фаст-фудов: гамбургеров, хот–догов, чипсов, сухариков, кириешек;

острых соусов, кетчупов, жгучих специй (перец, хрен, горчица);

2) использование:

непастеризованного молока, творога и сметаны без термической обработки;

яиц и мяса водоплавающих птиц;

молока и молочных продуктов из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных;

субпродуктов продуктивных животных и птицы, за исключением языка, сердца;

мяса продуктивных животных и мяса птицы механической обвалки;

коллагенсодержащего сырья из мяса птицы;

продуктов убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутых повторному замораживанию;

генетически модифицированного сырья и (или) сырья, содержащего генетически модифицированные источники;

нейодированной соли и необогащенной (нефортифицированной) железосодержащими витаминами, минералами пшеничной муки высшего и первого сортов.

120. На объектах образования, за исключением ВУЗ не допускается установка автоматов, реализующих пищевые продукты.

121. Реализация кислородных коктейлей в качестве массовой оздоровительной процедуры не допускается.

122. Ежедневно медицинским работником или ответственным лицом проводится органолептическая оценка качества готовых блюд с внесением записей в журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий в соответствии с формой 3 приложения 9 к настоящим Санитарным Правилам.

Периодически оценка качества питания проводится бракеражной комиссией, состав которой определяется приказом руководителя объекта с обязательным включением медицинского работника, администрации, заведующего производством и представителя родительского комитета.

123. Ежедневно на пищеблоке повар оставляет суточные пробы готовой продукции в соответствии с фактическим меню. Пробы отбирают в чистую (обработанную кипячением) стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбирают в отдельную посуду) и хранят в специально отведенном месте холодильника при температуре от +20С до +60С . Суточные пробы хранят не менее двадцати четырех часов до замены приготовленным на следующий день или после выходных дней блюдом (независимо от количества выходных дней) – завтраком, обедом, полдником или ужином соответственно.

Глава 8. Требования к производственному контролю, условиям труда и бытовому обслуживанию персонала

124. На объекте организуется и проводится производственный контроль в соответствии требованиями документов нормирования.

125. На объекте создаются условия для соблюдения персоналом условия труда и правил личной гигиены.

126. Работники пищеблока, технический персонал обеспечиваются специальной одеждой (халат или куртка с брюками, головной убор, обувь).

Работники объектов соблюдают личную и производственную гигиену: следят за чистотой рук, носят чистую специальную одежду и обувь, при выходе из объекта и перед посещением туалета снимают специальную одежду, моют руки с мылом перед началом работы и после посещения туалета, а также после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами.

127. Работники столовой объекта образования перед началом работы подбирают волосы под колпак или косынку, снимают ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стригут ногти и не покрывают их лаком.

Не допускается работникам входить без специальной одежды в производственные помещения и ношение иной одежды поверх нее.

Специальная одежда хранится отдельно от личных вещей.

128. Во избежание попадания посторонних предметов в сырье и готовую продукцию не допускается вносить и хранить в производственных помещениях

мелкие стеклянные и металлические предметы (кроме технологического инвентаря) , застегивать специальную одежду булавками, иголками и хранить в карманах халатов предметы личного обихода.

129. Для мытья рук устанавливают умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды, средствами для мытья и сушки рук.

130. Употребление пищи разрешается строго в отведенных местах.

Сноска. Пункт 130 в редакции приказа и.о. Министра здравоохранения РК от 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (вводится в действие по истечении двадцати одного календарного дня после дня его первого официального опубликования).

Глава 9. Санитарно-эпидемиологические требования к медицинскому обеспечению на объектах

131. На объектах образования обеспечивается медицинское обслуживание.

При отсутствии медицинского работника медицинское обслуживание осуществляет организация первичной медико-санитарной помощи.

132. Для вновь поступающих обучающихся и воспитанников в организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, ЦАН предусматриваются боксы изоляторы.

133. На объектах образования минимальный набор помещений медицинского пункта включает кабинет медицинского работника и процедурный кабинет.

Для объектов с организацией мест проживания, общежитий предусматривается медицинский пункт с изолятором на первом этаже.

134. Палаты изолятора должны быть не проходными, размещаться смежно с медицинским кабинетом с устройством между ними остекленной перегородки на высоте 1,2 м.

135. В организациях образования с кратковременным пребыванием обучающихся, а также во внешкольных организациях медицинский кабинет не предусматривается.

136. Допускается в процедурном кабинете проводить профилактические прививки. Не допускается одномоментное проведение медицинских процедур и профилактических прививок.

137. При отсутствии необходимого набора помещений медицинского пункта в организациях, размещенных в сельской населенной местности, для медицинских пунктов оборудуется комната площадью не менее 12 м2.

138. Минимальный перечень медицинского оборудования и инструментария для оснащения медицинского пункта установлены в приложении 10 к настоящим Санитарным правилам.

139. При образовании медицинских отходов, которые по степени эпидемиологической опасности относятся к потенциально опасным отходам, их обезвреживают и удаляют в соответствии с правилами сбора, хранения, переработки, обезвреживания и удаления всех видов отходов лечебно-профилактических объектов.

140. Обучающиеся и воспитанники, состоящие на диспансерном учете с хроническими формами заболеваний, с факторами риска, а также перенесшие отдельные острые заболевания подлежат диспансерному наблюдению и оздоровлению, согласно составленному плану.

141. Лечебно–профилактические и оздоровительные мероприятия проводит медицинский персонал. На объектах составляется комплексный план оздоровительных

мероприятий, направленных на укрепление здоровья обучающихся и воспитанников, предупреждение и снижение заболеваемости.

142. Обучающиеся и воспитанники, поступающие в образовательные организации, проходят медицинский осмотр и представляют справки о состоянии здоровья.

143. Сотрудники объектов образования и персонал пищеблока имеют личные медицинские книжки с отметкой о допуске к работе.

144. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, больные или носители возбудителей инфекционных заболеваний, так же контактировавшие с больными или носителями не допускаются к работе до проведения соответствующего медицинского обследования и заключения врача.

145. Медицинский работник на объектах, кроме внешкольных организаций, проводит подготовку медицинского кабинета, документации и подлежащего контингента к проведению профилактических медицинских осмотров, вакцинации обучающихся и воспитанников, персонала.

146. Медицинские работники и администрация объектов:

1) проводят учет за своевременным прохождением сотрудниками объектов профилактических медицинских осмотров и ежедневный контроль здоровья работников пищеблока с регистрацией данных в журнал результатов осмотра работников пищеблока, согласно форме 4 приложения 9 к настоящим Санитарным правилам;

2) ежегодно и по запросу представляют в территориальные подразделения государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения информацию по заболеваемости, проведению профилактических медицинских осмотров, распределению обучающихся и воспитанников по состоянию здоровья (группы здоровья), группам физического развития, диспансерного наблюдения и проведенному оздоровлению;

3) подекадно проводят анализ выполнения суточных норм по основным продуктам за 10 календарных дней с последующей коррекцией и ведением ведомости контроля за выполнением норм пищевой продукции, согласно форме 5 приложения 9 к настоящим Санитарным правилам.

147. При регистрации инфекционных заболеваний среди обучающихся и воспитанников или персонала, а также с профилактической целью руководством организаций образования, его персоналом и медицинскими работниками проводятся санитарно-противоэпидемические и санитарно-профилактические мероприятия.

148. Оказание медицинской помощи в организациях образования осуществляется в соответствии с требованиями Правил оказания медицинской помощи обучающимся и воспитанникам организаций образования, утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 7 апреля 2017 года № 141 (зарегистрированный в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 112351).

149. В медицинских кабинетах проводят санитарно-дезинфекционную обработку оборудования и инвентаря дезинфицирующими средствами, разрешенными к применению, согласно инструкции производителя.

150. На объектах образования ведется медицинская документация в соответствии с приложением 11 к настоящим Санитарным правилам.

	Приложение 1 к санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования"

Лабораторно-инструментальные исследования

Таблица

п/п	Места отбора	Лабораторные исследования, количество (единиц)	Периодичность исследований

1	2	3	4
1	Организации образования, воспитания, мест проживания обучающихся и воспитанников, интернатные организации всех видов и типов		
1.1	пищеблоки	пробы пищевых продуктов (сырье) на микробиологические исследования	в порядке текущего надзора
		пробы готовых блюд на микробиологические исследования	в порядке текущего надзора
		пробы воды на микробиологические и санитарно-химические исследования	в порядке текущего надзора (один раз в год)
		блюда на калорийность	в порядке текущего надзора
		качество термической обработки	в порядке текущего надзора
		смывы с внешней среды	в порядке текущего надзора
		определение остаточного хлора в дезинфицирующих средствах	в порядке текущего надзора
		вода питьевая из местных источников водоснабжения (централизованное, колодцы, скважины, каптажи) на бактериологические, санитарно-химические исследования	в порядке текущего надзора (один раз в год)
		обследование персонала на бактериологическое носительство	по эпидемиологическим показаниям
1.2	приемные комнаты, спальни, учебные помещения, мастерские, спортивные и музыкальные залы, медицинские кабинеты, помещения для отдыха и сна, компьютерные классы	температура, относительная влажность воздуха	при выдаче санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии (несоответствии) объекта, в порядке текущего надзора (один раз в год в период отопительного сезона)
1.2	помещения для отдыха и сна, компьютерные классы		раз в год в период отопительного сезона)
1.3	лаборатории, кабинет химии, спортивные залы, мастерские, пищеблоки	исследование эффективности вентиляции, шум	в порядке текущего надзора (один раз в год)
	водоразборные краны - ввод и вывод в здании, на пищеблоке (при расположении в отдельном блоке)	вода из водопроводной системы (бактериологические и санитарно-химические исследования)	при выдаче санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии (несоответствии) объекта; текущего надзора
		вода питьевая из местных источников водоснабжения (централизованное, колодцы, скважины, каптажи) на	при выдаче санитарно-эпидемиологического

1.4	колодцы, скважины, каптажи, родники, водоразборные краны	бактериологические, санитарно-химические исследования	заключения о соответствии (несоответствии) объекта, в порядке текущего надзора
1.5	объекты с использованием воды, расфасованной в емкости	вода питьевая, расфасованная в емкости (исключая бутилированную воду)	в порядке текущего надзора
1.6	закрытые плавательные бассейны и ванны	пробы воды на бактериологические, санитарно-химические, паразитологические исследования	при выдаче санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии (несоответствии) объекта в порядке текущего надзора
1.7	компьютерные и мультимедийные классы, кабинеты	напряженность электромагнитного поля , электростатического поля на рабочих местах, уровень концентрации аэроинов и коэффициента униполярности, шум	при выдаче санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии (несоответствии) объекта в порядке текущего надзора
1.8	учебные помещения, лаборатории, мастерские, комнаты самоподготовки, читальный зал, медкабинет	уровень искусственной освещенности	при выдаче санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии (несоответствии) объекта, в порядке текущего надзора
1.9	помещения с печным или		
1.9	автономным, неэлектрическим отоплением, медицинские кабинеты	исследование воздушной среды	в порядке текущего надзора
1.10	песочницы на игровых площадках	исследования почвы	в порядке текущего надзора в период с мая по сентябрь
1.11	организации образования, осуществляющие закуп товаров детского ассортимента	товары детского ассортимента (одежда, обувь, игрушки, косметические средства, канцелярские товары, посуда, средства гигиены и др.)	один раз год

	Приложение 2 к санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования"

Наполняемость групп (классов) общеобразовательных и специальных образовательных организаций

Наполняемость классов общеобразовательных организаций

Наполняемость классов для общеобразовательных организаций устанавливается не более 25 учащихся. В старших классах общеобразовательных школ,

специализированных организациях образования, гимназиях и лицеях допускается снижение наполняемости классов до 20 учащихся.

Таблица 1

	Группы (классы)	Возраст	Количество детей
1.	Группы (классы) предшкольной подготовки	от пяти (шести) до шести (семи) лет	не более 25
2.	Классов общеобразовательных организаций	от 6 (7) до 18 лет (1-11 (12) классы)	не более 25
3.	Классы в малокомплектных школах	от 6 до 18 лет (1-11(12) классы)	от 5-10 до 25

Наполняемость классов, воспитательных групп, групп продленного дня в специальных образовательных организациях

Таблица 2

Специальные образовательные организации для детей	Количество детей в классе (группе)
	школьный возраст
1	2
С нарушениями речи:	
с тяжелыми нарушениями речи	12
с фонетико-фонематическим недоразвитием произношения отдельных звуков	12
С нарушениями слуха:	
неслышащих	8
слабослышащих и позднооглохших	10
С нарушениями зрения:	
незрячих, позднослепших:	8
слабо видящих	12
с амблиопией и косоглазием	10
с легкой умственной отсталостью	10
с умеренной умственной отсталостью	6
с тяжелой умственной отсталостью	4
с задержкой психического развития	12
с нарушением опорно-двигательного аппарата	10
со сложными дефектами	6

с расстройствами эмоционально-волевой сферы	4

Примечание: 1. Исходя из местных условий и наличия средств, наполняемость классов, воспитательных групп продленного дня в указанных специальных образовательных организациях допускается ниже рекомендуемой предельной наполняемости.

2. Численность групп детей с физическими недостатками и умственной отсталостью (спецгруппы) может составлять 4-6.

	Приложение 3 к санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования"

Недельная учебная нагрузка в общеобразовательных организациях

Таблица

Класс	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Нагрузка в часах, в неделю												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Инвариантная учебная нагрузка	20,5	22	23	26	26	28	28	29	31	33	22	22
Занятия, факультативы, курсы по выбору (в старших классах профилирующие предметы, прикладные курсы)	1,5	-	1	1	1	3	3	3	3	3	14	14
Индивидуальные и групповые консультации, занятия активно-двигательного характера	-	2	1	2	2	2	2	2	2	2	3	3
Максимальная учебная нагрузка	22	24	25	29	29	33	33	34	36	38	39	39

	Приложение 4 к санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования"

Таблица ранжирования предметов по трудности

Таблица

№	Предмет	Количество баллов
1	2	3
1	Математика, русский язык (для школ с казахским языком обучения), казахский язык (для школ с неказахским языком обучения).	11
2	Иностранный язык, изучение предметов на иностранном языке.	10
3	Физика, химия, информатика, биология.	9
4	История, Человек. Общество. Право.	8
5	Казахский язык, литература (для школ с казахским языком обучения). Русский язык, литература (для школ с неказахским языком обучения).	7
6	Естествознание, география, самопознание, НВП	6
7	Физкультура	5
8	Труд, технология	4
9	Черчение	3
10	ИЗО	2
11	Музыка	1

	Приложение 5 к санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования"

Размеры учебной мебели

Таблица

№	Номера мебели	Группа роста (в миллиметрах) учащихся	Высота над полом крышки края стола, обращенного к обучающему	Высота над полом переднего края сидения
1	2	3	4	5
1	1	1000 – 1150	460	260
2	2	1150 – 1300	520	300
3	3	1300 – 1450	580	340
4	4	1450– 1600	640	380
5	5	1600 – 1750	700	420
6	6	Свыше 1750	760	460

	Приложение 6 к санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования"

Потребность в санитарных приборах учебных и жилых корпусов объектов

Таблица 1

Потребность в санитарных приборах учебных корпусов общеобразовательных и интернатных организаций

№№ пп	Помещение	Ед. изм.	Расчетное количество санитарных приборов
1	2	3	5
1	Уборные и умывальные учащихся: девочек мальчиков	1 обучающийся 1 обучающийся	1 унитаз на 20 девочек, 1 умывальник на 30 девочек 1 унитаз на 30 мальчиков, 0,5 лоткового писсуара на 40 мальчиков, 1 умывальник на 30 мальчиков
2	Уборные и умывальные персонала (индивидуальные)	2 санузла	1 унитаз, 1 умывальник
3	Кабинет личной гигиены женщин (для персонала)	1 кабина	1 гигиенический душ, 1 унитаз, 1 умывальник
4	Уборные и умывальные при актовом зале – лекционной аудитории в блоке общешкольных помещений	2 санузла (женский и мужской)	1 унитаз и 1 умывальник на 30 мест в зале
5	Уборные и душевые при раздевальных спортзалов	1 раздевальная	1 унитаз, 1умывальник 2 душевые сетки
6	Уборные и душевые для персонала в столовой	1 санузел и 1 душевая кабина	1 унитаз, 1умывальник, 1 душевая сетка
7	Кабина личной гигиены для девочек	1 кабина	1 гигиенический душ, 1 унитаз, 1 умывальник на кабину, одна кабина на 70 девочек
8	Уборные для персонала в мед. кабинете	1 санузел	1 унитаз, 1умывальник
9	Умывальники при обеденных залах: в школах-интернатах для слепых и слабовидящих в школах-интернатах для умственно отсталых детей в общеобразовательных, специализированных организациях, в школах-интернатах для глухих и слабослышащих, с нарушениями опорно-двигательного аппарата	1 обучающийся 1 обучающийся 1 обучающийся	1 умывальник на 10 посадочных мест 1 умывальник на 15 посадочных мест 1 умывальник на 20 посадочных мест

Потребность в санитарных приборах для внешкольных организаций

Таблица 2

№№ пп	Помещение	Ед. изм.	Расчетное количество санитарных приборов
1	2	3	5
1	Уборные учащихся: Девочек мальчиков	1 обучающийся 1 обучающийся	1 унитаз на 20 девочек, 1 умывальник на 30 девочек 1 унитаз, 0,5 лотков писсуара и 1 умывальник на 30 мальчиков
2	Уборные и умывальные персонала (индивидуальные)	2 санузла	1 унитаз, 1 умывальник
3	Уборные и душевые при раздевальных спортзалов	1 раздевальная	1 унитаз, 1 умывальник 2 душевые сетки

Количество санитарных приборов в жилых комплексах общеобразовательных, специализированных и специальных интернатных организаций, спальных корпусов интернатных организаций, организаций образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, ЦАН

Таблица 3

Наименование помещений	Измеритель	Количество санитарных приборов
1	2	4
Туалеты и умывальные для девочек	1 воспитанник	1 унитаз на 5 девочек 1 умывальник на 4 девочки 1 ножная ванна на 10 девочек
Туалеты и умывальные для мальчиков	1 воспитанник	1 унитаз на 5 мальчиков 1 писсуар на 5 мальчиков 1 умывальник на 4 мальчика 1 ножная ванна на 10 мальчиков
Кабина личной гигиены для девочек	1 кабина	2 кабины на 15 девочек: 1 гигиенический душ 1 унитаз 1 умывальник (биде или с поддоном и гибким шлангом)
Душевые кабины	1 кабина	1 душевая сетка на 10 спальных мест
Ванны	1 место	1 ванна на 10 спальных мест
Раздевальные	1 место	2 места на одну душевую сетку (по 0,5 м длины скамейки на место)
Туалеты при душевых и ваннах	1 туалет	1 унитаз 1 умывальник в шлюзе при туалете

	Приложение 7 к санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические

	требования к объектам образования"

Рекомендуемая масса порции блюд в граммах в зависимости от возраста

Таблица

Прием пищи, блюдо	Возраст	
	с 6 до 11 лет	с 11-18 лет
1	3	4
Первые блюда	200-250	250-300
Вторые блюда:		
Гарнир	100-150	150-180
Мясо, котлета, рыба, птица	80-150	100-180
Овощное, яичное, творожное, мясное блюдо и каша	150-200	200-250
Салат	60-100	100-150
Третьи блюда	200	200

	Приложение 8 к санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования"

Замена пищевой продукции

Таблица

№	Продукт, подлежащий замене	Вес в граммах	Продукт заменитель	Вес в граммах
1	Мясо говядина	100,0	мясо блочное на костях 1 категории: баранина, конина , крольчатина	100,0
			мясо блочное без костей 1 категории: баранина, конина, крольчатина	80,0
			конина 1 категории	104,0
			мясо птицы	100,0
			субпродукты 1-й категории печень, почки, сердце	116,0
			колбаса вареная	80,0
			консервы мясные	120,0
			рыба	150,0
			творог полужирный	250,0
			молоко	600,0

			кефир, айран	100,0
2	Молоко цельное	100,0	молоко сгущенное стерилизованное	40,0
			сливки	20,0
			творог жирный	30,0
3	Сметана	100,0	сливки	133,0
			молоко	667,0
4	Творог	100,0	молоко	333,0
			сыр	40,0
			брынза	80,0
			сметана	50,0
			сливки	66,0
5	Сыр	100,0	масло коровье	50,0
			сметана	125,0
			творог	250,0
			брынза	200,0
			молоко	825,0
			яйца	3 шт.
6	Яйца	1 шт.	сыр	33,0
			сметана	40,0
			творог	80,0
7	Рыба обезглавленная	100,0	мясо	67,0
			сельдь соленая	100,0
			рыбное филе	70,0
			творог	168,0
			сыр	50,0
8	Фрукты	100,0	сок плодово-ягодный	100,0
			яблоки сушеные	20,0
			курага	8,0
			чернослив	17,0
			изюм	22,0
			арбуз	300,0
			дыня	200,0

	Приложение 9 к санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования"

Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов

	Форма 1

Дата и час, поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов)	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Ф по от ли
1	2	3	4	5	6	

Примечание:* Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Журнал "С – витаминизации"

	Форма 2

Дата и час приготовления блюда	Наименование блюда	Общее количество добавленного витамина	Содержание витамина "С " в одной порции	Подпись ответственного лица
1	2	3	4	5

Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий

	Форма 3

Дата, время, изготовления блюд и кулинарных изделий	Наименование блюд и кулинарных изделий	Органолептическая оценка, включая оценку степени готовности блюд и кулинарных изделий	Разрешение к реализации (время)	Ответственный исполнитель (Ф.И.О. (при его наличии), должность)	Ф.И.О. (при его наличии), лица проводившего бракераж	Примечание
1	2	3	4	5	6	7

Примечание: в графе 7 указываются факты запрещения к реализации готовой продукции

Журнал результатов осмотра работников пищеблока

	Форма 4

№ п/п	Фамилия, имя, отчество (при его наличии)	должность	Месяц / дни													
			1*	2	3	4	7	8	9	10	11	12	13	14	15… 30	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	

Примечание *здоров, болен, отстранен от работы, санирован, отпуск, выходной

Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за___месяц ___ _____г.

	Форма 5

№ п/п	Наименование пищевой продукции	Норма* пищевой продукции в граммах г (брутто) на 1 человека	Фактически выдано пищевой продукции в брутто по дням (всего), г на одного человека / количество питающихся					Всего выдано пищевой продукции в брутто на 1 человека за 10 дней	В среднем на 1 человека в день	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	...	10			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

Примечание: _____

	Приложение 10 к санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования"

Минимальный перечень медицинского оборудования и инструментария для оснащения медицинского кабинета

	Наименование медицинского оборудования и инструментария	Количество
1	2	3
1	Письменный стол	1
2	Стулья	2-6
3	Кушетка	1
4	Шкаф канцелярский	1-3
5	Шкаф медицинский	1

6	Ширма	1
7	Медицинский столик со стеклянной крышкой	1-2
8	Холодильник (для вакцин и медикаментов)	2
9	Тонометр	1-2
10	Фонендоскоп	1-2
11	Бактерицидная лампа	1-2
12	Весы медицинские	1
13	Ростомер	1
14	Термоконтейнер для транспортировки вакцин	1-2
15	Настольная лампа	1
16	Термометры медицинские	20-50
17	Ножницы	2
18	Умывальная раковина	1
19	Ведро с педальной крышкой	1
20	Емкость для уничтожения остатков вакцин	2
21	Халаты медицинские	2
22	Колпаки	2
23	Простыни одноразовые	постоянно в наличии
24	Полотенца бумажные одноразовые	постоянно в наличии
25	Халаты темные для уборки	1
26	Маски одноразовые	10-30
27	Уборочный инвентарь: ведра, швабра, ветоши, емкости для хранения ветошей, перчатки	расчет от набора помещений
28	Дезинфицирующие средства	запас на 3 месяца
29	Канцтовары (журналы, тетради, клей, ручки, дырокол, степлер, корректор, папки и т.д.)	по мере необходимости
30	Бикс маленький	1 штук
31	Бикс большой	1 штук
32	Жгут резиновый	4-6 штук
33	Шприцы одноразовые с иглами: 2,0 5,0 10,0	 10 штук 10 штук 5 штук
34	Пинцет	1 штук
35	Грелка резиновая	1-2 штук
36	Пузырь для льда	1-2 штук
37	Лоток почкообразный	5 штук
38	Шпатель металлический	5 штук
39	Шины для иммобилизации конечностей	5 штук
40	Коврик	1 штук
41	Сантиметровая лента	1 штук
42	Таблицы для определения остроты зрения	1 штук
43	Жидкое мыло с дозатором	постоянно в наличии

	Приложение 11 к санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования"

Сноска. Приложение 11 с изменениями, внесенными приказом и.о. Министра здравоохранения РК от 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (вводится в действие по истечении двадцати одного календарного дня после дня его первого официального опубликования).

Медицинская документация объектов

Медицинской документацией являются:

1) журнал учета инфекционных заболеваний;

2) журнал учета контактов с острыми инфекционными заболеваниями;

3) карта профилактических прививок;

4) журнал учета профилактических прививок;

5) журнал движения вакцин, других бактериальных препаратов;

6) журнал регистрации проб Манту;

7) журнал регистрации детей группы риска подлежащих обследованию по пробе Манту;

8)журнал туберкулино-положительных лиц, подлежащих дообследованию у фтизиопедиатра;

9) исключен приказом и.о. Министра здравоохранения РК от 03.09.2018 № ҚР ДСМ -9 (вводится в действие по истечении двадцати одного календарного дня после дня его первого официального опубликования);

10) исключен приказом и.о. Министра здравоохранения РК от 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (вводится в действие по истечении двадцати одного календарного дня после дня его первого официального опубликования);

11) исключен приказом и.о. Министра здравоохранения РК от 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (вводится в действие по истечении двадцати одного календарного дня после дня его первого официального опубликования);

12) исключен приказом и.о. Министра здравоохранения РК от 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (вводится в действие по истечении двадцати одного календарного дня после дня его первого официального опубликования);

13) исключен приказом и.о. Министра здравоохранения РК от 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (вводится в действие по истечении двадцати одного календарного дня после дня его первого официального опубликования);

14) журнал регистрации лиц, обследованных на гельминты;

15) исключен приказом и.о. Министра здравоохранения РК от 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (вводится в действие по истечении двадцати одного календарного дня после дня его первого официального опубликования);

16) паспорт здоровья ребенка;

17) списки детей группы риска;

18) журнал учета флюрообследования студентов;

19) журнал учета флюроположительных лиц;

20) исключен приказом и.о. Министра здравоохранения РК от 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (вводится в действие по истечении двадцати одного календарного дня после дня его первого официального опубликования);

21) контрольная карта диспансерного наблюдения;

22) журнал углубленных профилактических медицинских осмотров, акты специалистов;

23) индивидуальные медицинские карты учащихся (воспитанников);

24) исключен приказом и.о. Министра здравоохранения РК от 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (вводится в действие по истечении двадцати одного календарного дня после дня его первого официального опубликования);

25) исключен приказом и.о. Министра здравоохранения РК от 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (вводится в действие по истечении двадцати одного календарного дня после дня его первого официального опубликования);

26) журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока;

27) бракеражный журнал для сырой продукции;

28) журнал контроля качества готовой пищи (бракеражный)

29) журнал "С-витаминизации";

30) ведомость контроля за выполнением норм продуктов питания за месяц.

© 2012. РГП на ПХВ Республиканский центр правовой информации Министерства юстиции Республики Казахстан