(Национальный правовой Интернет-портал Республики Беларусь, 22.03.2013, 8/26733)

ПОСТАНОВЛЕНИЕ МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

12 декабря 2012 г. № 196

Об утверждении Санитарных норм и правил «Требования для социально-педагогических учреждений и школ-интернатов для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей» и признании утратившими силу постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29 июля 2010 г. № 102 и отдельного структурного элемента постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 27 сентября 2010 г. № 129

Изменения и дополнения:

Постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29 июля 2014 г. № 63 (зарегистрировано в Национальном реестре - № 8/28986 от 11.08.2014 г.) <W21428986p>;

Постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 25 ноября 2014 г. № 78 (зарегистрировано в Национальном реестре - № 8/29355 от 10.12.2014 г.) <W21429355p>

На основании статьи 13 Закона Республики Беларусь от 7 января 2012 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», абзаца второго подпункта 8.32 пункта 8 Положения о Министерстве здравоохранения Республики Беларусь, утвержденного постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 28 октября 2011 г. № 1446 «О некоторых вопросах Министерства здравоохранения и мерах по реализации Указа Президента Республики Беларусь от 11 августа 2011 г. № 360», Министерство здравоохранения Республики Беларусь ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить прилагаемые Санитарные нормы и правила «Требования для социально-педагогических учреждений и школ-интернатов для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей».

2. Признать утратившими силу:

постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29 июля 2010 г. № 102 «Об утверждении Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к устройству, содержанию и режиму деятельности учреждений для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей» и признании утратившим силу постановления Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 22 декабря 2005 г. № 18»;

подпункт 1.4 пункта 1 постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 27 сентября 2010 г. № 129 «О внесении дополнений и изменения в некоторые санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы».

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

Министр **В.И.Жарко**

УТВЕРЖДЕНО

Постановление
Министерства здравоохранения
Республики Беларусь
12.12.2012 № 196

Санитарные нормы и правила «Требования для социально-педагогических учреждений и школ-интернатов для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»

ГЛАВА 1
ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящие Санитарные нормы и правила устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к земельному участку и территории, зданию, оборудованию и содержанию помещений, микроклимату, вентиляции, водоснабжению и водоотведению, освещению, режиму дня и организации питания, медико-санитарному обеспечению детских домов, детских деревень (городков), социально-педагогических центров и школ-интернатов для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (далее, если иное не установлено настоящими Санитарными нормами и правилами, – учреждения).

2. Настоящие Санитарные нормы и правила обязательны для соблюдения государственными органами, иными организациями, физическими лицами, в том числе индивидуальными предпринимателями.

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

4. За нарушения настоящих Санитарных норм и правил виновные лица несут ответственность в соответствии с актами законодательства.

5. Прием воспитанников в учреждения осуществляется на основании документов, указанных в Кодексе Республики Беларусь об образовании, в том числе медицинской справки о состоянии здоровья и выписки из медицинских документов, выданных в соответствии с постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 9 июля 2010 г. № 92 «Об установлении форм «Медицинская справка о состоянии здоровья», «Выписка из медицинских документов» и утверждении Инструкции о порядке их заполнения» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2010 г., № 209, 8/22699).

6. Вместимость учреждений предусматривается:

детского дома – от 20 до 75 воспитанников;

детской деревни (городка) – от 20 до 120 воспитанников;

социально-педагогического центра – от 14 до 35 воспитанников;

школы-интерната – от 70 до 220 воспитанников.

7. Наполняемость групп в социально-педагогических учреждениях не должна превышать 12 воспитанников.

Наполняемость классов в школах-интернатах – не более 20 учащихся.

8. Предоставление земельного участка под строительство учреждений, ввод в эксплуатацию зданий (отдельных помещений), увеличение проектной мощности учреждений или их перепрофилирование подлежат согласованию с органами и учреждениями, осуществляющими госсаннадзор, в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

Проектная документация на реконструкцию, в том числе модернизацию, на капитальный ремонт, при которых осуществляется расширение или увеличение мощности, а также изменение целевого назначения объектов социальной, производственной, транспортной, инженерной инфраструктуры, а также услуги, связанные с питанием, организацией образовательного процесса, проживанием воспитанников, которые могут представлять потенциальную опасность для здоровья воспитанников, подлежат государственной санитарно-гигиенической экспертизе в порядке и случаях, установленных законодательством Республики Беларусь.

9. Работники учреждений проходят обязательные медицинские осмотры в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

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

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

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

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

11. Руководитель учреждения должен информировать органы и учреждения, осуществляющие госсаннадзор, и иные уполномоченные органы и организации о ситуациях в здании и на территории учреждения, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию.

12. Руководитель учреждения обязан обеспечить разработку и выполнение комплекса мер по реализации запрета курения (потребления) табачных изделий на территории и в помещениях учреждения (за исключением мест, специально предназначенных для этой цели).

ГЛАВА 2
ТРЕБОВАНИЯ К ЗЕМЕЛЬНОМУ УЧАСТКУ И ТЕРРИТОРИИ УЧРЕЖДЕНИЯ

13. Земельный участок, на котором размещается учреждение, должен быть удален от транспортных магистралей, промышленных, коммунальных и других организаций, которые могут служить источниками шума и загрязнения воздуха, должен иметь ровную поверхность с уклонами, обеспечивающими отвод поверхностных вод, быть огражден по периметру с использованием безопасной конструкции ограждения, иметь удобные подъездные пути.

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

Не допускается размещение учреждения на территориях санитарно-защитных зон.

Размеры земельного участка должны соответствовать требованиям, установленным техническим кодексом установившейся практики «Градостроительство. Населенные пункты. Нормы планировки и застройки» (ТКП 45-3.01-116-2008 (02250)), утвержденным приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 28 ноября 2008 г. № 439 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве» (далее – ТКП 45-3.01-116-2008 (02250)), другими строительными нормами проектирования.

14. Транзит транспорта через территорию учреждения запрещается.

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

16. Озеленение территории учреждения должно выполнять функцию санитарно-защитного барьера, границ между зонами участка.

Запрещается посадка деревьев и кустарников колючих или с ядовитыми плодами.

Площадь под зелеными насаждениями и газонами должна составлять не менее 50 % площади участка.

17. На территории учреждения должны быть выделены следующие основные функциональные зоны: физкультурно-спортивная, тихого отдыха, хозяйственная.

В соответствии с заданием на проектирование дополнительно могут быть оборудованы: зона активного отдыха, учебно-опытная и производственная зоны.

Функциональные зоны территории должны быть связаны пешеходными дорожками и площадками для катания на велосипедах, роликовых коньках, скейтбордах, ходьбы на лыжах.

На территории учреждения в зоне тихого отдыха должны быть оборудованы следующие сооружения – навесы, веранды, террасы.

18. Устанавливаемое физкультурно-спортивное и игровое оборудование, спортивный инвентарь должны соответствовать требованиям санитарных норм и правил, технических кодексов установившейся практики, содержащих обязательные для соблюдения

требования, и возрастным особенностям воспитанников (по конструкции и размерам), быть водостойкими и хорошо поддаваться очистке.

19. Расстояние от жилых зданий учреждения (за исключением детских деревень (городков), размещенных в квартирных условиях) до хозяйственной зоны должно быть не менее 20 м, до деревьев – не менее 10 м, до кустарников – не менее 5 м; ширина полосы охранного озеленения на границе земельного участка – не менее 1,5 м, а со стороны улицы – не менее 6 м.

20. Хозяйственная зона должна располагаться вблизи пищеблока, иметь твердое покрытие (асфальт или бетон), самостоятельный въезд с улицы.

Хозяйственная зона включает площадку для мусоросборника, хозяйственный транспортный двор, загрузочную площадку пищеблока, при необходимости – автостоянку.

При автономном размещении учреждения на территории хозяйственной зоны могут предусматриваться: котельная, гараж, прачечная, баня, складские помещения, водонапорная башня, трансформаторная подстанция и другие постройки, необходимые для его функционирования.

Мусоросборники и специальные емкости для сбора пищевых отходов устанавливаются на водонепроницаемой, огражденной с трех сторон площадке на расстоянии не менее 25 м от здания, зоны тихого отдыха и физкультурно-спортивных площадок.

Мусоросборники и емкости для сбора пищевых отходов должны быть металлическими (окрашенными) или пластиковыми с плотно закрывающимися крышками.

21. Подходы к зданию учреждения (за исключением детских городков) не менее чем за 100 м, въезды и входы на территорию учреждения, проезды, дорожки, в том числе к хозяйственным постройкам, к площадкам для мусоросборников, должны покрываться асфальтом, бетоном или другим твердым покрытием.

22. Территория учреждения должна иметь наружное электрическое освещение, обеспечивающее освещенность на поверхности земли в вечернее время не менее 20 люкс (лк), физкультурно-спортивных и игровых площадок – не менее 40 лк.

23. К устройству, оборудованию и содержанию дворовой территории детских деревень (городков), размещенных в квартирных условиях, предъявляются требования строительных норм проектирования, предъявляемых к строительству жилых зданий, санитарных норм и правил, устанавливающих требования к содержанию территорий населенных пунктов и организаций.

ГЛАВА 3
ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЮ УЧРЕЖДЕНИЯ

24. Проектирование, строительство и реконструкция учреждений должны проводиться на основании задания на проектирование с соблюдением требований настоящих Санитарных норм и правил, а также:

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

ТКП 45-3.01-116-2008 (02250);

строительных норм и правил СНиП 2.08.02-89 «Общественные здания и сооружения», утвержденных и введенных в действие постановлением Государственного строительного комитета СССР от 16 мая 1989 г. (далее – СНиП 2.08.02-89);

строительных норм проектирования пособия П3-02 к СНиП 2.08.02-89 «Функционально-планировочная организация детских домов смешанного типа» (далее – пособие П3-02 к СНиП 2.08.02-89), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 18 декабря 2002 г. № 404 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве»;

технического кодекса установившейся практики, содержащего требования к составу и площадям помещений учреждений общего среднего образования;

строительных норм и правил «Жилые здания» (СНБ 3.02.04.03), утвержденных приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 26 августа 2003 г. № 165 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве» (далее – СНБ 3.02.04.03);

технического кодекса установившейся практики «Градостроительство. Районы усадебного жилищного строительства. Нормы планировки и застройки» (ТКП 45-3.01-117-2008 (02250)), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 28 ноября 2008 г. № 439 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве»;

других строительных норм проектирования.

25. Этажность зданий (за исключением зданий административного назначения) учреждения не должна превышать трех этажей (без учета мансардного и цокольного).

Воспитанники в возрасте до 10 лет должны размещаться не выше второго этажа здания.

Детская деревня размещается в отдельных домах или квартирных условиях с организацией жизнедеятельности по типу семьи, детский городок – в квартирных условиях.

26. Совместно в одном здании (в отдельных блоках) могут размещаться:

детский дом и дом ребенка;

детский дом и социально-педагогический центр;

детский дом и отделение постинтернатной адаптации.

Социально-педагогический центр может размещаться в отдельном блоке и в других типах и (или) видах учреждений образования (учреждение дошкольного образования или учреждение общего среднего образования, школа-интернат).

27. Наружные входы в здания учреждения должны оборудоваться тамбурами.

28. Планировочная структура здания учреждения должна предусматривать деление на основные функциональные группы помещений:

жилые;

общевоспитательного назначения (для музыкальных и физкультурных занятий, общественно полезной трудовой деятельности, занятий по интересам и другие);

медицинского назначения;

учебные (в школах-интернатах);

пищеблок;

административно-хозяйственные.

В соответствии с заданием на проектирование могут предусматриваться закрытые спортивные сооружения (физкультурный, тренажерный залы), библиотека, актовый зал или кинозал, прачечная, хозяйственные постройки.

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

жилые площадью не менее 6 м^2 на каждого воспитанника;

жилое (спальня) для родителей-воспитателей;

гостиная и игровая общей площадью не менее 3 м^2 на одного воспитанника;

кухня-столовая или кухня и столовая раздельные общей площадью не менее 1,7 м^2 на одного проживающего;

прихожая-раздевальная со встроенными шкафами общей площадью не менее 1,4 м^2 на одного проживающего;

кладовая;

два туалета;

две ванные комнаты (совмещенные с постирочной);

сушилка (сушильный шкаф) для одежды и обуви;

летнее помещение (лоджия, терраса).

В соответствии с заданием на проектирование в домах (квартирах) детских деревень (городков) могут предусматриваться дополнительно библиотека, помещение для занятий физической культурой и другое.

30. В учреждении размещение различных групп помещений должно обеспечивать их функциональную связь и звуковую изоляцию жилых помещений.

Смежными с жилыми помещениями не должны быть помещения, которые могут служить источником шума, запаха (залы для музыкальных и гимнастических занятий, бойлерные, мастерские, охлаждаемые камеры с машинным отделением, вентиляционные камеры, помещения пищеблока и другие).

31. Жилые помещения для проживания воспитанников в учреждениях (за исключением детских деревень (городков)) могут размещаться по коридорному типу или по типу жилых ячеек квартирного типа.

Связь между группой жилых помещений и другими группами помещений осуществляется через лестницы, коридоры, холлы и рекреации или теплые переходы.

Группа жилых помещений может размещаться в отдельно стоящих зданиях. При этом остальные помещения должны размещаться не далее 100 м от входа в жилые здания.

32. В учреждении жилые помещения для воспитанников старше 6 лет предусмотрены раздельными для мальчиков и девочек.

33. Размещение воспитанников в учреждениях (за исключением детских деревень (городков)) проводится в составе сформированных групп воспитанников в помещениях жилых блоков (секций).

Состав жилого блока (секции) при размещении жилых помещений по коридорному типу включает следующие помещения:

жилые на 3–4 места площадью на 1 место не менее 6 м^2. В социально-педагогическом центре нормы жилой площади могут быть уменьшены до 3 м^2 на одного воспитанника в возрасте до 6 лет и до 4 м^2 на одного воспитанника в возрасте от 6 лет;

гардероб для верхней одежды и обуви площадью не менее 0,7 м^2 на одного воспитанника;

общую комнату (для игр и приготовления уроков) площадью на 1 место не менее 4,2 м^2 (в социально-педагогическом центре может быть до 3 м^2 на одного воспитанника);

санитарный блок площадью не менее 0,8 м^2 на одного воспитанника;

помещение для чистки одежды и обуви;

постирочную (для стирки мелких личных вещей детьми в возрасте от 10 лет и старше);

сушилку для одежды и обуви;

гладильную;

кухню-столовую (из расчета 1,7 м^2 на одно посадочное место) для приема пищи и обучения воспитанников основам кулинарии и домоводства или буфетную;

комнату воспитателя площадью не менее 8 м^2.

Постирочная, сушилка для одежды и обуви, гладильная могут предусматриваться на 2–3 жилых блока (секции).

34. Жилой блок (секция) при размещении жилых помещений по типу жилой ячейки включает помещения общего назначения и жилые ячейки по количеству воспитанников в группе.

Жилая ячейка включает следующие помещения:

прихожую-раздевальную со встроенными шкафами общей площадью не менее 1,7 м^2 на одного воспитанника;

жилое помещение одно–трехместное площадью не менее 6 м^2 на одного воспитанника;

санитарный узел-постирочную площадью не менее 1 м^2 на одного воспитанника (на 2–3 жилых помещения или при каждом жилом помещении).

Помещения общего назначения включают:

общую комнату площадью не менее 3 м^2 на одного воспитанника;

комнату воспитателя площадью не менее 8 м^2;

гладильную;

кухню-столовую (из расчета 1,7 м^2 на одно посадочное место).

35. Прием пищи воспитанниками, в том числе в возрасте до 6 лет, может быть организован в общей столовой или обеденном зале.

36. В социально-педагогическом центре кроме помещений, указанных в пункте 28 настоящих Санитарных норм и правил, предусматриваются следующие группы помещений:

приемное отделение (для проведения первичной санитарной обработки воспитанников и медицинского осмотра);

изолятор (для временного, до 10 дней, пребывания воспитанников);

психологической коррекции;

социальной реабилитации.

Социально-педагогический центр может использовать помещения общего назначения (медицинского назначения, спортивный и музыкально-гимнастический залы, пищеблок, прачечная) учреждения образования при размещении на его площадях.

В случае использования для санитарной обработки и прохождения карантина организации здравоохранения приемное отделение и изолятор в социально-педагогическом центре не предусматриваются.

37. Помещения медицинского назначения в учреждениях должны размещаться, как правило, на первом этаже.

Состав и площади помещений медицинского назначения определяются заданием на проектирование, которое учитывает программу оздоровления воспитанников и наличие организаций здравоохранения в жилом районе, населенном пункте, в которых размещается учреждение.

Помещения медицинского назначения (за исключением детских деревень (городков)) должны включать:

кабинет приема;

процедурный кабинет;

медицинский изолятор (далее – изолятор).

В детской деревне (городке) может быть предусмотрен кабинет приема при наличии медицинского работника.

38. Приемное отделение социально-педагогического центра должно размещаться на первом этаже и предусматривать самостоятельный выход наружу. Оптимально размещение приемного отделения и изолятора социально-педагогического центра в одном блоке.

39. Приемное отделение социально-педагогического центра включает:

помещение для первичного осмотра воспитанника;

туалет;

санитарный пропускник.

Санитарный пропускник должен предусматривать последовательное размещение следующих помещений:

раздевальная с кладовой для сбора одежды, в которую были одеты воспитанники при поступлении;

ванна-душевая;

одевальная.

40. Помещения изолятора должны быть представлены палатой типа «бокс» на 1 место с санитарным узлом, шлюзом и отдельным входом, палатой на 1–2 места с санитарным узлом.

Количество палат предусматривается из расчета не менее 2 % коек от общей вместимости, но не менее двух.

41. Состав и площади учебных помещений в школе-интернате должны соответствовать требованиям технического кодекса установившейся практики, содержащего требования к составу и площадям помещений учреждений общего среднего образования.

42. В учреждениях (за исключением детских деревень (городков)) пищеблок должен быть размещен на первом или цокольном этаже.

Состав и площади помещений пищеблока должны соответствовать требованиям пособия П3-02 к СНиП 2.08.02-89, другим строительным нормам и правилам с учетом типа и (или) вида учреждения.

Из пищеблока должен быть самостоятельный выход наружу, связанный с хозяйственной зоной территории.

43. При наличии в учреждениях прачечной ее функционально-планировочная организация должна соответствовать требованиям пособия П3-02 к СНиП 2.08.02-89 и другим строительным нормам проектирования, исключать встречные потоки грязного и чистого белья.

В прачечной должны предусматриваться помещения для сбора грязного и хранения чистого белья, постирочная, сушильно-гладильное отделение. Входы (окна) для сдачи грязного и получения чистого белья должны быть раздельными.

44. В учреждениях, обслуживаемых прачечной, должно быть предусмотрено помещение площадью не менее 4 $м^2$ (с отдельным наружным входом) для сортировки и сдачи грязного белья, а также помещение для хранения чистого белья.

45. Запрещается располагать входы в помещения пищеблока и прачечной напротив входов в жилые блоки (секции).

46. В учреждении (за исключением детской деревни (городка)) должно предусматриваться помещение для встреч воспитанников с родственниками (при гостиной может оборудоваться помещение на два спальных места).

47. Ориентация окон общих комнат, жилых помещений воспитанников, игральных может быть любая, кроме северной части горизонта (от 310° до 50° северной широты).

Оптимальная ориентация:

производственных помещений пищеблока, помещений для занятий по интересам – северо-запад, север, северо-восток (от 300° до 60° северной широты);

общих комнат для жилой группы помещений, музыкально-гимнастических залов, палат изолятора и кабинета приема – юг;

жилых помещений воспитанников – восток.

48. К отделке помещений учреждений предъявляются следующие требования:

стены производственных помещений пищеблока, учебных помещений, холлов, помещений медицинского назначения, санитарных узлов должны быть гладкими, допускающими обработку влажным способом;

стены в процедурном кабинете и кабинете приема, помещениях пищеблока, санитарных узлах (туалетных и умывальных), душевых должны быть облицованы керамической глазурованной плиткой (другими материалами с аналогичными характеристиками) на высоту не менее 1,6 м от пола;

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

потолки в помещениях окрашиваются водостойкими красками;

полы должны быть нескользкими, без щелей и иметь покрытие, устойчивое к моющим средствам и средствам дезинфекции;

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

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

49. В учреждениях должен своевременно проводиться ремонт помещений, инженерных коммуникаций с заменой неисправных санитарно-технических приборов.

Проведение ремонта зданий, помещений учреждений в условиях пребывания воспитанников запрещается.

ГЛАВА 4
ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ ПОМЕЩЕНИЙ УЧРЕЖДЕНИЯ

50. Мебель дошкольная, ученическая, бытовая в учреждениях должна соответствовать требованиям технических нормативных правовых актов (далее – ТНПА), содержащих обязательные для соблюдения требования.

51. Мебель должна своевременно ремонтироваться, пришедшая в негодность – заменяться.

52. В учреждениях гардеробы, прихожие-раздевальные, кроме встроенных или пристенных шкафов, должны быть оборудованы устройством для просушки одежды и обуви воспитанников и работников. Допускается устройство общего помещения для сушки.

Встроенные или пристенные шкафы прочно закрепляются и оборудуются индивидуальными ячейками-полками для головных уборов и обуви, вешалками или крючками для верхней одежды.

53. Планировка комнат общевоспитательного назначения, гостиной, игровой, общей комнаты в учреждениях должна предусматривать возможность размещения мебели для отдыха и общения, проведения общих праздников, занятий и игр, хранения игрушек и

предметов творчества воспитанников, организацию рабочей зоны воспитателя или родителя-воспитателя.

54. Каждый воспитанник учреждения должен иметь рабочее место (стол или парту, стул) и спальное место соответственно росту. Основные размеры мебели должны соответствовать приложению 1 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

Столы устанавливаются у светонесущей стены при обязательном левостороннем освещении.

Для воспитанников с ведущей левой рукой предусматривается правостороннее освещение столов.

К расстановке столов и стульев (парт) в учебных помещениях школ-интернатов предъявляются требования, установленные санитарными нормами и правилами к устройству, содержанию и организации образовательного процесса в учреждениях общего среднего образования.

55. Жилые помещения воспитанников в учреждениях должны быть оборудованы по числу проживающих стационарными кроватями, шкафами и тумбочками для хранения личных вещей, одежды и обуви.

Использование в учреждениях двухъярусных кроватей (за исключением детских деревень (городков)) и кроватей-раскладушек запрещается.

В детских деревнях (городках) для воспитанников в возрасте от 3 лет и старше могут использоваться двухъярусные кровати с ограждением ложа второго яруса высотой не менее 30 см.

Расположение кроватей должно обеспечивать удобство подхода к ним и возможность уборки помещения, ширина проходов между кроватями и минимальные разрывы между изголовьями кроватей должны быть не менее 0,3 м.

56. Помещение для воспитателя или родителя-воспитателя должно быть оборудовано местом для сна, шкафом для сменной одежды и обуви, рабочим местом (стол, стул).

57. Кухня-столовая должна быть оснащена тепловым бытовым оборудованием для приготовления пищи, холодильником, вентиляционным вытяжным шкафом, оборудована двухгнездной моечной ванной, шкафами и сушилкой для хранения посуды и кухонного инвентаря, обеденным столом и стульями.

В кухне-столовой может размещаться стиральная машина-автомат.

58. При устройстве общей столовой или обеденного зала в учреждениях (за исключением детских деревень (городков)) должно быть предусмотрено наличие умывальников из расчета не менее одного умывальника на 18 посадочных мест.

59. Буфетные в учреждении должны быть оборудованы в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, устанавливающих требования для учреждений дошкольного образования.

60. Буфетная в изоляторе социально-педагогического центра должна быть оборудована двумя посудомоечными ваннами, холодильником, электроплиткой. Может быть дополнительно установлен сухожаровой шкаф.

61. Для секции жилых помещений в учреждениях (за исключением детских деревень (городков)), размещенных по типу коридорной системы, общие санитарные узлы, раздельные для мальчиков и девочек, на каждые 12–14 мест должны предусматривать:

туалеты с двумя унитазами и писсуаром для мальчиков, с двумя унитазами для девочек;

кабины личной гигиены для девочек, оборудованные умывальником и биде;

умывальные, каждая из которых оборудуется тремя умывальниками и двумя ножными ваннами;

2–3 душевые кабины (по одному рожку) с раздевальными.

В функционирующем учреждении может использоваться общая душевая из расчета 1 душевая кабина на 12 воспитанников.

62. Санитарный узел жилой ячейки (за исключением детских деревень (городков)), предназначенный для 2–3 жилых помещений, должен включать: умывальную-шлюз, ванную комнату, душевую, туалетную.

Умывальная-шлюз оборудуется умывальными раковинами из расчета 1 на 5 воспитанников в возрасте до 6 лет (1 на 6 воспитанников в возрасте от 6 лет), навесными

вешалками с индивидуальными ячейками для полотенец, предметов личной гигиены, зеркалами.

Ванная комната оборудуется бытовой ванной, умывальной раковиной, биде или поддоном с гибким шлангом, стиральной машиной, устройством для сушки белья и полотенец.

Душевая должна размещаться в отдельной закрывающейся кабине, оборудованной поручнями для воспитанников, поддоном и гибким шлангом-душем для использования в качестве ванны для мытья ног. Поддон отделяется от места для переодевания влагостойкой шторой. В душевых кабинах и поддонах должны быть резиновые коврики с ребристой поверхностью.

63. Санитарный узел, предусматриваемый при каждом жилом помещении, оборудуется унитазом, умывальником, бытовой ванной с гибким шлангом-душем (или душевой кабиной), полотенцесушителем, зеркалом.

64. В санитарных узлах детских деревень (городков) предусматривается оборудование:

в каждом туалете – не менее одного унитаза;

в каждой из ванных комнат – умывальник, бытовая ванна с гибким шлангом-душем, полотенцесушитель. В одной из ванных комнат предусматривается установка биде или душевой кабины.

65. В туалетах учреждений унитазы должны быть укомплектованы сиденьями для унитаза. Туалеты должны быть оснащены бумагодержателями с туалетной бумагой, емкостями для использованной туалетной бумаги, ершами для мытья унитазов.

В санитарных узлах туалетные кабины для воспитанников в возрасте до 6 лет должны быть полузакрытые, в возрасте от 6 лет – закрытые.

66. Умывальники в помещениях пищеблока учреждения, общей столовой или обеденном зале (на входе в обеденный зал) должны оборудоваться дозаторами с жидким мылом, электросушилками или одноразовыми полотенцами для рук.

Умывальники в помещениях пищеблока, туалетных для работников учреждения дополнительно укомплектовываются антисептиками для рук.

67. Высота установки санитарных приборов в учреждениях предусматривается в соответствии с требованиями строительных норм проектирования и с учетом возраста воспитанников; в детских деревнях (городках) – в соответствии с требованиями строительных норм проектирования, предъявляемых к жилым помещениям.

68. Установка шкафов для хранения уборочного инвентаря предусматривается в зоне санитарного узла или отдельных помещениях.

69. Безопасность используемых в учреждениях строительных, в том числе отделочных, материалов, мебели, электронных средств обучения, игрового материала, электросветильников, технологического и холодильного оборудования, посуды и кухонного инвентаря должна быть подтверждена соответствующим документом.

ГЛАВА 5
ТРЕБОВАНИЯ К МИКРОКЛИМАТУ, ВЕНТИЛЯЦИИ, ВОДОСНАБЖЕНИЮ И ВОДООТВЕДЕНИЮ УЧРЕЖДЕНИЯ

70. Здания учреждений оборудуются централизованными системами хозяйственно-питьевого, горячего водоснабжения и водоотведения, отоплением и вентиляцией в соответствии с требованиями:

настоящих Санитарных норм и правил;

строительных норм проектирования, предъявляемых к:

системам внутреннего централизованного водоснабжения и водоотведения зданий;

отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха зданий.

В неканализованных сельских населенных пунктах учреждения могут быть оборудованы системой внутреннего водоотведения с устройством местных очистных сооружений или выгребов. Последующее удаление стоков из выгребов должно осуществляться на очистные сооружения.

Разрешение на устройство местных очистных сооружений или выгребов должно быть получено в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

71. Система отопления учреждений должна обеспечивать равномерный прогрев воздуха помещений в течение всего отопительного периода. При использовании системы горячего водоснабжения для отопления помещений ванных комнат в качестве отопительных приборов должны быть предусмотрены полотенцесушители.

При отсутствии централизованного источника теплоснабжения допускается использование автономных источников: устройство местной котельной или автономной системы отопления.

Нагревательные приборы (радиаторы секционные, конвекторы) должны:

оборудоваться регуляторами температуры;

располагаться преимущественно под световыми проемами;

быть легкодоступными для уборки;

ограждаться съемными решетками (конвекторы с кожухами не ограждаются).

Использование в качестве ограждений древесностружечных плит, полимерных материалов запрещается.

72. Системы отопления и вентиляции, конструкция здания учреждений должны обеспечивать нормативное качество воздуха, оптимальный микроклимат во всех помещениях.

Оптимальные показатели микроклимата помещений учреждений установлены в приложении 2 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

Контроль температуры воздуха в учреждениях должен осуществляться с помощью бытового термометра, расположенного на внутренней стене помещения на уровне зоны дыхания воспитанников.

73. В учреждениях (за исключением детских деревень (городков)) в помещениях с пребыванием воспитанников учреждения (помещения общевоспитательного назначения, гостиная, жилые помещения и другие) должен быть обеспечен полуторократный воздухообмен в 1 час.

Отдельные системы вытяжной вентиляции должны быть для следующих помещений (групп помещений): учебных, актового зала, кинозала, мастерских, спортивных залов, плавательного бассейна, пищеблока, медицинского назначения, санитарных узлов.

74. Во всех помещениях учреждения должны быть обеспечены условия для проветривания в любой период года. Отношение площади форточек или фрамуг к площади пола должно составлять 1:50.

Замена оконных блоков на блоки со стеклопакетами не должна уменьшить предусмотренную проектом эксфильтрацию воздуха. Все створки стеклопакетов должны быть оборудованы механизмами (неплотное закрывание), обеспечивающими постоянное проветривание помещений.

75. Помещения учреждений должны проветриваться неоднократно в течение дня, в том числе с использованием сквозного и углового проветривания.

Одностороннее проветривание может проводиться в присутствии воспитанников: в теплое время года – непрерывно, в холодное – до снижения температуры воздуха в помещении до 18–19 °С.

Сквозное и угловое проветривание помещений должно проводиться только в отсутствие воспитанников учреждения. Продолжительность сквозного и углового проветривания зависит от погодных условий (температуры наружного воздуха, направления ветра), эффективности отопительной системы и регламентируется снижением температуры воздуха в помещении в холодное время года до 14 °С. Проветривание должно заканчиваться за 30 минут до прихода воспитанников учреждения в помещение. Не допускается проветривание через туалеты.

76. Качество питьевой воды в учреждениях должно соответствовать требованиям санитарных норм и правил к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

Для организации питьевого режима воспитанников в учреждениях должна использоваться фасованная в емкости негазированная питьевая вода промышленного производства, или вода из централизованной водопроводной системы после ее доочистки через локальные фильтры промышленного производства, или кипяченая вода.

Кипяченая вода должна храниться в закрытых емкостях с водоразборным краном или в графинах в течение не более 4 часов.

77. Холодная и горячая проточная вода в учреждениях должна быть проведена в пищеблок, кухни-столовые, прачечную или постирочную, санитарный пропускник, помещения медицинского назначения, душевые, ванные комнаты, помещения для чистки и глажения одежды, ко всем умывальникам, в том числе в учебных помещениях.

Система горячего водоснабжения должна обеспечивать учреждения горячей водой круглогодично, независимо от отопительного сезона, для чего должна предусматриваться установка электроводонагревателей.

ГЛАВА 6
ТРЕБОВАНИЯ К ОСВЕЩЕНИЮ

78. Освещение помещений учреждения должно соответствовать требованиям санитарных норм и правил, гигиенических нормативов, устанавливающих требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению помещений жилых и общественных зданий, и других ТНПА, содержащих обязательные для соблюдения требования.

Верхнее (или верхнее и боковое) естественное освещение может предусматриваться для рекреаций, холлов, спортивных залов, плавательных бассейнов.

Вторым светом может производиться освещение:

проходных коридоров, не являющихся рекреационными;

раздевальных при спортивных залах и плавательных бассейнах;

кабин с унитазами;

душевых и ванных комнат в жилой ячейке;

моечной кухонной посуды;

раздевальных при музыкально-гимнастических залах.

Естественное освещение может не предусматриваться в:

кинозале;

складских, бытовых помещениях и коридорах пищеблока;

хозяйственных и инвентарных кладовых;

санитарных узлах для работников, при жилом помещении, туалетах и ванных комнатах в детских деревнях (городках), при спортивных залах;

снарядных при спортивных залах;

сушилках для одежды и обуви;

кинофотолабораториях;

помещениях для хранения средств дезинфекции;

хранилище лыж;

бойлерных, насосных водопровода и водоотведения;

вентиляционных камерах;

узлах управления инженерным и технологическим оборудованием здания.

79. Уровни естественной и искусственной освещенности помещений учреждений, рекомендуемые типы электросветильников должны соответствовать требованиям технического кодекса установившейся практики «Естественное и искусственное освещение. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-2.04-153-2009 (02250)), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 14 октября 2009 г. № 338 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве».

Нормативные уровни искусственной освещенности помещений учреждений должны обеспечиваться согласно приложению 3 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

При одностороннем естественном боковом освещении в основных помещениях учреждений коэффициент естественного освещения помещений (КЕО) должен быть не ниже:

2,0 % – в помещениях для занятий рисованием;

1,5 % – в учебных помещениях и процедурных кабинетах группы помещений медицинского назначения;

1,0 % – в кабинете врача, помещениях детского творчества;

0,5 % – в жилых помещениях и кухнях-столовых.

80. Светопроемы в жилых, учебных, досуговых помещениях должны быть оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами (жалюзи, шторы из текстильных материалов).

Расстановка мебели в жилых, учебных, досуговых помещениях, расположение солнцезащитных устройств и декоративных растений не должны препятствовать максимальному использованию дневного света и равномерному освещению помещений. На окнах не должно быть высоких (выше 20 см от подоконника) и широколистных цветов. Цветы размещаются в простенках окон в подвесных и напольных цветочницах.

81. Искусственное освещение должно быть предусмотрено для всех помещений учреждений системой общего равномерного освещения.

Преимущественно должно использоваться искусственное освещение с использованием люминесцентных ламп с цветовой температурой 3500–4000 °К и с электронной пускорегулирующей аппаратурой; могут использоваться светильники с лампами накаливания.

В общих комнатах, жилых помещениях для воспитанников учреждения, воспитателей или родителей-воспитателей, библиотеке с залом для самоподготовки, помещениях для занятий по интересам, мастерских по ремонту или шитью одежды освещение может быть комбинированным.

Для помещений, имеющих зоны с разными условиями естественного освещения и различными режимами работы, должно предусматриваться раздельное управление освещением таких зон либо использование выключателей, регулирующих подачу напряжения.

В жилых помещениях воспитанников и палатах изолятора должно быть предусмотрено дежурное (ночное) освещение.

82. Использованные в учреждениях неисправные и перегоревшие газоразрядные лампы должны собираться в контейнер в специально выделенном помещении и направляться на утилизацию в установленном законодательством порядке.

83. В учреждениях должны использоваться электросветильники:

с лампами накаливания – закрытые или частично открытые в сторону потолка;

с люминесцентными лампами – закрытые или ребристые.

84. Электросветильники в учебных помещениях школ-интернатов должны устанавливаться рядами параллельно световым оконным проемам, при этом должно предусматриваться раздельное включение рядов светильников.

ГЛАВА 7
ТРЕБОВАНИЯ К РЕЖИМУ ДНЯ ВОСПИТАННИКОВ

85. Построение режима дня в учреждениях должно основываться на дифференцированном подходе с учетом возраста, соматического и психического состояния здоровья воспитанников.

При составлении режима дня воспитанников необходимо предусмотреть выполнение обязательных компонентов режима и соблюдать продолжительность обязательных компонентов режима дня воспитанников учреждений согласно приложению 4 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

В выходные дни и во время каникул продолжительность пребывания воспитанников на открытом воздухе должна увеличиваться на 1,5–2 часа (занятия по интересам, экскурсии, походы и другое).

В период пребывания воспитанников в изоляторе социально-педагогического центра продолжительность пребывания на открытом воздухе, дневного и ночного сна может быть увеличена с учетом индивидуальных потребностей воспитанников.

При неблагоприятных погодных условиях (температура воздуха составляет –25 °С, скорость движения воздуха – более 2 м/сек., ураган и другое) длительность пребывания воспитанников на открытом воздухе может сокращаться или прогулки не проводятся.

86. В режиме дня должно предусматриваться время для проведения оздоровительных мероприятий с воспитанниками, имеющими отклонения в состоянии здоровья,

коррекционных занятий с воспитанниками, имеющими дефекты звукопроизношения или отставание развития мелких мышц кистей рук.

87. Оптимальное время начала развивающих занятий для воспитанников учреждений (не посещающих учреждения дошкольного образования) – 9:00. Занятия не проводятся в выходные дни, а также в государственные праздники и праздничные дни, установленные или объявленные нерабочими Президентом Республики Беларусь.

88. Организация образовательного процесса в школах-интернатах, продолжительность выполнения домашних заданий должны соответствовать санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования для учреждений общего среднего образования.

Порядок выполнения домашних заданий выбирается воспитанником по собственному усмотрению. По завершении отдельных этапов работы, но не более чем через 30–40 минут, должна предоставляться возможность индивидуальных перерывов.

89. Для организации досуга воспитанников в учреждениях должны использоваться помещения общего назначения: читальный, актовый, музыкально-гимнастический, спортивный залы, помещения для занятий по интересам, плавательный бассейн и другие.

Зрелищные мероприятия, занятия по интересам, чтение, репетиции, игры и другое должны быть равномерно распределены на протяжении недели и чередоваться с двигательно-активными мероприятиями.

Занятия воспитанников по интересам и в спортивных секциях должны быть организованы с учетом санитарных норм и правил, устанавливающих требования к устройству, содержанию и организации образовательного процесса в учреждениях дополнительного образования детей и молодежи.

Наполняемость объединений по интересам определяется Кодексом Республики Беларусь об образовании.

Длительность занятий по интересам для воспитанников в возрасте от 6 до 10 лет не должна превышать 45 минут, в возрасте от 11 лет – 1,5 часа. Обязательно проведение физкультурных пауз или физкультурных минуток.

90. При занятиях воспитанников в учреждениях с использованием компьютерной техники оборудование рабочих мест, организация режима труда и отдыха должны соответствовать санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к видеодисплейным терминалам, электронно-вычислительным машинам и организации работы.

Возрастные регламенты непрерывной работы с использованием компьютерной техники на развивающих игровых занятиях должны быть для воспитанников в возрасте 5 лет до 7 минут, 6 лет – до 10 минут, от 6 до 10 лет – не более 15 минут, от 11 лет – не более 20 минут.

91. При просмотре воспитанниками в учреждениях телевизионных передач в вечернее время должно быть обеспечено искусственное освещение помещения верхним светом или местным источником света (бра или настольная лампа), находящимся вне поля зрения воспитанников.

В дневные часы окна должны закрываться легкими светлыми шторами во избежание отражения солнечных бликов на экране.

Время просмотра телепередач и видеофильмов должно ограничиваться до: 20 минут в день для воспитанников в возрасте 3–4 лет, 30 минут – 5–6 лет, 60 минут – 6–10 лет, не более 90 минут в день для воспитанников в возрасте 11–18 лет.

Телевизоры должны быть установлены на специальных тумбах на высоте 1–1,3 м от пола, на расстоянии не менее 2,5 м от глаз воспитанников.

92. Воспитанники в учреждениях могут привлекаться к общественно полезному труду.

Воспитанники, имеющие отклонения в состоянии здоровья, допускаются к участию в общественно полезном труде с разрешения медицинского работника.

93. В рамках общественно полезного труда в соответствии с возрастными возможностями воспитанники в учреждениях могут выполнять работы по:

самообслуживанию (уборка своего рабочего места, застилание постели, сервировка обеденного стола и уборка посуды со стола, ухаживание за комнатными растениями, влажная уборка пыли в помещениях, уборка территории, дежурство в обеденном зале);

собиранию и изготовлению коллекций местного природного материала, гербариев;

ремонту книг в библиотеке (проклейка, переплетение или ремонт переплетов);

благоустройству территории (озеленение, уход за цветниками и газонами);

изготовлению изделий из бумаги, дерева, текстильных материалов;

ремонту мебели, спортивного и игрового инвентаря;

ручной стирке личной одежды и мытью полов;

участию совместно с воспитателями или родителями-воспитателями в приготовлении пищи и мытью посуды в кухнях-столовых;

покупке пищевых продуктов (в детских деревнях (городках));

участию совместно с родителями-воспитателями в присмотре за младшими по возрасту воспитанниками и другие посильные работы по дому (в детских деревнях (городках)).

94. Воспитанники учреждений не допускаются к работам, запрещенным законодательством Республики Беларусь, в том числе в соответствии с:

постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 13 октября 2010 г. № 134 «Об установлении предельных норм подъема и перемещения несовершеннолетними тяжестей вручную» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2010 г., № 263, 8/22875);

постановлением Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь от 15 октября 2010 г. № 144 «Об установлении перечня легких видов работ, которые могут выполнять лица в возрасте от четырнадцати до шестнадцати лет» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2010 г., № 274, 8/22916).

Также запрещается привлекать воспитанников к:

работам, опасным в эпидемиологическом отношении: уборка санитарных узлов и мест общего пользования (лестничные площадки, пролеты, коридоры), умывальных, уборка и вывоз отходов и нечистот;

работам, опасным для жизни и здоровья: санитарная обработка чаши плавательного бассейна, мытье оконных и других стекол, электросветильников, сбрасывание снега с крыши здания, обслуживание котельных, проведение текущей дезинфекции, дезинсекции, дератизации, выполнение работ, связанных с использованием ядохимикатов.

95. Работа по физическому воспитанию и закаливанию воспитанников в учреждениях должна осуществляться систематически воспитателями групп, специалистами по физическому воспитанию, родителями-воспитателями.

96. Физическое воспитание и закаливание воспитанников в учреждениях, нагрузки воспитанников на занятиях спортивными играми, в спортивных секциях должны быть дифференцированы с учетом возраста, пола, состояния здоровья и физической подготовленности воспитанников.

Медицинский работник на основе данных о состоянии здоровья и физической подготовленности должен распределить воспитанников на группы для занятий физической культурой.

97. Культурно-массовые мероприятия и физкультурно-оздоровительная работа с воспитанниками учреждений при благоприятных метеорологических условиях должны проводиться преимущественно на открытом воздухе.

ГЛАВА 8
ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ ПОМЕЩЕНИЙ И ТЕРРИТОРИИ УЧРЕЖДЕНИЯ

98. В учреждении ежедневно при открытых окнах или фрамугах должна проводиться влажная уборка всех помещений с использованием моющих средств в соответствии с инструкциями по их применению.

При уборке помещений используются средства малой механизации, пылесосы.

99. Ежемесячно и по эпидемическим показаниям должна проводиться генеральная уборка всех помещений учреждения: мытье полов, стен, осветительной арматуры, дверей с

применением моющих средств и средств дезинфекции (в соответствии с инструкциями по их применению).

На пищеблоке генеральная уборка должна проводиться еженедельно.

100. Все помещения учреждения должны содержаться в чистоте.

Уборка помещений учреждения (кроме детской деревни (городка)) должна проводиться по мере загрязнения, но не реже:

жилых, прихожей-раздевальной – 2 раз в день;

кухни-столовой – после каждого приготовления пищи и приема пищи;

общей комнаты, игровой – 2 раз в день (после использования);

помещения воспитателя – 1 раза в день;

санитарных узлов – 3 раз в день (утром, после подъема воспитанников, в послеобеденное и вечернее время (уборка предусматривает мытье полов, стен, унитазов и сидений на них. Ерши для мытья унитазов после использования обрабатываются средствами дезинфекции));

помещений медицинского назначения – 2 раз в день (в середине и в конце дня);

душевых – 2 раз в день;

актового зала и других досуговых помещений, административно-хозяйственных помещений – в конце дня;

пищеблока – по окончании приготовления пищи на каждый прием;

обеденного зала, обеденных столов – после каждого приема пищи;

спортивного зала – 2 раз в день.

Уборка помещений детской деревни (городка) должна проводиться по мере загрязнения, но не реже одного раза в день.

101. Уборочный инвентарь и ветошь, хозяйственные салфетки и губки в учреждении должны использоваться и храниться раздельно:

для мытья полов и поверхностей выше пола;

для уборки туалета.

Инвентарь и ветошь для уборки туалета должны иметь яркую маркировку (красную или оранжевую) и храниться отдельно.

В учреждениях (за исключением детских деревень (городков)) раздельный уборочный инвентарь и ветошь, хозяйственные салфетки и губки выделяются для каждого жилого блока (секции), жилой ячейки.

Емкости, ветошь и салфетки в учреждениях после использования должны промываться, ополаскиваться и просушиваться, а для уборки санитарных узлов – предварительно дезинфицироваться.

102. Ковры и мягкая мебель в учреждениях ежедневно должны очищаться влажной щеткой или пылесосом (в детских деревнях (городках) – по мере загрязнения, но не реже 1 раза в неделю), при генеральной уборке ковры должны выколачиваться на территории хозяйственной зоны или в специально отведенном месте.

При использовании съемных чехлов для мягкой мебели смена их должна производиться по мере загрязнения, но не реже 1 раза в месяц.

103. Игрушки в учреждениях (за исключением детских деревень (городков)), за исключением мягконабивных, перед использованием и по мере загрязнения, но не реже 1 раза в день, должны мыться щеткой с применением моющих средств под теплой проточной водой в посудомоечных ваннах или в специально выделенной емкости, ополаскиваться, просушиваться.

Кукольная одежда должна стираться по мере загрязнения, но не реже 1 раза в неделю.

Мягконабивные игрушки ежедневно в конце дня должны подвергаться дезинфекции в течение 30 минут бактерицидными лампами, установленными на расстоянии 25 см от игрушек.

Чистка мягконабивных игрушек должна проводиться согласно инструкции организации-изготовителя.

Игрушки, используемые воспитанниками на территории, в конце дня должны мыться непосредственно на территории с помощью поливочных кранов. Для дезинфекции игрушек в случае осложнения эпидемиологической ситуации должны предусматриваться отдельные емкости.

104. Игрушки в детских деревнях (городках), за исключением мягконабивных, необходимо мыть не реже 1 раза в неделю, мягконабивные должны обрабатываться по мере загрязнения, но не реже 1 раза в месяц.

105. Резиновые коврики, используемые в санитарных узлах-постирочных, душевых, плавательных бассейнах учреждений (за исключением детских деревень (городков)), ежедневно дезинфицируются методом орошения или замачивания в дезинфицирующем растворе по бактерицидному режиму.

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

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

108. Оконные проемы в учреждениях должны мыться с очисткой стекол с наружной стороны 3–4 раза в году, с внутренней стороны – ежемесячно.

109. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации плавательных бассейнов должны отвечать санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к устройству, оборудованию и эксплуатации плавательных бассейнов и аквапарков.

110. Содержание помещений медицинского назначения должно соответствовать санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к устройству и содержанию организаций здравоохранения, другим ТНПА, содержащим обязательные для соблюдения требования.

111. Уборка помещений пищеблока, мытье наружных поверхностей производственного и холодильного оборудования пищеблока в конце рабочего дня должны осуществляться с использованием средств дезинфекции.

При выборе средств дезинфекции предпочтение отдается малотоксичным моюще-дезинфицирующим средствам (на основе катионных поверхностно-активных веществ).

112. Моющие средства и средства дезинфекции хранятся в специально отведенных помещениях (местах), недоступных для воспитанников учреждения.

Безопасность используемых в учреждении моющих средств (в том числе для мытья посуды) и средств дезинфекции должна быть подтверждена соответствующим документом в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

113. В учреждениях должна проводиться дезинфекция, дезинсекция и дератизация в соответствии с требованиями актов законодательства Республики Беларусь, регламентирующих дезинфекционную, дезинсекционную и дератизационную деятельность.

Дератизационные и дезинсекционные мероприятия должны проводиться в отсутствие воспитанников.

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

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

окна подвальных помещений закрываются металлической сеткой (решеткой);

на окна в помещениях пищеблока, прачечной, спальных помещениях устанавливаются защитные сетки.

114. Территория учреждения должна содержаться в чистоте.

В теплое время года при сухой и жаркой погоде должна осуществляться поливка земельного участка учреждения. В зимнее время года пешеходные дорожки, игровые площадки, подъездные пути должны своевременно очищаться от снега и льда, посыпаться песком.

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

Удаление пищевых отходов проводится ежедневно. Емкости для пищевых отходов после освобождения очищаются, промываются с применением моющих средств, ополаскиваются водой и просушиваются.

116. При наличии на территории учреждения песочниц на завозимый в песочницы песок должны быть документы о содержании в нем природных радионуклидов и солей тяжелых металлов (свинец, кадмий).

Смена песка в песочницах должна проводиться по мере загрязнения, но не реже 1 раза в год (в весенний период).

Перед игрой песок должен увлажняться, взрыхляться. На ночь песочницы должны закрываться крышками.

117. На территории учреждения не должно быть бродячих и безнадзорных собак и кошек, диких хищных животных.

118. При входе в здания учреждения должны предусматриваться устройства для очистки обуви, устанавливаться урны, очистка которых должна производиться ежедневно и по мере заполнения.

ГЛАВА 9
ТРЕБОВАНИЯ К УСТРОЙСТВУ, ОБОРУДОВАНИЮ И СОДЕРЖАНИЮ ПИЩЕБЛОКА (КУХНИ-СТОЛОВОЙ), ТРАНСПОРТИРОВКЕ И ХРАНЕНИЮ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

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

120. Для измельчения сырых и прошедших тепловую обработку пищевых продуктов в пищеблоке должно использоваться раздельное технологическое оборудование.

121. Для обработки и хранения пищевых продуктов в пищеблоке должны устанавливаться:

технологическое оборудование на электропитании;

холодильное оборудование для хранения пищевых продуктов;

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

стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря, изготовленные из материалов, позволяющих проводить влажную уборку и дезинфекцию;

производственные столы (цельнометаллические, с покрытием из нержавеющей стали или дюралюминия и другие).

Для обработки сырого мяса, птицы и рыбы допускается использование производственных столов, покрытых оцинкованным железом, с закругленными углами; для разделки теста – деревянных столов, гладко выструганных, без трещин.

Производственные столы и производственные ванны должны быть промаркированы согласно назначению, в том числе для сырой продукции – «МС» и «РС» (для мяса и рыбы) и «ОС» (для сырых овощей), в доготовочном (горячем) цехе – «ГП» (готовая продукция).

Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно. В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в рацион воспитанников и обеспечить выполнение требований настоящих Санитарных норм и правил при производстве готовых блюд.

Расположение оборудования должно предусматривать свободный доступ к нему и отсутствие труднодоступных для уборки мест.

Ежегодно перед началом нового учебного года должна проводиться оценка на соответствие технологического и холодильного оборудования технической документации.

122. При организации питания в учреждениях должны использоваться:

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

столовые приборы (из нержавеющей стали);

разделочный инвентарь (из нержавеющей стали, деревянный и другой);

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

Алюминиевая кухонная посуда должна использоваться только для приготовления и временного хранения пищи.

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

123. Разделочные ножи и доски, кухонная посуда в пищеблоках должны использоваться в соответствии с маркировкой: «Сельдь» (сельдь), «СР» (сырая рыба), «СМ» (сырое мясо), «СО» (сырые овощи), «ВР» (вареная рыба), «ВО» (вареные овощи), «ВМ» (вареное мясо), «КО» (квашеные овощи), «Салат» (салат), «Х» (хлеб), «Гастрономия» (гастрономия).

Разделочные ножи и доски должны закрепляться за каждым производственным помещением пищеблока, храниться на рабочих местах поваров в специальных металлических кассетах.

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

124. В кухнях-столовых учреждений разделочные ножи и доски выделяются для сырой продукции, готовой продукции, сельди.

Раздельная кухонная посуда для приготовления отдельных видов блюд не выделяется, должен быть предусмотрен необходимый запас кухонной посуды.

125. Использование в учреждениях кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, поврежденной эмалью, а также разделочного инвентаря с дефектами, механическими повреждениями, трещинами, заусеницами запрещается.

126. В учреждениях столовая посуда и столовые приборы на раздаче пищи должны быть сухими.

Запас столовой посуды и столовых приборов, разделочных ножей и досок, кухонного инвентаря в учреждениях должен обеспечивать их своевременную замену.

При использовании общей столовой или обеденного зала для приема пищи в две посадки должно быть не менее двух комплектов столовой посуды и столовых приборов по числу воспитанников в учреждении.

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

127. Мытье посуды и кухонного инвентаря в учреждениях должно проводиться после каждого приема пищи механическим или ручным способом.

Для мытья посуды ручным способом в пищеблоках учреждений необходимо предусмотреть установку:

трехсекционных моечных ванн для столовой посуды;

двухсекционных для стеклянной посуды и столовых приборов;

двух моечных ванн для мытья кухонной посуды и кухонного инвентаря.

В пищеблоках учреждений моечные ванны для ополаскивания посуды должны быть оборудованы гибким шлангом с душевой насадкой. Моечные ванны должны быть промаркированы с наружной стороны с указанием номера ванны и уровней объема воды, укомплектованы пробками промышленного производства.

Для мытья посуды ручным способом в кухнях-столовых учреждений необходимо предусмотреть установку двухсекционной моечной ванны – для мытья и ополаскивания посуды.

128. Мытье столовой посуды ручным способом в пищеблоках учреждений производится в следующем порядке:

механическое удаление остатков пищи;

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

мытье во второй секции ванны при температуре воды не ниже 40 °С с добавлением моющих средств в соответствии с инструкцией по применению в два раза меньшем объеме, чем в первой секции;

ополаскивание в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С, используя гибкий шланг с душевой насадкой.

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

129. Кухонная посуда, кухонный инвентарь, детали технологического оборудования в пищеблоках учреждений должны обрабатываться в следующем порядке:

механическая очистка;

мытье водой при температуре не ниже 40 °С с использованием моющих средств;

ополаскивание горячей проточной водой при температуре не ниже 65 °С.

130. Мытье посуды ручным способом в кухнях-столовых учреждений производят в следующем порядке:

механическое удаление остатков пищи;

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

ополаскивание во второй секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 50 °С.

Вначале моются чашки, затем тарелки и столовые приборы, кухонная посуда.

В кухнях-столовых учреждений посуда, кухонный инвентарь должны просушиваться в специальных шкафах или полках с обеспечением стекания воды.

131. При механическом способе мытье посуды в учреждениях проводится в соответствии с технической документацией посудомоечной машины.

132. После мытья посуда, кухонный инвентарь в пищеблоках учреждений должны просушиваться на специальных полках или решетках, установленных на высоте не менее 50 см от пола и укомплектованных поддонами для сбора воды.

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

Сухие столовые приборы хранятся в вертикальном положении (ручками вверх) в металлических (пластмассовых) кассетах, которые ежедневно должны промываться. Хранение столовых приборов навалом на стеллажах или подносах запрещается.

133. Подносы в пищеблоках учреждений должны быть чистыми, после каждого использования должны протираться чистыми салфетками, а в конце дня – промываться горячей водой с добавлением моющих средств.

Использование деформированных подносов не допускается.

134. В учреждениях специальные салфетки или щетки для мытья посуды, салфетки для уборки столов после использования промываются под проточной водой с добавлением моющих средств, высушиваются и хранятся в отдельных емкостях в специально выделенных местах.

В пищеблоках учреждений в конце дня салфетки или щетки кипятятся в течение 15 минут.

В учреждениях может использоваться одноразовая ветошь.

135. Умывальники в помещениях пищеблока учреждения, общей столовой или обеденном зале (на входе в обеденный зал) должны оборудоваться дозаторами с жидким мылом, электросушилками или одноразовыми полотенцами для рук.

Умывальники в помещениях пищеблока, туалетных персонала учреждения дополнительно укомплектовываются антисептиками для рук.

136. Транспортирование пищевых продуктов в пищеблоки учреждений должно обеспечиваться специальными транспортными средствами в условиях, сохраняющих пищевые продукты и предотвращающих их загрязнение, при строгом соблюдении товарного соседства сырых и готовых пищевых продуктов.

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

Транспортирование овощей должно проводиться отдельно от других пищевых продуктов.

Транспортирование особо скоропортящихся и скоропортящихся пищевых продуктов должно проводиться:

с соблюдением температурных режимов транспортировки;

в таре производителя либо закрытой маркированной таре поставщика.

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

При транспортировании пищевых продуктов запрещается перетаривание молока и молочных продуктов в промежуточные емкости.

Водители-экспедиторы (экспедиторы) должны использовать санитарную одежду.

137. Пищевые продукты (включая продукты, полученные в виде гуманитарной помощи), поступающие в пищеблок учреждения, должны сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, оформленными в установленном законодательством порядке.

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

138. Для приготовления пищи в пищеблоках учреждений может использоваться сельскохозяйственная растительная продукция, выращенная в сельскохозяйственных организациях, на учебно-опытных (сад-огород) площадках учреждения, при наличии результатов лабораторных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.

139. Запрещается прием в пищеблоки учреждений и использование в питании воспитанников следующих пищевых продуктов:

без сопроводительных документов;

с истекшим сроком годности (хранения);

с признаками недоброкачественности;

особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов на истечении срока годности;

мяса и субпродуктов без клейма или ветеринарного свидетельства;

круп, муки, сухофруктов и других пищевых продуктов, поврежденных амбарными вредителями;

овощей и плодов с признаками порчи;

мясных и рыбных консервов с нарушением герметичности, бомбажем, деформированных;

непотрошеной птицы;

мяса и яиц водоплавающей птицы (утиных, гусиных);

куриных яиц из инкубатора (миражных), яиц с загрязненной скорлупой, с насечкой «тек», «бой», а также яиц из сельскохозяйственных организаций, неблагополучных по сальмонеллезам;

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

паштетов мясных;

закусочных консервов рыбных из рыбы, предварительно обработанной подсушкой, жарением или копчением (консервы рыбные в томатном соусе, в маринаде или в желе, консервы-паштеты, консервы рыборастительные, шпроты и другие);

закусочных консервов овощных (из обжаренных корнеплодов, в том числе фаршированных);

консервированных продуктов домашнего приготовления;

сырокопченых мясных гастрономических изделий и колбас;

острых соусов, кетчупов, маринованных овощей и фруктов;

кулинарных жиров, свиного сала, маргарина и других гидрогенизированных жиров;

кофе натурального;

тонизирующих, в том числе энергетических напитков;

газированных напитков, сильно газированной питьевой воды и сильно газированной столовой минеральной воды;

жевательной резинки;

чипсов, острых сухариков;

грибов.

140. Пищевые продукты в детские деревни (городки) приобретаются родителями-воспитателями с (или) воспитанниками самостоятельно с соблюдением следующих правил:

пищевые продукты могут приобретаться на рынках только по предоставлении соответствующих документов, подтверждающих безопасность пищевых продуктов;

пищевые продукты должны приобретаться без признаков порчи и с соблюдением сроков годности (хранения), с учетом требований пункта 136 настоящих Санитарных норм и правил;

особо скоропортящиеся и скоропортящиеся пищевые продукты приобретаются не более чем на два дня;

для доставки пищевых продуктов должны использоваться пищевые контейнеры и другие упаковочные материалы для обеспечения разделения сырой и готовой продукции;

доставка скоропортящихся пищевых продуктов без условий холода в теплое время года должна обеспечиваться в течение не более чем 20 минут. Оптимальным является использование сумок-холодильников.

141. Пищевые продукты в пищеблоках учреждений должны храниться согласно принятой классификации по видам продукции:

сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия); хлеб; мясные и рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи, фрукты и ягоды.

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

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

с санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования для проведения государственной санитарно-гигиенической экспертизы сроков годности (хранения) и условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, отличающихся от установленных в действующих технических нормативных правовых актах в области технического нормирования и стандартизации.

Для контроля температурного режима складские помещения должны быть оборудованы термометрами.

Особо скоропортящиеся и скоропортящиеся продукты должны храниться в условиях холода (холодильных камерах, холодильниках) при температуре от 2 °С до 6 °С.

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

143. Не допускается совместное хранение:

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

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

испорченных и подозрительных по качеству пищевых продуктов с доброкачественными пищевыми продуктами.

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

144. Свежие овощи, фрукты, ягоды, квашеные овощи должны храниться в сухом темном вентилируемом помещении или овощехранилище при температуре от 1 °С до 10 °С.

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

При хранении свежих овощей, ягод и фруктов должны предусматриваться меры по предупреждению распространения иерсиниозной инфекции: перед загрузкой свежих овощей, ягод и фруктов должны быть проведены очистка, ремонт и мероприятия по обеспечению защиты помещений от грызунов; загрязненные землей овощи (корнеплоды, огурцы свежие, кабачки и другие) должны храниться отдельно от остальной группы свежих овощей, фруктов, ягод и других пищевых продуктов.

145. Сырые (охлажденные или замороженные) мясные и рыбные пищевые продукты, в том числе полуфабрикаты, субпродукты, мясные гастрономические продукты (колбасы,

сосиски, сардельки и другие) должны храниться в таре производителя или в транспортной маркированной таре.

146. Яйца должны храниться в коробах на подтоварниках в сухих помещениях при температуре не выше 20 °С или в холодильнике для сырых пищевых продуктов.

147. Масло сливочное должно храниться на полках в таре или брусками, завернутыми в пергамент.

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

Творог, сметана, молоко и кисломолочные напитки должны храниться в таре производителя.

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

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

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

151. В детских деревнях (городках) должно предусматриваться раздельное хранение пищевых продуктов:

сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия);

хлеб;

особо скоропортящиеся и скоропортящиеся;

овощи и фрукты.

Особо скоропортящиеся и скоропортящиеся пищевые продукты, овощи (кроме корнеплодов), ягоды и фрукты должны храниться в условиях холода (холодильные камеры, холодильники) при температуре от 2 °С до 6 °С с соответствующим разграничением сырой и готовой продукции (верхние полки – готовая продукция, нижние полки – сырая продукция).

Сухие пищевые продукты должны храниться в шкафчиках в потребительской таре или специальных емкостях. Хлеб должен храниться в хлебницах.

Корнеплоды (картофель, свекла, морковь и другие) хранятся в прохладном месте (погреб, летнее помещение и другие).

ГЛАВА 10
ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

152. Питание воспитанников учреждений в условиях приготовления пищи в пищеблоках осуществляется по примерным двухнедельным рационам, разработанным медицинской сестрой-диетологом или технологом территориального органа управления образованием (либо субъектом предпринимательской деятельности, организующим питание) и утвержденным руководителем учреждения.

По обращению в органы и учреждения госсаннадзора в соответствии с законодательством Республики Беларусь может проводиться государственная санитарно-гигиеническая экспертиза примерных двухнедельных рационов.

Примерные двухнедельные рационы должны разрабатываться с учетом возраста воспитанников на основе норм физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии согласно санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к питанию населения: нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Республики Беларусь.

Примерные двухнедельные рационы должны также разрабатываться с учетом:

установленных норм питания для воспитанников учреждений (далее – Нормы питания);

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

рекомендуемого объема отдельных блюд для воспитанников в возрасте от 3 до 17 лет согласно приложению 5 к настоящим Санитарным нормам и правилам;

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

рационального распределения общей калорийности суточного рациона по пяти приемам пищи, что должно составлять: завтрак 25 %, обед 35 %, полдник (или второй завтрак) 10–15 %, ужин 20–25 %, второй ужин 5–8 %;

оптимального соотношения пищевых веществ: белков, жиров и углеводов как 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности суточного рациона как 10–15 %, 30–35 % и 55–60 % соответственно.

Питание воспитанников в детских деревнях (городках) организовывается на основе примерных двухнедельных рационов, используемых в качестве методического материала.

153. Интервалы между приемами пищи воспитанников в учреждениях должны составлять 3,5–4 часа (но не более 4,5 часа): завтрак – 8.00–8.30, обед – 12.30–13.00, полдник – 16.30–17.00, ужин – 19.30–20.00, второй ужин – за 1 час до сна.

Для воспитанников, посещающих учреждение дошкольного образования или учреждение общего среднего образования, приемы пищи устанавливаются: завтрак – 7.30–8.00, второй завтрак – 11.30–12.00, обед – 15.00–15.30, ужин – 19.00–19.30, второй ужин – за 1 час до сна.

154. В рацион воспитанников учреждений такие пищевые продукты, как молоко и кисломолочные напитки, масло растительное и коровье, сахар, мясо (птица), хлеб, крупа, овощи, свежие фрукты, ягоды или соки (нектары), должны входить ежедневно (с допустимым отклонением ±10 % от Норм питания), другие пищевые продукты (рыба, яйца, сыр, творог, сметана) – 2–3 раза в неделю.

В зимне-весенний период сахар частично заменяется медом, свежие овощи, ягоды и фрукты – квашеными, сушеными, консервированными овощами, ягодами и фруктами.

155. Питание воспитанников в учреждениях должно быть щадящим по химическому составу и способам приготовления:

колбасы и сосиски вареные используются высшего и первого сортов не более 2 раз в неделю;

для приготовления блюд используются нежирное мясо (говядина первой категории или телятина, свинина мясная, цыплята-бройлеры, куры или индейка потрошеные первого сорта), диетические яйца, йодированная соль;

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

арахис используется в прожаренном виде;

одноименные блюда в течение 2 дней подряд включать в рацион запрещается;

в рацион воспитанников учреждений не должны включаться продукты с острым вкусом (горчица, хрен, острый перец, уксус, натуральный кофе). В рецептурах блюд уксус заменяется лимонной кислотой. Вместо острых приправ используются вкусовые приправы (петрушка, сельдерей, укроп, корица, ванилин), а также продукты, богатые фитонцидами (лук, чеснок).

Готовые соусы, кетчупы, горчица, хрен, аджика могут быть использованы воспитанниками в возрасте от 15 лет на учебных занятиях по домоводству с целью ознакомления.

В выходные и праздничные дни в питание воспитанников в возрасте от 6 лет могут включаться деликатесные пищевые продукты (красная рыба, черная и красная икра, деликатесные сорта колбас, ветчины), жареный картофель, пицца.

156. При кулинарной обработке пищевых продуктов в учреждениях необходимо выполнять следующие требования:

пища готовится на каждый прием и реализуется в течение не более 3 часов с момента приготовления;

готовая горячая пища хранится на электроплите или электромармите;

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

птица, мясо размораживаются в мясо-рыбном цехе на воздухе при комнатной температуре;

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

замораживание охлажденных или повторное замораживание размороженных мяса, птицы, рыбы запрещается;

овощи, предназначенные для салатов, варятся в неочищенном виде;

неочищенные отварные овощи могут храниться не более 6 часов при температуре от 2 °С до 6 °С, очищенные отварные овощи – не более 2 часов. Чистка сырых овощей на ночь запрещается;

очищенные сырые овощи могут храниться в воде не более чем 1,5 часа. Овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, варят в подсоленной воде;

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

заправка салатов должна производиться непосредственно перед выдачей;

индивидуальная упаковка консервированных продуктов промывается проточной водой и протирается ветошью;

полуфабрикаты из рубленого мяса, птицы, рыбы должны обжариваться в течение 3–5 минут с двух сторон в нагретом до кипения жире, а затем быть доведены до готовности в жарочном шкафу при температуре от 250 °С до 280 °С в течение 5–7 минут. Допускается приготовление полуфабрикатов в жарочном шкафу при температуре от 250 °С до 280 °С в течение 20–25 минут без предварительного обжаривания;

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

режим термической обработки блюд с использованием пароконвекторного торгово-технологического оборудования должен соответствовать инструкции предприятия-изготовителя к данному оборудованию;

при изготовлении первых блюд из вареного мяса или отпуске его с первым блюдом измельченное и порционное мясо подвергается вторичной термической обработке (кипячение в бульоне, соусе или запекание в жарочном шкафу в течение 10 минут при температуре от 220 °С до 250 °С);

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

яйца должны обрабатываться в мясо-рыбном цехе путем тщательного промывания в двух специально выделенных ваннах (емкостях) – сначала в 1%-м, затем в 0,5%-м растворе питьевой или кальцинированной соды при температуре около 30 °С с последующим ополаскиванием проточной водой; заносить и хранить в производственных помещениях для готовой продукции необработанные яйца в кассетах запрещается;

массу для омлетов готовят слоем 2,5–3 см в жарочном шкафу при температуре 180–200 °С в течение 8–10 минут; для приготовления омлета меланж не используется;

массу для творожной запеканки готовят слоем 3–4 см в жарочном шкафу при температуре от 180 °С до 200 °С в течение 20–30 минут;

яйца необходимо варить в течение 10 минут после закипания воды;

сосиски, вареные колбасы должны очищаться от полимерной оболочки и отвариваться в течение 5 минут с момента закипания воды;

колбасы отвариваются после порционирования;

кисели, компоты должны охлаждаться в емкостях, в которых они были приготовлены, в закрытом виде в холодном цехе;

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

переливание напитков перед раздачей из потребительской тары в емкости запрещается.

157. При организации питания воспитанников в учреждениях запрещается:

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

приготовление салатов из овощей, сваренных накануне;

приготовление блюд на костном бульоне (кроме птицы);

использование сырого непастеризованного молока, творога из непастеризованного молока;

использование без термической обработки пастеризованного молока, творога и сметаны, расфасованных в крупную (более 1 кг) тару;

изготовление творога, простокваши-самокваса и других кисломолочных продуктов, зельцев, кваса, паштетов, форшмака из сельди, супов и гарниров из (на основе) сухих пищевых концентратов быстрого приготовления, холодных напитков и морсов (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья;

изготовление сырковой массы;

приготовление блинчиков с сырым мясом;

приготовление макарон с мясным фаршем («по-флотски») и рубленым яйцом;

приготовление студней, мясных и рыбных заливных блюд;

приготовление изделий во фритюре, окрошки, яичницы-глазуньи, кондитерских изделий с кремом.

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

158. В детской деревне (городке) могут изготавливаться макароны с мясным фаршем («по-флотски») и рубленым яйцом, мясные и рыбные заливные блюда, окрошка, яичница-глазунья, кондитерские изделия с кремом.

159. При раздаче пищи в учреждениях горячие блюда для воспитанников должны иметь температуру 50 °С (оптимальная), холодные напитки должны быть комнатной температуры, но не ниже 16 °С, салаты – 14–16 °С.

Воспитанники в возрасте от 11 лет без признаков заболевания могут быть допущены медицинским работником или воспитателем к приготовлению пищи на этапах очистки сырых овощей перед их термической обработкой, к сервировке столов (расстановка посуды, хлебниц, столовых приборов, салфеток), к раздаче на столы порционированных на пищеблоке блюд (кроме горячих супов и напитков воспитанниками в возрасте от 11 до 14 лет), к уборке со столов посуды после приема пищи.

160. В учреждениях (за исключением детских деревень (городков)) каждые 10 дней и по окончании месяца медицинским работником совместно с администрацией должен проводиться анализ качества питания.

Нормы питания по итогам месяца должны быть выполнены с допустимым отклонением ±10 % при условии выполнения Норм физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии.

161. В учреждениях (за исключением детских деревень (городков)) ежедневно и круглогодично должна проводиться С-витаминизация суточного рациона воспитанников (супов или напитков) из расчета количества аскорбиновой кислоты на порцию согласно установленным Нормам питания.

С-витаминизация должна проводиться медицинской сестрой-диетологом.

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

При приеме воспитанниками поливитаминных или витаминно-минеральных комплексов С-витаминизация блюд не проводится, если содержание витамина С в поливитамине обеспечивает физиологическую потребность воспитанника не менее чем на 80 %.

162. Работники пищеблока в учреждениях должны соблюдать правила личной гигиены:

приходить на работу в чистой одежде и обуви, оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в гардеробе, тщательно вымыть руки, надеть чистую санитарную одежду и убрать волосы под косынку;

во время работы не носить кольца, серьги, не закалывать санитарную одежду булавками;

ногти должны быть коротко острижены, не покрыты лаком;

на рабочем месте не принимать пищу, не курить;

при нарезке готовых пищевых продуктов, выдаче и порционировании блюд использовать одноразовые перчатки со сменой после каждого использования;

перед посещением туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения – тщательно мыть руки с использованием жидкого моющего средства, а затем обрабатывать их антисептиком.

163. Смена санитарной одежды должна производиться по мере загрязнения, но не реже 1 раза в день.

Должно быть обеспечено раздельное хранение санитарной одежды и личной одежды работников пищеблока.

164. Воспитатели, родители-воспитатели при приготовлении пищи в кухнях-столовых должны соблюдать правила личной гигиены: быть опрятными, содержать руки в чистоте (тщательно мыть руки с мылом после туалета и перед приготовлением пищи), использовать передник и косынку.

165. Все работники пищеблока в учреждениях должны ежедневно регистрировать данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале «Здоровье» по форме согласно приложению 6 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

Контроль за ведением журнала «Здоровье» осуществляется медицинской сестрой-диетологом учреждения.

Работники пищеблока с симптомами заболевания или при подозрении на заболевание к работе не допускаются.

166. Медицинский работник совместно с администрацией учреждения должен осуществлять постоянный контроль за организацией питания воспитанников.

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

Кратность лабораторного контроля, перечень исследуемых показателей качества и безопасности приготавливаемой пищи устанавливаются в программе производственного контроля, разрабатываемой руководителем учреждения или субъекта предпринимательской деятельности, организующего питание, в порядке, установленном государственным стандартом Республики Беларусь СТБ 1210-2010 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия», утвержденным постановлением Государственного комитета по стандартизации Республики Беларусь от 19 октября 2010 г. № 60 «Об утверждении, введении в действие, изменении и отмене технических нормативных правовых актов в области технического нормирования и стандартизации и общегосударственного классификатора Республики Беларусь», и санитарными нормами и правилами, указанными в части первой настоящего пункта.

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

168. В учреждениях (за исключением детских деревень (городков)) разрешение на выдачу готовой пищи с оценкой качества каждого блюда по органолептическим показателям должно осуществляться бракеражной комиссией (шеф-повар, медицинская сестра-диетолог или медицинская сестра, представитель администрации учреждения или дежурный воспитатель) до поступления готовой пищи на раздачу.

Выполнение меню-раскладки, правильность кулинарной обработки, готовность блюда и разрешение на выдачу должны отмечаться в журнале по контролю за качеством

готовой продукции (бракеражном) по форме согласно приложению 7 к настоящим Санитарным нормам и правилам. При выявлении нарушений блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков, о чем производится соответствующая запись в бракеражном журнале.

169. В учреждениях (за исключением детских деревень (городков)) ежедневно должен осуществляться отбор суточных проб каждого приготовленного блюда. Отбор суточных проб допускается не проводить в учреждениях численностью до 30 воспитанников.

Отбор суточных проб приготовленных блюд проводится медицинским работником учреждения или заведующим производством (ответственным поваром) пищеблока учреждения в стерильные емкости с крышками.

Каждое приготовленное блюдо отбирается в отдельную емкость объемом 200–250 мл. Супы, напитки (сладкие блюда), гарниры (каши, творожное, яичное блюда) отбираются в объеме не менее 100 мл, мясные, рыбные блюда, холодные закуски (салаты) отбираются в объеме не менее 70–100 г. Суточные пробы приготовленных блюд могут отбираться в уменьшенном объеме, но не менее чем до 50 граммов, если это предусмотрено выходом приготовленного блюда.

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

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

170. Организация питания воспитанников социально-педагогического центра, размещенного на базе учреждения образования, осуществляется на договорной основе. В случае приготовления блюд по единым с учреждением образования рецептурам выделение отдельной посуды для приготовления пищи воспитанникам социально-педагогического центра не требуется.

ГЛАВА 11
ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ ВОСПИТАННИКОВ

171. Воспитанники учреждений должны быть обеспечены индивидуальными предметами личной гигиены и иными предметами первой необходимости в соответствии с нормами, установленными постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 6 июля 2006 г. № 840 «О государственном обеспечении детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также содержании детей в социально-педагогических центрах, специальных учебно-воспитательных учреждениях, специальных лечебно-воспитательных учреждениях, приемниках-распределителях для несовершеннолетних» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2006 г., № 109, 5/22558).

172. Банные дни в учреждениях должны проводиться не реже 1 раза в неделю со сменой постельного белья.

В учреждениях должно быть два комплекта наматрацников, два-три комплекта постельного белья и полотенец (банных, для лица, для ног) на каждого воспитанника. Смена постельного белья, полотенец должна проводиться по мере загрязнения, но не реже 1 раза в неделю. Смена наматрацников проводится по мере необходимости.

173. В одевальной приемного отделения социально-педагогического центра должно быть предусмотрено хранение по одному чистому комплекту одежды для воспитанников трех возрастных групп, запас полотенец, простыней, мыла, мочалок и емкостей для их обработки.

174. Сбор грязного белья осуществляется в специальные мешки, которые после использования обрабатываются горячей водой с моющим средством (клеенчатые) или стираются (из текстильных материалов).

Храниться грязное белье может в специальном помещении в прачечной не более трех суток. После использования места для хранения грязного белья и специальный автотранспорт для транспортировки грязного белья в прачечную моются с применением средств дезинфекции.

175. Полученные в учреждениях в виде гуманитарной помощи обувь, куртки, комбинезоны, пальто, плащи (третий слой одежды) перед использованием должны быть тщательно выветрены; платья, костюмы, нательное белье (первый и второй слои одежды) – выстираны.

ГЛАВА 12
ТРЕБОВАНИЯ К ГИГИЕНИЧЕСКОМУ ОБУЧЕНИЮ И ВОСПИТАНИЮ

176. Педагогические и медицинские работники должны систематически осуществлять работу по гигиеническому обучению и воспитанию воспитанников на протяжении всего времени пребывания воспитанника в учреждении. К работе привлекаются специалисты территориальных органов и учреждений госсаннадзора, организаций здравоохранения, психологи и другие специалисты.

Основной задачей гигиенического обучения и воспитания должно быть овладение воспитанниками знаниями, умениями и навыками в области гигиены и охраны здоровья, формирование у воспитанников навыков здорового образа жизни.

177. Гигиеническое обучение и воспитание включает:

систематическое информирование воспитанников по вопросам гигиены с учетом их возрастно-половых особенностей, психического развития и санитарно-эпидемической обстановки в населенном пункте;

развитие инициативы и самодеятельности воспитанников в охране и укреплении своего здоровья и здоровья окружающих людей;

повседневный контроль применения воспитанниками знаний, умений и навыков в области гигиены и здорового образа жизни.

178. Гигиеническое обучение и воспитание в учреждении должно включать обязательные элементы содержания гигиенического обучения и воспитания согласно приложению 8 к настоящим Санитарным нормам и правилам:

гигиенические знания и предупреждение инфекционных заболеваний (гигиена тела, гигиена полости рта, гигиена труда и отдыха, профилактика инфекционных заболеваний);

питание и здоровье;

основы личной безопасности и профилактика травматизма, вызов службы спасения, милиции, скорой (неотложной) медицинской помощи;

культура потребления медицинских услуг;

предупреждение алкогольной, токсической и другой зависимости.

179. Педагогические и медицинские работники должны требовать от воспитанников выполнения установленного санитарно-противоэпидемического режима, поддержания чистоты помещений и территории, опрятности одежды и обуви, применения знаний, умений и навыков в области гигиены и здорового образа жизни.

ГЛАВА 13
ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ МЕДИКО-САНИТАРНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

180. Руководство и контроль организации медико-санитарного обеспечения воспитанников в учреждениях обеспечивают территориальные организации здравоохранения.

181. Медицинскую помощь воспитанникам учреждений круглосуточно оказывают медицинские работники.

182. Медицинские работники обеспечивают организацию и контроль выполнения лечебных, оздоровительных, санитарно-противоэпидемических мероприятий, работают совместно с администрацией, педагогами, воспитателями.

Ежегодно медицинскими работниками учреждений (за исключением детских деревень (городков)) проводится оценка эффективности лечебных, оздоровительных и профилактических мероприятий индивидуально для каждого воспитанника и в целом по учреждению.

Оценка эффективности лечебных, оздоровительных и профилактических мероприятий проводится согласно критериям оценки эффективности лечебных,

оздоровительных и профилактических мероприятий в учреждениях, указанным в приложении 9 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

183. Медицинские работники контролируют своевременность прохождения медицинских осмотров и гигиенического обучения работниками учреждений.

184. Прием вновь поступающих воспитанников должны осуществлять медицинские работники совместно с администрацией учреждения.

185. В помещениях медицинского назначения должна быть противопедикулезная укладка, включающая:

фартук клеенчатый, косынки клеенчатые (2–3 штуки);

перчатки резиновые;

частый гребень;

вату, столовый уксус или 5–10%-ю уксусную кислоту;

клеенчатый или хлопчатобумажный мешок для сбора одежды воспитанника, у которого выявлен педикулез;

противопедикулезные препараты.

186. При поступлении в учреждение воспитанник должен быть привит согласно возрасту в соответствии с Национальным календарем профилактических прививок. В случае отсутствия сведений о прививочном анамнезе или несоответствия прививочного статуса возрасту воспитанника его дальнейшую иммунизацию начинают по индивидуальному графику прививок. Для планирования индивидуального графика прививок возможно использование результатов серологических исследований напряженности иммунитета к различным инфекциям.

В случаях, когда воспитанник не привит или сведения о прививках отсутствуют, вопрос о длительности нахождения в изоляторе (карантинном отделении) социально-педагогического центра и сроке перевода в коллектив решается индивидуально.

187. Ребенок при поступлении в социально-педагогический центр должен пройти санитарную обработку в санитарном пропускнике. После санитарной обработки по решению медицинских работников воспитанник направляется либо в изолятор, либо в коллектив.

188. В изоляторе социально-педагогического центра создаются условия для приема пищи, отдыха, соблюдения правил личной гигиены. В буфетной изолятора предусматривается (из расчета на 1–2 воспитанников) запас столовой и кухонной посуды, кухонного инвентаря, продуктов.

189. Медицинские работники учреждений ежедневно ведут амбулаторный прием, регистрируя все обращения в форму 074/у «Журнал регистрации амбулаторных больных», утвержденную приказом Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 17 февраля 2004 г. № 33 «Об утверждении форм учетной медицинской документации организаций здравоохранения». Воспитанники с острыми заболеваниями кратковременно помещаются в изолятор, при необходимости направляются на лечение в стационарных условиях.

Запрещается лечение в изоляторе воспитанников с инфекционными заболеваниями.

190. Медицинские осмотры воспитанников проводятся в порядке, установленном законодательством.

191. Для предупреждения заноса инфекционных, заразных кожных заболеваний и педикулеза медицинскими работниками (за исключением детских деревень (городков)) проводятся:

профилактические осмотры по возвращении воспитанников в учреждение после выходных, праздничных дней и каникул. Все случаи инфекционных заболеваний должны регистрироваться в форме 060/у «Журнал учета инфекционных заболеваний, пищевых отравлений, осложнений после прививки», утвержденной приказом Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 22 декабря 2006 г. № 976 «Об утверждении форм первичной медицинской документации по учету инфекционных заболеваний»;

еженедельные осмотры воспитанников с целью выявления педикулеза. Осмотры волосистой части головы и одежды проводят в хорошо освещенном помещении с использованием лупы и частых гребней. После каждого осмотра гребни обрабатываются с применением средств дезинфекции.

192. Медицинские работники совместно с воспитателями, родители-воспитатели должны проводить работу по адаптивному гигиеническому обучению и воспитанию, ежедневно контролировать выполнение правил личной гигиены воспитанниками.

Приложение 1
к Санитарным нормам и правилам
«Требования для социально-педагогических учреждений и школ-интернатов для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»

Основные размеры мебели

Группа мебели	Группа роста воспитанников (см)	Высота (см)		Цвет маркировки
		стол	стул	
00	до 85	34	18	черный
0	85–100	40	22	белый
1	100–115	46	26	оранжевый
2	115–130	52	30	фиолетовый
3	130–145	58	34	желтый
4	145–160	64	38	красный
5	160–175	70	42	зеленый
6	более 175	76	46	голубой

Приложение 2
к Санитарным нормам и правилам
«Требования для социально-педагогических учреждений и школ-интернатов для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»

Оптимальные показатели микроклимата помещений учреждений

№ п/п	Показатели микроклимата	Период года	
		холодный и переходный	теплый
1	Температура воздуха (°С):		
	помещения жилой ячейки	20–22	21–25
	музыкально-гимнастический зал	18–19	18–19
	помещения общего назначения, гостиная, игровая	20–22	21–25
	помещения медицинского назначения	20–22	21–25
2	Относительная влажность (%)	30–50	30–60
3	Скорость движения воздуха (м/сек.)	0,1–0,15	не более 0,25
4	Перепад между температурой воздуха помещений и стен (°С)	не более 6	–
5	Перепад между температурой воздуха помещений и пола (°С)	2	–

Приложение 3
к Санитарным нормам и правилам
«Требования для социально-педагогических учреждений и школ-интернатов для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»

Нормативные уровни искусственной освещенности помещений учреждений

№ п/п	Наименование помещений	Плоскость (Г – горизонтальная, В – вертикальная) нормирования освещенности, высота плоскости над полом, м	Искусственная освещенность рабочих поверхностей при общем освещении (лк)	
			лампы накаливания	лампы люминесцентные
1	Помещения для дошкольных групп			
	Раздевальные	Пол, Г – 0,0	150	300
	Групповые с зонами отдыха, игральные	Пол, Г – 0,0	150	300
	Спальные	Пол, Г – 0,0	75	150

	Приемные	Г – 0,8	150	300
Помещения для школьных групп				
2	Помещения для приготовления домашних заданий	Г – 0,8 (на рабочих столах и партах)	200	400
	Жилые помещения	Пол, Г – 0,0	75	150
	Кабинеты преподавателей	Г – 0,8	150	300
	Мастерские по обработке металла и древесины	Г – 0,8 (на верстаках и рабочих столах)	300	500
	Кабинеты обслуживающих видов труда для девочек: обработка ткани кулинария	 Г – 0,8 Г – 0,8	 300 150	 500 300
	Комнаты кружков, музыкальные классы	Г – 0,8	150	300
	Столовая	Г – 0,8	100	200
	Обеденный зал	Г – 0,8	100	200
	Раздаточная	Г – 0,8	150	300
	Пищеблок (холодный, горячий, доготовочный и заготовочный цехи)	Г – 0,8	100	200
	Моечные кухонной и столовой посуды	Г – 0,8	100	200
3	Общие помещения			
	Кабинет врача	Г – 0,8	150	300
	Процедурный кабинет	Г – 0,8	300	500
	Изолятор	Пол, Г – 0,0	100	200
	Прачечная: постирочная гладильная	 Пол, Г – 0,0 Г – 0,8	 100 150	 200 300
	Спортивные залы	Г – 0,0	100	200
	Рекреации	Пол, Г – 0,0	75	150

Приложение 4
к Санитарным нормам и правилам
«Требования для социально-педагогических учреждений и школ-интернатов для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»

Продолжительность обязательных компонентов режима дня воспитанников учреждений

Возрастная группа \ Компонент режима	Средняя дошкольная, 3–4 года	Старшая дошкольная, 5–6 лет	Младшая школьная		Средняя школьная, 11–13 лет	Старшая школьная, 14–17 лет
			6–7 лет	8–10 лет		
Продолжительность ночного сна (в часах)	не менее 10,5	не менее 10,0	не менее 10,0	не менее 10,0*	не менее 9,0	не менее 8,5**
Продолжительность дневного сна (в часах)	2,0	2,0	1,5–2,0	1,5***	1,5***	1,5***
Пребывание на открытом воздухе (в часах)	не менее 4,0	не менее 4,0	не менее 4,0	не менее 3,5	не менее 3,0	не менее 2,5
Просмотр телепередач, видеофильмов в день (в минутах)	20,0	30,0	60,0	60,0	60,0–90,0	не более 90,0
Длительность отдыха по собственному выбору (в часах)	не более 1	не более 1	не более 1,5	не более 1,5–2,0	не более 1,5–2,0	не более 1,5–2,0
Приемы пищи (в минутах)	120,0	100,0	90,0	90,0	75,0	75,0
Самообслуживание (личная гигиена, туалет и другое) (в минутах)	120,0	120,0	90,0–120,0	90,0	75,0	75,0

*У воспитанников-первоклассников при режиме без дневного сна.

**В осенне-зимний период.

***По медицинским показаниям (легко возбудимые воспитанники, перенесшие заболевания, с отклонениями в состоянии здоровья).

Приложение 5
к Санитарным нормам и правилам
«Требования для социально-педагогических учреждений и школ-интернатов для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»

Рекомендуемые объемы отдельных блюд для воспитанников в возрасте от 3 до 17 лет

Наименование блюд	Объем блюд (г, мл) для воспитанников в возрасте			
	3–6 лет	7–10 лет	11–13 лет	14–17 лет
Завтрак				
Закуска (салат)	40–60	50–70	70–80	80–100
Каша (овощное блюдо)	180–200	180–200	200–250	250–300
Яичное, творожное, мясное (рыбное) блюдо	70–80	80–100	80–100	80–100
Горячий напиток	180–200	200	200	200
Обед				
Закуска (салат)	40–60	50–70	70–80	80–100
Суп	200	200–250	250–300	300–350
Блюдо из мяса (рыбы)	60–80	70–90	80–100	100–120
Гарнир	130–150	150–200	150–200	180–200
Холодный напиток	180–200	180–200	200	200
Полдник (второй завтрак)				
Напиток (кефир, сок, молоко)	150–200	150–200	200	200
Выпечка или печенье	50–60/30	50–60/50	50–80/50	50–80/50
Ужин				
Закуска (салат)	40–60	50–70	70–80	80–100
Овощное (творожное) блюдо или каша	150–200	180–200	200–250	200–250
Рыбное (мясное, яичное) блюдо	50–70	80–100	80–100	100–120
Горячий напиток	180–200	180–200	180–200	200
Второй ужин				
Кисломолочный напиток	180–200	180–200	180–200	180–200

Приложение 6
к Санитарным нормам и правилам
«Требования для социально-педагогических учреждений и школ-интернатов для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»

Форма

ЖУРНАЛ «ЗДОРОВЬЕ»

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

№ п/п	Дата	Фамилия, собственное имя, отчество, должность работников (согласно штатному расписанию)	Отметка об отсутствии острых кишечных заболеваний у работника и в его семье	Отметка об отсутствии у работника ангины и гнойничковых заболеваний	Контроль за листами нетрудоспособности, в том числе по уходу	Личные подписи работников пищеблока, медицинского работника
1	2	3	4	5	6	7

Приложение 7
к Санитарным нормам и правилам
«Требования для социально-педагогических учреждений и школ-интернатов для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»

Форма

ЖУРНАЛ
по контролю за качеством готовой продукции (бракеражный)

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

Дата	Наименование готовой продукции (завтрак, обед, полдник, ужин)	Оценка				Разрешение на выдачу и указания, данные членами бракеражной комиссии	Подписи
		выполнения меню	доброкачест-венности	правильности кулинарной обработки	С-витами-низации		

Приложение 8
к Санитарным нормам и правилам
«Требования для социально-педагогических учреждений и школ-интернатов для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»

Содержание гигиенического обучения и воспитания

1. Гигиенические знания и предупреждение инфекционных заболеваний:

гигиена тела – индивидуальные и возрастные особенности кожи; микрофлора кожных покровов; запахи тела; уход за кожей, волосами и ногтями; выбор одежды и обуви в соответствии с погодными условиями и индивидуальными особенностями; правила выбора гигиенических средств ухода за телом; болезни кожи, связанные с нарушением правил гигиены; правила личной гигиены подростков – мальчиков и девочек; пользование предметами личной гигиены; подбор и правила пользования косметическими средствами в соответствии с индивидуальными особенностями кожи; взаимосвязь чистоты, эстетики и здоровья;

гигиена полости рта – строение ротовой полости; временные и постоянные зубы; факторы риска развития стоматологических заболеваний; средства гигиены полости рта, правила их хранения, смены; выбор зубной щетки и пасты; заболевания зубов, десен, меры их профилактики; питание и здоровье зубов; профилактические осмотры у стоматолога;

гигиена труда и отдыха – режим дня; периоды изменения работоспособности; субъективные и объективные признаки утомления и переутомления; факторы, приводящие к утомлению; способы снятия утомления; активный и пассивный отдых; индивидуальный режим физических и умственных нагрузок; планирование труда и отдыха в экстремальных условиях (во время экзаменов, тренировок, соревнований); сон как наиболее эффективный отдых; оптимальные условия труда (организация рабочего места, микроклимат, освещенность, химический состав воздуха);

профилактика инфекционных заболеваний – представление об инфекционных заболеваниях; причины их возникновения, источники возбудителей, пути передачи; способы «пассивной» защиты от заболеваний (мытье рук, ношение маски, одноразовые шприцы и другое); представление об «активной» защите (иммунитет); туберкулез и его предупреждение; инфекции, передаваемые половым путем; индивидуальная ответственность за распространение инфекционных заболеваний.

2. Питание и здоровье:

представление об основных пищевых веществах, их значение для здоровья, важнейшие пищевые источники; основные группы пищевых продуктов; энергетическая ценность питания, физиологические нормы потребности в основных пищевых веществах и энергии; пищевые риски, опасные для здоровья; диеты, лечебное питание, голодание, пост; заболевания питания – анорексия, ожирение; заболевания, передаваемые через пищу; ядовитые грибы и растения; правила хранения продуктов и блюд; правила ухода за посудой; сервировка стола; оформление блюд; основные правила рационального питания – режим питания, сбалансированность продуктов в меню, пищевые приоритеты; правила поведения за столом, в местах общественного питания.

3. Основы личной безопасности и профилактика травматизма:

ситуации самостоятельного движения ребенка по улице; безопасное поведение в транспорте; правила движения на велосипеде; ответственность за нарушение правил дорожного движения; бытовой и производственный травматизм; опасные факторы современного жилища, школы, игровой площадки; ожоги; электротравма; факторы, способствующие обморожению; опасность при пользовании пиротехническими средствами; правила безопасности при обращении с открытым огнем; укусы зверей, змей, насекомых; оказание первой помощи при простых травмах (ссадинах, царапинах, поверхностных ранах); техника безопасности в быту (приготовление пищи, пользование стиральной машиной, электроплитой и другое); поведение в криминогенных ситуациях;

вызов служб спасения: милиции, скорой (неотложной) медицинской помощи, пожарной службы МЧС.

4. Культура потребления медицинских услуг:

когда, куда и как обращаться за медицинской помощью; амбулаторно-поликлиническая организация и вызов врача на дом; скорая (неотложная) медицинская помощь; посещение врача; поведение в оздоровительных учреждениях и организациях здравоохранения; ответственность за ложные вызовы медицинских служб; польза и вред, правила употребления лекарственных средств и последствия злоупотребления ими; рецепт, аптека, лекарственные средства; опасность самолечения; побочное действие и передозировка лекарственных средств; первая помощь.

5. Предупреждение употребления психоактивных, в том числе наркотических, веществ:

общее представление о психоактивных веществах; почему люди употребляют психоактивные вещества; «легальные» (алкоголь, табак) и «нелегальные» (наркотики) психоактивные вещества; вред табачного дыма; что такое алкоголь и чем опасно его употребление; ложные представления о допустимости употребления психоактивных веществ; употребление психоактивных веществ как слабость воли, зависимость, заболевание; зависимость (социальная, групповая, индивидуальная, физиологическая, психологическая); состояние интоксикации и побочные действия при употреблении психоактивных веществ; заболевания человека, связанные с употреблением наркотических средств, табака, алкоголя; возможности, трудности и пути выздоровления курильщика, алкоголика, наркомана; юридическая и личная ответственность за распространение и употребление психоактивных веществ.

Приложение 9
к Санитарным нормам и правилам
«Требования для социально-педагогических учреждений и школ-интернатов для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»

Критерии оценки эффективности лечебных, оздоровительных и профилактических мероприятий в учреждениях

Для индивидуальной оценки воспитанников, имеющих хронические заболевания (состоящих на диспансерном учете в организации здравоохранения), используются общепринятые критерии: выздоровление, улучшение, без перемен, ухудшение.

Для часто болеющих воспитанников критериями являются: снижение числа острых заболеваний, уменьшение количества дней пропуска занятий в связи с заболеванием.

В целом по учреждению используются следующие показатели:

снижение уровня острой заболеваемости в учреждении (в случаях и днях);

увеличение индекса здоровья по сравнению с предыдущим годом;

положительная динамика в группах диспансерного учета (по показателям индивидуальной оценки);

перераспределение воспитанников по группам здоровья, медицинским группам по физической культуре;

увеличение числа гармонично физически развитых воспитанников.