(Национальный правовой Интернет-портал Республики Беларусь, 28.03.2013, 8/26734)

ПОСТАНОВЛЕНИЕ МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

12 декабря 2012 г. № 197

# Об утверждении Санитарных норм и правил «Требования для отдельных учреждений образования, реализующих образовательную программу специального образования на уровне общего среднего образования, образовательную программу специального образования на уровне общего среднего образования для лиц с интеллектуальной недостаточностью» и о признании утратившим силу постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 22 декабря 2010 г. № 176

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 отдельных учреждений образования, реализующих образовательную программу специального образования на уровне общего среднего образования, образовательную программу специального образования на уровне общего среднего образования для лиц с интеллектуальной недостаточностью».

2. Признать утратившим силу постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 22 декабря 2010 г. № 176 «Об утверждении Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к устройству, оборудованию, содержанию и режиму отдельных учреждений, обеспечивающих получение специального образования» и о признании утратившими силу некоторых технических нормативных правовых актов, отдельного структурного элемента технического нормативного правового акта».

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 № 197

**Санитарные нормы и правила «Требования для отдельных учреждений образования, реализующих образовательную программу специального образования на уровне общего среднего образования, образовательную программу специального образования на уровне общего среднего образования для лиц с интеллектуальной недостаточностью»**

## ГЛАВА 1
## ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящие Санитарные нормы и правила устанавливают санитарно-эпидемиологические требования для специальных общеобразовательных школ (специальных общеобразовательных школ-интернатов), вспомогательных школ (вспомогательных школ-интернатов), центров коррекционно-развивающего обучения и реабилитации (далее – ЦКРОиР) (далее, если иное не установлено настоящими Санитарными нормами и правилами, – учреждения специального образования), распространяются в части оборудования учебных помещений и организации образовательного процесса на пункты коррекционно-педагогической помощи, созданные в учреждениях дошкольного и общего среднего образования, а также иные организации и учреждения образования, реализующие образовательные программы специального образования на уровне общего среднего образования.

2. Требования настоящих Санитарных норм и правил 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. За несоблюдение требований настоящих Санитарных норм и правил виновные лица несут ответственность в соответствии с актами законодательства.

4. Предоставление земельного участка под строительство учреждений специального образования, ввод в эксплуатацию зданий (отдельных помещений), увеличение проектной мощности учреждений специального образования или изменение их целевого назначения подлежат согласованию с органами и учреждениями, осуществляющими госсаннадзор, в порядке, установленном актами законодательства Республики Беларусь.

Проектная документация на реконструкцию, в том числе модернизацию, на капитальный ремонт, при которых осуществляются расширение или увеличение мощности, а также услуги, связанные с питанием, организацией образовательного процесса, проживанием учащихся, которые могут представлять потенциальную опасность для здоровья учащихся, подлежат государственной санитарно-гигиенической экспертизе в уполномоченных органах и учреждениях, осуществляющих госсаннадзор.

5. Количество обучающихся и лиц с особенностями психофизического развития (далее – дети) в функционирующих учреждениях специального образования не должно превышать проектную вместимость. Наполняемость классов (групп) определяется Кодексом Республики Беларусь об образовании.

6. Работники учреждений специального образования должны проходить обязательные медицинские осмотры в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

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

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

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

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

8. Руководитель учреждения специального образования 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.

9. Руководитель учреждения специального образования 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

10. Учреждения специального образования следует размещать в наиболее благоприятных природных и санитарно-эпидемиологических условиях в соответствии с требованиями настоящих Санитарных норм и правил, а также:

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

технического кодекса установившейся практики «Градостроительство. Населенные пункты. Нормы планировки и застройки» (ТКП 45-3.01-116-2008 (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» (далее – ТКП 45-3.01-116-2008 (02250));

других строительных норм проектирования.

11. Земельный участок должен быть удален от транспортных магистралей, промышленных, коммунальных и других предприятий, которые могут служить источниками шума и загрязнения воздуха.

12. Запрещается устройство транспортного и пешеходного транзита через территорию учреждения специального образования.

Через территорию учреждения специального образования не должны проходить инженерные коммуникации (водоснабжение, канализация, теплоснабжение, электроснабжение), не предназначенные для санитарно-технического благоустройства и электроснабжения учреждения специального образования.

13. Земельный участок должен быть чистым, хорошо проветриваемым и инсолируемым, иметь не меньше двух въездов (основной и хозяйственный) и удобные подъездные пути. При сложных рельефах местности участок должен иметь отвод ливневых и паводковых вод.

14. Площадь земельного участка зависит от вида (типа) учреждения специального образования, проектной вместимости.

Площадь земельного участка следует принимать из расчета 140–160 кв. м на одного ребенка, но не менее 2,2 га, плотность застройки – не более 20 %.

15. Планировка, оборудование земельного участка и отдельных площадок на территории учреждений специального образования должны учитывать физические возможности детей и обеспечивать безопасные условия их жизнедеятельности. Оборудование должно быть устойчиво закреплено, исправно, с водостойким покрытием, поддаваться очистке и дезинфекционной обработке.

16. Основные параметры и оборудование путей передвижения детей, в том числе передвигающихся с помощью кресел-колясок, должны обеспечивать свободный доступ детей ко всем зонам земельного участка. Мероприятия по созданию безбарьерной среды на земельном участке учреждения специального образования должны выполняться в соответствии с требованиями настоящих Санитарных норм и правил, технического кодекса установившейся практики, содержащего требования к составу и площадям помещений учреждений специального образования, в том числе:

ширина прогулочных дорожек на земельном участке учреждения специального образования должна быть не менее 1,2 м при одностороннем движении и не менее 1,8 м – при двустороннем;

ограждения предусматриваются для всех опор, точечных элементов благоустройства (деревья, кустарники, столбы и прочее), которые могут быть препятствием на путях

передвижения детей с нарушениями зрения. По краю дорожек должен быть оборудован бордюр высотой 0,1 м;

на путях передвижения детей с нарушениями функций опорно-двигательного аппарата обязательны организация мест отдыха через каждые 30 м, устройство скамеек со спинками, включение в состав площадки для отдыха места для кресла-коляски;

пешеходные пути, используемые детьми, должны иметь твердое, прочное и не допускающее скольжения покрытие. Для покрытий пешеходных путей исключается применение насыпных, чрезмерно рифленых или структурированных материалов.

Продольный уклон пешеходных дорожек и тротуаров должен быть не более 2 %, поперечный – не более 1 %.

17. При функционально-планировочной организации земельного участка, на котором расположена специальная общеобразовательная школа (специальная общеобразовательная школа-интернат) или вспомогательная школа (вспомогательная школа-интернат), выделяют следующие основные зоны:

физкультурно-спортивную;

зону отдыха;

учебно-опытную;

хозяйственную.

В соответствии с заданием на проектирование дополнительно может быть предусмотрена производственная зона и (или) зона подсобного хозяйства.

Организация функциональных зон земельного участка должна соответствовать требованиям технического кодекса установившейся практики, содержащего требования к составу и площадям помещений учреждений специального образования, с учетом вида (типа) учреждения специального образования.

18. При организации земельного участка, на котором расположен ЦКРОиР, должны быть предусмотрены следующие основные зоны:

физкультурно-оздоровительная;

коррекционная (сенсорный сад, сенсорные дорожки и другое);

зона отдыха;

хозяйственная зона.

В соответствии с заданием на проектирование может быть организована учебно-опытная зона, включающая учебно-опытные участки, парники, мини-огород и другое.

19. При наличии в учреждениях специального образования групп, в которых реализуется образовательная программа дошкольного образования, образовательная программа специального образования на уровне дошкольного образования, образовательная программа специального образования на уровне дошкольного образования, земельный участок следует планировать в соответствии с санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования для учреждений дошкольного образования.

20. Для покрытий площадок физкультурно-спортивной и физкультурно-оздоровительной зон должны быть использованы материалы в соответствии с техническими нормативными правовыми актами, устанавливающими требования для проектирования спортивных и физкультурно-оздоровительных зданий, сооружений и помещений.

21. Все зоны земельного участка учреждения специального образования должны быть связаны пешеходными дорожками. Отдельные группы помещений должны иметь удобную связь с соответствующими зонами и площадками на земельном участке.

22. Озеленение земельного участка должно выполнять функции санитарно-защитного барьера, живой изгороди, зоны тихого отдыха, границ между зонами участка. При озеленении земельного участка запрещается посадка колючих или с ядовитыми плодами деревьев и кустарников.

Для выработки ориентации у детей должна применяться посадка ярких цветов, деревьев (при возможности – рядовая посадка) с разным запахом (хвойные, фруктовые и другие).

23. Расстояние от здания учреждения специального образования 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 принимается не менее 1,5 м, а со стороны улицы – не менее 6 м.

24. Хозяйственная зона должна располагаться вблизи пищеблока, иметь твердое покрытие (асфальт, бетон или другое) и ограждаться зелеными насаждениями. Размеры хозяйственной зоны следует определять с учетом месторасположения учреждения специального образования в структуре поселения.

25. Контейнеры для сбора мусора (металлические (окрашенные) или пластиковые, с плотно закрывающимися крышками), емкости с крышками для сбора пищевых отходов должны устанавливаться на бетонированной или асфальтированной, огражденной с трех сторон площадке на расстоянии не менее 25 м от здания, зоны отдыха, физкультурно-оздоровительной и физкультурно-спортивной зон.

Размеры площадки для сбора мусора должны превышать площадь основания контейнера на 1 м со всех сторон.

26. На территорию учреждения специального образования должно быть два въезда (основной и в хозяйственную зону).

Въезды и входы на земельный участок учреждения специального образования, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам, к площадкам для мусоросборников должны покрываться асфальтом, бетоном или другим твердым покрытием, своевременно очищаться от снега, при необходимости посыпаться песком.

Земельный участок учреждения специального образования должен иметь наружное электрическое освещение, исходя из нормы освещенности на поверхности земли в вечернее время, – 20 люкс (далее – лк), зоны отдыха, физкультурно-спортивной и физкультурно-оздоровительной зон – не менее 40 лк.

27. Земельный участок, на котором расположена специальная общеобразовательная школа (специальная общеобразовательная школа-интернат) или вспомогательная школа (вспомогательная школа-интернат), должен иметь ограждение высотой не менее 2 м, земельный участок ЦКРОиР – не менее 1,6 м.

## ГЛАВА 3
## ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЮ

28. Здание учреждения специального образования должно иметь блочную или павильонную планировку. При размещении учреждения специального образования в отдельно стоящих зданиях предусматривается соединение их между собой отапливаемыми переходами.

29. За исключением зданий административного назначения, этажность зданий ЦКРОиР, специальных общеобразовательных школ (специальных общеобразовательных школ-интернатов) для детей с нарушениями зрения, функций опорно-двигательного аппарата, нарушениями психического развития (трудностями в обучении), вспомогательных школ (вспомогательных школ-интернатов) не должна превышать двух этажей. Для детей с нарушением слуха, с тяжелыми нарушениями речи допускается строительство трехэтажных зданий.

Размещение детей, обучающихся на I ступени общего среднего образования, должно быть не выше второго этажа.

Наружные входы в здание учреждения специального образования оборудуются тамбурами.

30. Объемно-планировочные решения, оборудование и площади помещений учреждений специального образования определяются заданием на проектирование с учетом требований технического кодекса установившейся практики, содержащего требования к составу и площадям помещений учреждений специального образования, настоящих Санитарных норм и правил, других санитарных норм и правил, технических кодексов установившейся практики, содержащих обязательные для соблюдения требования, в зависимости от вида (типа) учреждения специального образования, единовременной вместимости, оснащения основным и специальным оборудованием.

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

31. Планировочная структура здания специальной общеобразовательной школы (специальной общеобразовательной школы-интерната) и вспомогательной школы (вспомогательной школы-интерната) должна предусматривать четкое деление на основные функциональные группы помещений:

учебные (кабинет, мастерские, комната индивидуальных занятий);

жилые (групповая или комната приготовления уроков, спальня);

общешкольные (помещения для музыкальных и физкультурных занятий, трудовой деятельности, занятий по интересам, медицинского обслуживания, административно-хозяйственные, пищеблок-столовая, библиотека, актовый зал).

32. Планировочная структура здания ЦКРОиР должна предусматривать следующие основные функциональные группы помещений:

учебные (группа, группа кратковременного пребывания, кабинет);

спальные (спальня и (или) комната для отдыха);

коррекционно-педагогической работы и социальной реабилитации (залы лечебной физкультуры, ритмики, релаксации; кабинеты ранней комплексной помощи, игротерапии, арттерапии, эрготерапии, социально-бытовой адаптации, сенсорной стимуляции, педагога-психолога, учителя-логопеда, сурдопедагога, олигофренопедагога, тифлопедагога и другие);

диагностической работы;

административные (приемная, кабинет директора, заместителя(ей) директора, методический кабинет, кабинет учебного оборудования и другие);

медицинского назначения (медицинский пункт, медицинский изолятор, ингаляторий, кабинеты физиотерапии, массажа и другие);

хозяйственные;

пищеблока;

общего пользования (актовый и (или) конференц-залы, гардероб и другие).

33. Для детей, обучающихся на базе ЦКРОиР, оптимальным является проектирование комплекса помещений по типу групповой ячейки (учебное, спальное (или для отдыха) помещения, раздевальная, санитарный узел); для оказания ранней комплексной помощи – объединение помещений (группа кратковременного пребывания, раздевальная, санитарный узел, массажный кабинет, кабинеты специалистов) в самостоятельный блок.

При расположении блока на первом этаже должен быть оборудован отдельный выход на участок.

34. Перечень дополнительных кабинетов (слуховой работы, коррекционной работы, логопедический и другие) в специальных общеобразовательных школах (специальных общеобразовательных школах-интернатах) и вспомогательных школах (вспомогательных школах-интернатах) определяется заданием на проектирование и техническим кодексом установившейся практики, содержащим требования к составу и площадям помещений учреждений специального образования, с учетом вида (типа) учреждения специального образования.

35. В помещениях учреждений специального образования для детей с особенностями психофизического развития, затрудняющими передвижение и ориентацию в пространстве (незрячих, слабовидящих, с нарушениями функций опорно-двигательного аппарата), должны быть предусмотрены специальные приспособления, облегчающие передвижение и ориентацию детей в пространстве:

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

предусматривается устройство лифтов, пандусов или подъемников для входа в здание, доступа на первый и второй этажи здания;

обеспечивается доступность помещений и отдельных их зон, соответствие габаритов проходов, коридоров, лифтов, пандусов эргономическим характеристикам кресел-колясок, с помощью которых передвигаются дети;

ширина коридоров должна обеспечивать возможность двустороннего движения детей, передвигающихся на креслах-колясках;

не допустимы перепады уровней в пределах этажа. При перепаде уровней (в случае необходимости) обязательно устройство лестницы с поручнями или пандуса;

35.2. для детей с нарушениями зрения:

планировочное решение здания должно обеспечивать свободную ориентацию детей;

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

лестницы должны иметь двусторонние поручни и ограждение высотой 1,8 м или сплошное ограждение сеткой;

допускается вместо лестниц использовать пандусы, снабженные поручнями на разных уровнях;

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

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

все опасные зоны внутри здания (торцевые стены коридоров, опоры внутри помещений, выступы и другое) окрашиваются в красный цвет (или красный с белыми полосами). Окраска стен синим и фиолетовым цветами запрещается;

35.3. для детей с нарушением слуха:

помещения оснащаются хорошо различимой визуальной информацией;

при оборудовании помещений применяются звукопоглощающие поверхности;

помещения наряду со звуковой системой пожарной сигнализации оснащаются световой сигнализацией.

36. В учреждениях специального образования для передвижения детей с нарушениями функций опорно-двигательного аппарата, нарушениями зрения и психического развития должны предусматриваться по обеим сторонам пандуса и лестниц ограждения высотой не менее 0,9 м (в ЦКРОиР – не менее 1,2 м) с поручнями. Поручни должны быть на высоте 0,9, 0,7 и 0,5 м.

Ребра ступеней должны быть закруглены. В ограждении лестниц вертикальные элементы должны иметь просвет не более 0,1 м. Горизонтальные членения в ограждениях не допускаются.

37. В ЦКРОиР, специальных общеобразовательных школах (специальных общеобразовательных школах-интернатах) для детей с нарушениями функций опорно-двигательного аппарата должны быть оборудованы поручнями все пути передвижения детей (коридоры, рекреации, лифты и другое).

38. В учреждениях специального образования помещения, режим работы которых может причинить беспокойство детям, педагогическим и медицинским работникам (залы для музыкальных и физкультурных занятий, бойлерные, учебно-производственные мастерские, охлаждаемые камеры с машинным отделением, вентиляционные камеры, помещения пищеблока и другие), не должны быть смежными с жилыми, спальными, учебными, коррекционно-педагогической работы и социальной реабилитации, медицинскими помещениями.

Запрещается располагать входы в помещения пищеблока и прачечной напротив входов в спальные, жилые, помещения медицинского назначения.

39. Входные двери в учебные помещения учреждений специального образования должны быть однопольными и оборудованы со стороны стола педагогического работника.

40. Площади и конфигурация учебных помещений учреждений специального образования должны обеспечивать расстановку мебели и оборудования, благоприятную для зрительной работы детей (нормируемые уровни естественного освещения и угол рассмотрения), учитывать специфику организации педагогического процесса.

41. Площадь учебных помещений в ЦКРОиР должна быть не менее 4,2 кв. м из расчета на одного ребенка, в специальных общеобразовательных школах (специальных общеобразовательных школах-интернатах) и вспомогательных школах (вспомогательных школах-интернатах) – от 2,0 до 3,5 кв. м из расчета на одного ребенка, в том числе:

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

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

для детей с другими видами нарушений – 3,0 кв. м.

42. В специальных общеобразовательных школах (специальных общеобразовательных школах-интернатах) и вспомогательных школах (вспомогательных школах-интернатах) для приготовления уроков должны быть предусмотрены помещения площадью от 2,2 до 3,5 кв. м из расчета на одного ребенка.

43. Площади спальных помещений в ЦКРОиР и в специальных общеобразовательных школах-интернатах для детей с нарушениями функций опорно-двигательного аппарата принимаются из расчета 4,5 кв. м на одного ребенка, в специальных общеобразовательных и вспомогательных школах-интернатах других видов – 4,0 кв. м на одного ребенка, для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, с особенностями психофизического развития – 6,0 кв. м на одного ребенка. Спальные помещения должны быть раздельными для мальчиков и девочек. Вместимость спален (независимо от возраста детей) – не более 4 человек.

44. При спальных помещениях специальных общеобразовательных и вспомогательных школ-интернатов необходимо предусмотреть санитарные узлы и душевые (раздельные для мальчиков и девочек), комнаты личной гигиены девочек, комнаты для хранения и сушки одежды и обуви, комнаты для дежурных воспитателей.

45. Количество санитарных приборов, гигиенического оборудования в санитарных узлах (раздельных для мальчиков и девочек) специальных общеобразовательных и вспомогательных школ (специальных общеобразовательных и вспомогательных школ-интернатов) определяется техническим кодексом установившейся практики, содержащим требования к составу и площадям помещений учреждений специального образования, с учетом вида (типа) учреждения специального образования.

46. На каждом этаже ЦКРОиР должны быть санитарные узлы для детей, раздельные для мальчиков и девочек. При санитарных узлах необходимо предусмотреть наличие комнат гигиены.

Для работников оборудуются отдельные санитарные узлы.

47. В специальных общеобразовательных и вспомогательных школах (специальных общеобразовательных и вспомогательных школах-интернатах) должны быть созданы условия для организации физического воспитания – спортивный зал, залы для занятий специальных медицинских групп. В ЦКРОиР, во вспомогательных школах (вспомогательных школах-интернатах), специальных общеобразовательных школах (специальных общеобразовательных школах-интернатах) для детей с нарушениями слуха и зрения оборудуется зал для занятий ритмикой.

Спортивный зал должен размещаться на первом этаже здания и иметь непосредственную (или через коридор) удобную связь с физкультурно-спортивной зоной на участке.

Раздельные для мальчиков и девочек раздевальные и душевые при спортивном зале оборудуются шкафчиками или вешалками для одежды и защитными щитами-экранами (высотой 1,75 м) у входных дверей. При раздевальных должны быть санитарные узлы.

При спортивном зале необходимо предусмотреть снарядную (без порога, на одном уровне с полом зала).

48. В специальных общеобразовательных школах (специальных общеобразовательных школах-интернатах) для детей с нарушениями зрения планировка и оборудование спортивного зала должны обеспечивать обучение детей правильным двигательным навыкам, в связи с чем необходимо предусматривать:

разделение зала на две зоны: гимнастическую для занятий на снарядах и основную для игровой деятельности. Снаряды фиксируются стационарно. Пол гимнастической зоны зала должен быть на 6–7 см выше пола основной зоны. Пол основной зоны зала должен иметь однородную структуру покрытия;

устройство вибрирующей полосы настила части пола по периметру вдоль стен зала и для разделения зала между двумя зонами; вибрирующая полоса между зонами зала должна иметь наклон в сторону основной зоны зала на 10–12°. Для разделения зала используется спускающаяся сверху капроновая сеть, отягощенная грузилами (мешочками с песком);

общепринятое в общеобразовательных учреждениях оборудование (гимнастические стенки, конь, кольца, канаты, шесты, бревно, маты и другое), а также дополнительное (тренажеры разного типа, мишени для метания мячей и другое).

49. В специальных общеобразовательных школах (специальных общеобразовательных школах-интернатах) для детей с нарушениями функций опорно-двигательного аппарата должен предусматриваться крытый плавательный бассейн.

50. Устройство, оборудование и эксплуатация плавательного бассейна регламентируются санитарными нормами и правилами к устройству, оборудованию и эксплуатации плавательных бассейнов и аквапарков.

При оборудовании плавательного бассейна в специальных общеобразовательных школах (специальных общеобразовательных школах-интернатах) для детей с нарушением функций опорно-двигательного аппарата, в ЦКРОиР должны быть выполнены требования по созданию безбарьерной среды:

периметр чаши плавательного бассейна оборудуется поручнями;

обеспечивается возможность спуска в чашу плавательного бассейна и подъема из нее детей с нарушениями опорно-двигательного аппарата.

51. В специальных общеобразовательных и вспомогательных школах (специальных общеобразовательных и вспомогательных школах-интернатах) трудовое обучение и профессиональная подготовка детей проводятся на базе учебно-опытных участков, кабинетов обслуживающих видов труда и учебно-производственных мастерских (допускается размещение в отдельном блоке). В соответствии с заданием на проектирование помимо учебно-производственных мастерских по обработке дерева и металла могут предусматриваться картонажные, швейные, переплетные, трикотажные и другие.

52. Оборудование мастерских должно соответствовать требованиям настоящих Санитарных норм и правил, санитарных норм и правил, устанавливающих требования для учреждений дополнительного образования детей и молодежи, специализированных спортивных учреждений, других санитарных норм и правил, технических кодексов установившейся практики, содержащих обязательные для соблюдения требования. Инструменты и оборудование должны иметь специальные приспособления, обеспечивающие предупреждение травматизма и учитывающие сенсорные и двигательные нарушения у детей. Необходимо наличие аптечек первой медицинской помощи в учебно-производственных мастерских, кабинетах обслуживающих видов труда.

53. При расстановке оборудования необходимо учитывать, что примерное расстояние между рядами должно быть не менее 130 см, а для детей с нарушениями функций опорно-двигательного аппарата – до 170 см, между станками – не менее 80 см, между станками и верстаками – 90 см, от верстаков и станков до стены – не менее 50 см, в столярной мастерской между станками – не менее 80 см.

54. При наличии в ЦКРОиР соответствующей материально-технической базы в рамках социальной реабилитации может осуществляться элементарная трудовая деятельность детей.

55. Пищеблоки специальных общеобразовательных школ и вспомогательных школ (специальных общеобразовательных школ-интернатов и вспомогательных школ-интернатов) должны предусматривать работу на продовольственном сырье. В соответствии с заданием на проектирование допускается проектирование пищеблоков учреждений специального образования для работы на полуфабрикатах.

Состав и площади помещений пищеблока учреждений специального образования должны соответствовать требованиям технических кодексов установившейся практики, содержащих требования к составу и площадям помещений учреждений общего среднего и специального образования.

При доставке пищи в термоконтейнерах раздаточная оборудуется двух-, трехконфорочной электроплитой или электромармитом, мойкой для мытья посуды с тремя посудомоечными ваннами, электроводонагревателем, холодильником.

Из пищеблока должен предусматриваться самостоятельный выход наружу, связанный с хозяйственной зоной земельного участка учреждения специального образования.

56. Количество мест в обеденном зале должно предусматриваться из расчета одновременного обслуживания питанием не менее 50 % детей от общей численности детей в учреждении специального образования.

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

57. В учреждениях специального образования состав и площади помещений прачечной должны исключать встречные потоки грязного и чистого белья. Входы (окна) для сдачи грязного и получения чистого белья должны быть раздельными. Прачечная должна иметь помещения для сбора грязного и хранения чистого белья, постирочную, сушильно-гладильное отделение.

58. При обслуживании учреждения специального образования прачечной должно быть предусмотрено помещение площадью не менее 4 кв. м (с отдельным выходом наружу) для сортировки и сдачи грязного белья, а также помещение для хранения чистого белья.

59. Помещения медицинского назначения в учреждениях специального образования должны быть размещены на первом этаже в отдельном блоке, предназначены для организации оздоровительных и профилактических мероприятий, лечебной и коррекционно-восстановительной работы. Врачебные и процедурные кабинеты должны иметь удобную связь с учебными, жилыми, спальными, коррекционно-педагогической работы и социальной реабилитации, общешкольными помещениями.

Состав и площади помещений медицинского назначения принимаются согласно требованиям технического кодекса установившейся практики, содержащего требования к составу и площадям помещений учреждений специального образования, с учетом вида (типа) учреждения специального образования и определяются заданием на проектирование, объемом оказываемой медицинской помощи.

60. Медицинский изолятор учреждений специального образования должен быть рассчитан не менее чем на два вида инфекции (воздушно-капельные и кишечные), отделен от остальных медицинских помещений шлюзом с умывальником и должен иметь отдельный выход наружу. Палаты медицинского изолятора должны быть непроходными, раздельными для мальчиков и девочек; количество коек предусматривается из расчета не менее 5 % от общей численности детей.

61. Стены в процедурном кабинете, помещениях пищеблока и для хранения грязного белья, санитарных узлах (туалетных и умывальных), душевых должны быть влагостойкими, облицованы керамической глазурованной плиткой (другими материалами с аналогичными характеристиками) на высоту не менее 1,6 м от пола.

Потолки в помещениях окрашиваются водостойкими красками.

Полы должны иметь покрытие, устойчивое к механическому воздействию, моющим средствам и средствам дезинфекции.

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

В учреждениях специального образования запрещается использование для отделки полов цементных, мраморных или других аналогичных материалов.

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

Проведение ремонта зданий, помещений и инженерных коммуникаций учреждений специального образования в условиях пребывания детей запрещается.

## ГЛАВА 4
## ТРЕБОВАНИЯ К ЕСТЕСТВЕННОМУ И ИСКУССТВЕННОМУ ОСВЕЩЕНИЮ

63. Освещение помещений учреждений специального образования должно соответствовать требованиям санитарных норм и правил, гигиенических нормативов, устанавливающих требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению помещений жилых и общественных зданий, и других технических нормативных правовых актов, содержащих обязательные для соблюдения требования.

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

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

Без естественного освещения допускается проектировать:

снарядные при спортивном зале, помещения для хранения и сушки одежды и обуви, кладовые и складские помещения;

санитарные узлы для работников;

бойлерные, насосные водопровода и канализации;

камеры вентиляционные и кондиционирования воздуха;

узлы управления и другие помещения для установки и управления инженерным и технологическим оборудованием здания;

помещения для хранения средств дезинфекции;

кинофотолабораторию;

хранилище лыж.

С освещением вторым светом допускается проектировать следующие помещения:

кабины с унитазами;

моечную кухонной посуды, буфетную;

раздевальные при плавательных бассейнах и спортивных залах, залах лечебной физкультуры, ритмики, релаксации;

душевые.

64. Уровни естественной и искусственной освещенности помещений учреждений специального образования, 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».

В ЦКРОиР, специальных общеобразовательных школах (школах-интернатах) для детей с нарушением слуха и нарушениями зрения значение коэффициента естественного освещения должно быть не менее 2,5 %.

65. Светопроемы в жилых, спальных, учебных, общешкольных, коррекционно-педагогической работы и социальной реабилитации, диагностической работы, в административных и медицинских помещениях должны оборудоваться регулируемыми солнцезащитными устройствами (жалюзи, шторами из текстильных материалов).

66. Поверхности стен и потолка в учебных и жилых помещениях, помещениях коррекционно-педагогической работы и социальной реабилитации окрашиваются матовыми красками светлых тонов. Рабочие поверхности парт и столов должны иметь матовое или с незначительным блеском покрытие светло-зеленого, зеленовато-голубого, голубовато-зеленого, зеленовато-желтого или с сохранением текстуры древесины тонов с коэффициентом отражения 0,11–0,45. Классная доска должна быть зеленого, темно-коричневого, темно-голубого цвета с коэффициентом отражения 0,1–0,2.

67. Расстановка мебели, расположение солнцезащитных устройств и декоративных растений должны способствовать максимальному использованию дневного света и равномерному освещению помещений. На окнах не должно быть высоких (выше 20 см от подоконника) и широколистных цветов, снижающих уровень естественного освещения. Цветы оптимально размещать в простенках окон в подвесных и напольных цветочницах.

68. Искусственное освещение помещений учреждений специального образования должно осуществляться системой общего равномерного освещения, соответствовать назначению помещения, быть достаточным, безопасным, не оказывать слепящего и другого неблагоприятного действия на детей и внутреннюю среду помещений.

Преимущество имеет люминесцентное освещение со светильниками, оборудованными электронными пускорегулирующими устройствами. При проектировании системы искусственного освещения для учебных помещений должно быть предусмотрено раздельное включение линий светильников.

69. В учебных помещениях, читальных залах специальной общеобразовательной школы (специальной общеобразовательной школы-интерната) для детей с нарушениями зрения необходимо предусматривать комбинированное освещение с использованием ламп накаливания.

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

для детей с высокой степенью осложненной близорукости и дальнозоркостью высокой степени – 1000 лк;

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

для детей, страдающих светобоязнью, – не более 500 лк.

Уровень искусственной освещенности от системы общего освещения должен составлять 400 лк. Должно быть обеспечено местное освещение рабочего места каждого ребенка с нарушениями зрения. Светильники должны иметь жесткое крепление к поверхности стола и гибкий кронштейн, позволяющий менять угол наклона и высоту источника света. Для помещений, имеющих зоны с разными условиями естественного освещения и различными режимами работы, должно предусматриваться раздельное управление освещением таких зон.

В логопедических кабинетах возле зеркала должны устанавливаться настенные светильники местного освещения на кронштейнах, позволяющих менять угол наклона и высоту источника света.

70. В спальнях и палатах медицинского изолятора учреждения специального образования должно быть предусмотрено дежурное (ночное) освещение с установкой в нишах над дверными проемами на высоте 2,2 м от уровня пола специальных светильников.

В вестибюлях, коридорах, рекреациях, спортивных и актовых залах, мастерских, на лестничных клетках должно быть оборудовано аварийное освещение (не менее 5 лк на полу) по линии основных переходов и на ступеньках лестниц.

71. Электросветильники с лампами накаливания должны использоваться закрытые или частично открытые в сторону потолка, с люминесцентными лампами – закрытые или ребристые.

Неисправные и перегоревшие газоразрядные лампы собираются в контейнер в специально выделенном помещении и направляются на утилизацию в установленном законодательством порядке.

72. В учреждениях специального образования в зависимости от их вида (типа) и кроме перечисленных выше условий должны предусматриваться дополнительные устройства и электрооборудование:

72.1. в офтальмологических кабинетах и прилегающих к ним комнатах для детей с нарушениями зрения устанавливаются штепсельные розетки в соответствии с размещаемым оборудованием. Штепсельные розетки должны иметь автоматически закрывающиеся шторки и устанавливаться на высоте 1,8 м;

72.2. для детей с нарушением слуха:

в учебных помещениях для технических средств обучения устанавливаются на высоте 1,8 м от пола штепсельные розетки с автоматически закрывающимися шторками;

места для индивидуальных занятий педагогов с детьми оборудуются зеркалами со светильниками с рассеивателями (слева, справа, сверху);

к ученическим столам, оборудованным технической аппаратурой, подключаются каналы слаботочных линий от пульта управления стола педагога;

в спортивном зале предусматривается магнитоиндукционная петля;

72.3. для детей с интеллектуальной недостаточностью устанавливают звуковую и световую сигнализацию из спальных комнат в помещения медицинского назначения и комнату дежурного воспитателя.

## ГЛАВА 5
## ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ ПОМЕЩЕНИЙ

73. Ученическая мебель и оборудование помещений учреждений специального образования должны соответствовать морфофункциональным особенностям детей, учитывать специфику организации педагогической, коррекционно-педагогической, социально-психологической и диагностической работы.

74. При расстановке мебели необходимо руководствоваться санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования для учреждений общего среднего образования, а также следующими дополнительными требованиями:

74.1. в учебных помещениях для слабовидящих детей устанавливаются преимущественно одноместные универсальные парты и столы с регулируемыми параметрами. При отсутствии возможности изменения наклона крышки парты или стола во время чтения можно использовать подставки с наклоном 80–40° к горизонтальной поверхности.

Учебные помещения для незрячих детей оборудуются:

столами с горизонтальной доской, размер которой и специальные приспособления позволяют использовать для занятий учебники с рельефно-точечной системой Брайля и хранить их;

приборами для письма рельефно-точечной системой Брайля, для плоского письма;

пишущими машинками для печатания с рельефно-точечной системой Брайля;

специальным оптическим оборудованием для использования остаточного зрения незрячих и слабовидящих детей (прибор Брайля для фронтальной демонстрации рисунков на классной доске (доска-экран));

ортоскопической накладной лупой, планосферической строчной лупой и другими;

74.2. в учебных помещениях для детей с интеллектуальной недостаточностью должны устанавливаться одноместные столы простой конструкции;

74.3. в учебных помещениях для детей с нарушением слуха (неслышащих, слабослышащих) и тяжелыми нарушениями речи устанавливаются:

ученические одноместные столы с индивидуальными пультами (микрофонный комплект, слуховое оборудование);

стол для педагога с пультом управления (с усилителем и коммутатором) и подводкой слаботочной линии к пульту управления каждого ученического стола. Слуховое оборудование монтируется на стационарно закрепленных столах детей и педагога;

звукоусиливающая аппаратура (комплект звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования и индивидуальный усилитель, питание которого осуществляется от сети переменного тока напряжением 220 В). При использовании звукоусиливающей аппаратуры для устранения реверберации звука необходимо предусматривать звукоизоляцию перекрытий и стен;

оборудование для индивидуальной работы педагога с одним или двумя детьми: стул и стол с логопедическим зеркалом (на стене над столом) для педагога и стулья для детей; комплект зондов, шпателей и экран для закрывания лица педагога;

экран для демонстрации фильмов, диапозитивов, диафильмов;

наглядные пособия для проведения занятий по развитию речи;

74.4. в учебных помещениях для детей с нарушениями функций опорно-двигательного аппарата предусматривается специальная мебель, удобная для проведения занятий.

Дети в соответствии с ростом должны быть обеспечены рабочими местами для приготовления домашних заданий (парты, столы и стулья).

Для подбора мебели соответственно росту ребенка на видимые наружные поверхности парт, столов, стульев наносится цветовая маркировка.

Парты и столы необходимо устанавливать в 2–3 ряда вдоль учебных помещений. Допускается иное их расположение с целью облегчения восприятия демонстрируемых педагогических приемов или учебного материала. Для детей с нарушением слуха специфика учебного процесса требует расстановки парт и столов полукругом вокруг стола педагога, стационарного закрепления для установки слуховой аппаратуры, увеличения расстояния между столами и партами в каждом ряду в связи с необходимостью индивидуальных занятий с детьми во время урока.

В учебных помещениях для детей с нарушениями функций опорно-двигательного аппарата необходимо увеличение расстояния между рядами столов и парт.

Для незрячих и слабовидящих детей (с остротой зрения 0,1) парты (столы) независимо от их размера должны устанавливаться ближе к педагогическому работнику и классной

доске. Парты и столы для детей, страдающих светобоязнью, должны быть размещены дальше от окон и источников света.

75. В кабинетах необходимо предусмотреть возможность хранения учебников, учебных пособий, письменных принадлежностей.

76. В учреждении специального образования оборудование зала для занятий ритмикой осуществляется в соответствии с санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования для учреждений дополнительного образования детей и молодежи, специализированных спортивных учреждений, техническими кодексами установившейся практики, содержащими обязательные для соблюдения требования.

77. Жилые помещения в специальных общеобразовательных и вспомогательных школах-интернатах, спальные помещения в ЦКРОиР оборудуются стационарными кроватями, шкафами и тумбочками для хранения личных вещей, предметов личной гигиены, одежды и обуви детей. Количество тумбочек и стульев должно соответствовать числу проживающих в помещении детей.

Необходимо обеспечить условия для хранения не менее 3 комплектов постельного белья и полотенец (для лица и ног), 2 комплектов наматрацников на каждого ребенка.

Мебель должна соответствовать требованиям санитарных норм и правил, технических кодексов установившейся практики, содержащих обязательные для соблюдения требования. Запрещается использование двухъярусных кроватей и кроватей-раскладушек.

Комнаты для отдыха могут быть оборудованы мягкой мебелью.

Расположение кроватей и мягкой мебели должно обеспечивать удобство подхода к ним и возможность уборки помещения.

Мебель должна своевременно ремонтироваться, пришедшая в негодность – заменяться.

78. В ЦКРОиР при организации питания по типу учреждения дошкольного образования (на площади группы) буфетная оборудуется в соответствии с санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования для учреждений дошкольного образования.

79. Кабинет социальной адаптации в специальных общеобразовательных школах (специальных общеобразовательных школах-интернатах) для детей с нарушениями зрения, нарушениями функций опорно-двигательного аппарата и кабинет социально-бытовой адаптации в ЦКРОиР должны быть оборудованы бытовой электроплитой, шкафчиками для хранения посуды, кухонного инвентаря, обеденными столами, двухгнездной мойкой. Допускается размещение стиральной машины-автомата и сушильного шкафа для белья.

При присоединении мойки к системе канализации обязательно устройство воздушных разрывов (20 мм).

В ЦКРОиР допускается использовать кабинет социально-бытовой адаптации в качестве столовой для приема пищи детьми.

80. Планировочное решение и оборудование санитарных узлов в функционирующих учреждениях специального образования принимаются согласно проектной документации. В учреждениях специального образования (за исключением специальных общеобразовательных школ (специальных общеобразовательных школ-интернатов) для детей с нарушениями зрения) санитарные узлы должны быть оборудованы по правилам устройства туалетов для инвалидов-колясочников.

81. Санитарные узлы в учреждениях специального образования должны быть оборудованы закрывающимися полукабинами, оснащенными туалетной бумагой, бумагодержателями, емкостями для использованной туалетной бумаги, щетками для мытья унитазов.

Унитазы должны оснащаться накладными сиденьями.

Умывальники в учреждениях специального образования оборудуются дозаторами с жидким мылом, электрополотенцами или одноразовыми полотенцами для рук, индивидуальными полотенцами (спальные, жилые помещения).

В помещениях пищеблока, процедурном кабинете, помещении для хранения грязного белья, санитарных узлах для работников пищеблока и медицинских работников умывальники дополнительно оборудуются дозирующим устройством для антисептика.

82. Комнаты гигиены при санитарных узлах оборудуются душевым поддоном с гибким шлангом или биде, умывальником, кушеткой для переодевания детей.

83. Для детей, обучающихся в ЦКРОиР, в специальных общеобразовательных и вспомогательных школах-интернатах, следует организовать места для хранения индивидуальных полотенец.

84. Высота установки санитарных приборов в учреждениях специального образования принимается в соответствии с санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования для учреждений общего среднего образования, санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования для учреждений дошкольного образования, и с учетом задания на проектирование.

85. Все помещения санитарных узлов должны иметь в полу трап для слива воды.

86. Шкаф для хранения уборочного инвентаря размещается в зоне санитарного узла.

## ГЛАВА 6
## ТРЕБОВАНИЯ К САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ БЛАГОУСТРОЙСТВУ

87. Здания учреждений специального образования оборудуются централизованными системами хозяйственно-питьевого, горячего водоснабжения и канализацией, отоплением и вентиляцией в соответствии с требованиями:

настоящих Санитарных норм и правил;

строительных норм проектирования, предъявляемых к системам внутреннего централизованного водоснабжения и канализации зданий, а также к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха зданий.

88. Система отопления в учреждениях специального образования должна обеспечивать равномерный прогрев воздуха помещений в течение всего отопительного периода. В основных помещениях (учебные, жилые, спальные, занятий по интересам, ранней комплексной помощи, медицинского обслуживания, залы лечебной физкультуры, ритмики, релаксации, для музыкальных занятий и другие) специальных общеобразовательных школ (специальных общеобразовательных школ-интернатов) для детей с нарушениями функций опорно-двигательного аппарата, ЦКРОиР необходимо устройство пола с подогревом.

89. В учреждениях специального образования отопительные приборы должны располагаться преимущественно под световыми проемами, быть легкодоступными для уборки и, как правило, иметь регуляторы температуры. Отопительные приборы ограждаются съемными решетками. Конвекторы с кожухами не ограждаются.

Использование в качестве ограждений древесностружечных плит, полимерных материалов запрещается.

90. В помещениях с постоянным пребыванием детей (жилые, спальные и другие) должен быть обеспечен полуторакратный воздухообмен в 1 час.

91. В помещениях учреждений специального образования должны обеспечиваться нормативное качество воздуха, оптимальный микроклимат. Температура воздуха в помещениях должна быть дифференцирована в зависимости от назначения помещения.

92. Допустимые параметры микроклимата в отопительный период в жилых, спальных и учебных помещениях, в кабинетах для кружковых занятий, в помещениях для коррекционно-педагогической работы и социальной реабилитации: температура воздуха – 18–22 °С; относительная влажность – 30–60 %; скорость движения воздуха – не более 0,25 м/с. Оптимальные показатели микроклимата учреждений специального образования устанавливаются согласно приложению 1 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

Контроль температуры воздуха осуществляется с помощью бытового термометра, расположенного на внутренней стене помещения на уровне зоны дыхания детей.

93. Во всех помещениях учреждений специального образования 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.

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

95. Сквозное и угловое проветривание помещений учреждений специального образования должно проводиться только в отсутствие детей. Продолжительность проветривания зависит от погодных условий (температура наружного воздуха, направление ветра), эффективности отопительной системы. Длительность его регламентируется снижением температуры воздуха в помещении в холодное время года до 14 °С. Проветривание заканчивается за 30 минут до прихода детей. Запрещается проветривание помещений через санитарные узлы.

96. Учреждения специального образования должны быть обеспечены горячим водоснабжением круглогодично.

Подводкой горячей и холодной воды обеспечиваются:

производственные помещения пищеблока, умывальники при обеденном зале;

прачечная;

помещения медицинского назначения;

душевые;

санитарные узлы;

учебно-производственные мастерские;

кабинеты обслуживающих видов труда;

умывальники и водоразборочные краны для хозяйственных нужд.

Необходимо предусмотреть резервное горячее водоснабжение помещений пищеблока, медицинских помещений, душевых.

При реконструкции, модернизации, капитальном ремонте зданий учреждений специального образования холодная и горячая проточная вода должна быть проведена в лаборантские при учебных кабинетах; к умывальникам в помещениях для групп продленного дня, кабинетах физики, химии, биологии, изобразительного искусства, учебных помещениях для I–IV классов и других учебных помещениях, имеющих источник загрязнения рук (классные доски для работы с мелом).

97. Во вспомогательных школах (вспомогательных школах-интернатах), ЦКРОиР температура горячей воды в умывальниках для детей должна быть не выше 37 °С.

98. Умывальник в процедурном кабинете целесообразно оборудовать локтевыми кранами.

99. Качество питьевой воды должно соответствовать санитарным нормам и правилам, гигиеническим нормативам, устанавливающим требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

Для организации питьевого режима детей в учреждениях специального образования 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.

## ГЛАВА 7
## ТРЕБОВАНИЯ К УСТРОЙСТВУ И ОБОРУДОВАНИЮ ПИЩЕБЛОКА, ТРАНСПОРТИРОВКЕ И ХРАНЕНИЮ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

100. Размещение производственных помещений пищеблока и торгово-технологического оборудования в учреждениях специального образования должно обеспечивать соблюдение последовательности технологического процесса, отсутствие встречных и перекрещивающихся потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды. Расположение оборудования должно предусматривать свободный доступ к нему и отсутствие труднодоступных для уборки мест.

101. Оборудование, набор инвентаря и посуды, раздача пищи, санитарное содержание пищеблока должны соответствовать требованиям санитарных норм и правил,

устанавливающих требования к объектам общественного питания (в части, не противоречащей настоящим Санитарным нормам и правилам).

Столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими из нержавеющей стали или дюралюминия. Для обработки сырого мяса и рыбы допускается использование столов, покрытых оцинкованным железом, с закругленными углами. Поверхность столов для разделки теста должна быть деревянной, гладко выструганной, без трещин.

Для разделки сырых и готовых продуктов должны использоваться разделочные доски из деревьев твердых пород (дуб, бук, ясень, береза), без щелей и зазоров, гладко выструганные.

В местах присоединения производственных и моечных ванн к канализации предусматриваются воздушные разрывы не менее 20 мм от верхней приемной воронки.

102. При организации питания детей в учреждениях специального образования используются:

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

столовые приборы (из нержавеющей стали);

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

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

Алюминиевая кухонная посуда может 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.

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

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

На пищеблоке учреждения специального образования должен быть запас одноразовой столовой посуды и столовых приборов из полимерных материалов, разрешенных к применению в установленном законодательством порядке, на период карантинных мероприятий и чрезвычайных обстоятельств (из расчета не менее чем на два дня по количеству питающихся), а также для походов, организации питьевого режима.

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

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

Запас столовой посуды, разделочных ножей и досок, кухонного инвентаря должен обеспечить их своевременную замену.

Разделочные ножи и доски, кухонная посуда закрепляются за каждым производственным помещением пищеблока.

Доски должны храниться поставленными на ребро непосредственно на рабочих местах в металлических кассетницах либо в подвешенном состоянии.

Кухонная посуда должна храниться на специальных полках и стеллажах, мелкий инвентарь – в шкафах.

104. Разделочные ножи и доски, а также кухонная посуда должны использоваться по назначению в соответствии с маркировкой: «Сельдь» (сельдь), «СР» (сырая рыба), «СМ» (сырое мясо), «СО» (сырые овощи), «ВР» (вареная рыба), «ВО» (вареные овощи), «ВМ» (вареное мясо), «КО» (квашеные овощи), «Салат» (салат), «Х» (хлеб), «РГ» (рыбная гастрономия), «МГ» (мясная гастрономия).

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

Производственные столы и производственные ванны должны быть промаркированы согласно назначению – «ГП» (готовая продукция) и «СП» (сырая продукция).

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

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

Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть установку моечных ванн:

трехсекционных – для столовой посуды;

двухсекционных – для стеклянной посуды и столовых приборов;

двух моечных ванн – для мытья кухонной посуды и кухонного инвентаря.

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

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

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

механическое удаление остатков пищи;

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

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

ополаскивание столовой посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой температурой не ниже 65 °С с использованием гибкого шланга с душевой насадкой.

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

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

Использование подносов деформированных и с видимыми загрязнениями не допускается.

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

механическая очистка;

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

ополаскивание горячей проточной водой температурой не ниже 65 °С.

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

109. После мытья посуда, кухонный инвентарь просушиваются на специальных полках или решетках, установленных на высоте не менее 0,5 м от пола и укомплектованных поддонами для сбора воды.

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

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

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

110. Транспортировка продовольственного сырья и пищевых продуктов (далее – пищевые продукты), обработка транспортного средства, предназначенного для перевозки пищевых продуктов, должны производиться в соответствии с санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования к торговым объектам общественного питания.

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

При погрузке и выгрузке продуктов следует использовать санитарную одежду (халат, колпак, рукавицы).

111. Пищевые продукты (в том числе полученные в виде гуманитарной помощи), поступающие в пищеблок специального учреждения образования, должны сопровождаться оформленными в установленном законодательством порядке документами, удостоверяющими качество и безопасность пищевых продуктов. Сопроводительные документы необходимо сохранять в специальном учреждении образования до конца реализации пищевых продуктов.

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

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.

113. Не допускается совместное хранение:

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

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

испорченных пищевых продуктов с доброкачественными пищевыми продуктами.

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

114. Складские помещения должны быть оборудованы термометрами для контроля температурного режима.

Особо скоропортящиеся и скоропортящиеся продукты должны храниться в условиях холода (холодильные камеры, холодильники) при температуре 2–6 °С.

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

115. Свежие овощи, фрукты и ягоды, квашеные овощи хранятся в сухом, темном вентилируемом помещении или овощехранилище при температуре 1–10 °С.

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

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

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

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

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

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

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

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

119. Сыпучие продукты хранятся в сухом помещении в чистых ларях с плотно закрывающимися крышками или в мешках, картонных коробках на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии не менее 0,15 м от пола и 0,3 м от стены.

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

121. Кладовщик учреждения специального образования должен вести журнал по контролю за качеством скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок, в соответствии с приложением 2 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

122. Запрещаются прием в пищеблоки учреждений специального образования и использование в питании детей следующих пищевых продуктов:

без сопроводительных документов;

с истекшим сроком годности (хранения);

с признаками недоброкачественности;

особо скоропортящихся и скоропортящихся пищевых продуктов на истечении срока годности;

мяса и субпродуктов без клейма или ветеринарного свидетельства;

круп, муки, сухофруктов, поврежденных амбарными вредителями;

овощей, ягод и плодов с признаками порчи;

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

непотрошеной птицы;

мяса и яиц водоплавающей птицы (утиные, гусиные);

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, сильногазированной питьевой воды и сильногазированной столовой минеральной воды;

жевательной резинки;

чипсов, острых сухариков;

грибов.

123. Работники пищеблока должны соблюдать правила личной гигиены согласно санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования для учреждений общего среднего образования.

Все работники пищеблока до начала работы должны ежедневно регистрировать данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале «Здоровье» в соответствии с приложением 3 к настоящим Санитарным нормам и правилам. Больные лица или лица с подозрением на заболевание не допускаются или немедленно отстраняются от работы.

## ГЛАВА 8
## ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

124. Питание детей в учреждениях специального образования осуществляется в порядке, установленном актами законодательства, в том числе постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 21 февраля 2005 г. № 177 «Об утверждении Положения об организации питания учащихся, получающих общее среднее образование, специальное образование на уровне общего среднего образования» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2005 г., № 35, 5/15618), а также с учетом требований настоящих Санитарных норм и правил.

125. Питание детей должно быть организовано на основе примерных двухнедельных рационов, разработанных технологом территориального органа управления образованием и утвержденных руководителем территориального органа управления образованием и руководителем учреждения специального образования.

По обращении в органы и учреждения госсаннадзора может проводиться государственная санитарно-гигиеническая экспертиза примерных двухнедельных рационов в порядке, определенном законодательством Республики Беларусь в области административных процедур, совершаемых Министерством здравоохранения Республики Беларусь в отношении юридических лиц и индивидуальных предпринимателей.

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

126. Примерные двухнедельные рационы разрабатываются дифференцированными по возрасту учащихся (3–6 лет, 6–10 лет, 11–13 лет, 14–17 лет) 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 детей (далее – Нормы питания);

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

рационального распределения общей калорийности суточного рациона по приемам пищи;

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

рекомендуемого объема (массы) блюд на один прием;

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

Рекомендуемый объем (масса) блюд на один прием для детей установлен санитарными нормами и правилами, предъявляющими требования к устройству, содержанию и режиму деятельности учреждений дошкольного образования (для детей в возрасте до 6 лет), санитарными нормами и правилами, предъявляющими требования к устройству, содержанию и организации образовательного процесса в учреждениях общего среднего образования (в возрасте от 6 лет).

127. В примерных двухнедельных рационах детей такие пищевые продукты, как молоко и кисломолочные напитки, масло растительное и коровье, сахар, мясо (птица), хлеб, крупа, овощи, свежие фрукты или соки (нектары), должны входить в рацион ежедневно с допустимым отклонением ±10 % от Норм питания, другие пищевые продукты (рыба, яйца, сыр, творог, сметана) – 2–3 раза в неделю. При этом Нормы питания по итогам 14 дней и месяца должны быть выполнены с допустимым отклонением ±10 % при условии

обеспечения физиологической потребности ребенка в энергии, белках, жирах, углеводах, минеральных веществах, витаминах.

128. Питание детей в учреждениях специального образования должно быть щадящим по химическому составу и способам приготовления блюд:

колбасы и сосиски вареные (высшего и первого сортов) включаются не более двух раз в неделю, при одноразовом приеме пищи – не более одного раза в неделю;

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

из жиров используются сливочные и растительные масла;

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

не включаются одноименные блюда в течение двух дней подряд;

запрещается включать продукты с острым вкусом (горчица, хрен, острый перец, уксус, натуральный кофе). В рецептурах уксус заменяется лимонной кислотой. Вместо острых приправ используются вкусовые приправы (петрушка, сельдерей, укроп, корица, ванилин), а также продукты, богатые фитонцидами (лук, чеснок);

при приготовлении блюд используется йодированная соль;

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

Допускается использование готовых соусов, кетчупов, горчицы, хрена, аджики детьми 14–17 лет на учебных занятиях по обслуживающему виду труда с целью ознакомления.

129. В специальных общеобразовательных школах-интернатах и вспомогательных школах-интернатах должно быть организовано четырехразовое питание детей, и дополнительно (за 1 час до сна) детям следует давать стакан кисломолочного продукта.

Кратность питания детей различна в зависимости от времени пребывания в ЦКРОиР.

Оптимальный режим питания предполагает длительность перерывов между приемами пищи 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.

Распределение суточной калорийности по приемам пищи: завтрак – 25 %, обед – 35 %, полдник (или второй завтрак) – 10–15 %, ужин – 20–25 %, второй ужин – 5–8 %.

130. С-витаминизация суточного рациона (супов или сладких блюд) должна проводиться ежедневно, круглогодично из расчета количества аскорбиновой кислоты на порцию согласно установленным Нормам питания.

Порядок проведения контроля за С-витаминизацией суточного рациона должен осуществляться в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, регулирующих контроль за питанием детей.

С-витаминизация компотов должна проводиться после их охлаждения до температуры 12–15 °С перед раздачей. При С-витаминизации киселей аскорбиновая кислота должна вводиться в крахмальную муку. Подогрев С-витаминизированных блюд запрещается.

В случае получения детьми поливитаминов С-витаминизация суточного рациона не проводится, если содержание витамина С в поливитамине обеспечивает не менее 80 % суточной физиологической потребности в нем детей.

131. Для детей, страдающих хроническими заболеваниями желудочно-кишечного тракта, аллергическими и другими заболеваниями, должно быть организовано лечебное (диетическое) питание в соответствии с рекомендациями врача-педиатра (врача общей практики).

Для детей, получающих данное питание, допускается отклонение от Норм питания по отдельным пищевым продуктам с учетом их замены.

Списки детей, нуждающихся в лечебном (диетическом) питании, должны быть доведены медицинским работником до сведения педагогов, воспитателей, поваров.

132. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо выполнять:

требования, предъявляемые к технологии приготовления блюд и кулинарных изделий согласно утвержденным в установленном законодательством порядке сборникам технологических карт блюд для учреждений дошкольного образования и общего среднего

образования, сборникам по диетическому питанию и согласно другим нормативным правовым актам;

требования, предъявляемые к технологии приготовления блюд и кулинарных изделий санитарными нормами и правилами к устройству, содержанию и организации образовательного процесса в учреждениях общего среднего образования.

Запрещается:

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

изготовление простокваши-самокваса, творога или других кисломолочных продуктов, блинчиков с сырым мясом, макарон с мясным фаршем «по-флотски», кондитерских изделий с кремом, кваса, напитков, морсов собственного приготовления, студней, зельцев, заливных блюд (мясных, рыбных), форшмака из сельди, изделий во фритюре, паштетов, первых блюд на костном бульоне (приготовление блюд из мяса птицы с костью не запрещается);

употребление консервированных продуктов домашнего приготовления, консервов в томатном соусе;

использование кровяных и ливерных колбас, яиц и мяса водоплавающей птицы, яичницы-глазуньи;

использование фляжного творога из непастеризованного молока, фляжного молока без кипячения, фляжного творога и сметаны без дополнительной термической обработки;

переливание кисломолочных напитков (кефир, ряженка, простокваша, ацидофилин) из потребительской тары в емкости (их порционируют непосредственно из бутылок, пакетов в стаканы перед раздачей пищи).

Не требуют дополнительной термической обработки сметана и творог, выработанные молокоперерабатывающими предприятиями в мелкой фасовке (не более 0,5 кг).

В зависимости от имеющихся условий для приготовления пищи, санитарно-эпидемиологической обстановки в учреждении специального образования или на территории по предписанию Главного государственного санитарного врача административно-территориальной единицы перечень пищевых продуктов и готовых блюд, запрещенных в питании детей, может быть расширен.

133. Разрешение на выдачу готовой пищи с оценкой качества каждого блюда осуществляется бракеражной комиссией (шеф-повар, медицинский работник, представитель администрации или дежурный воспитатель учреждения специального образования) по органолептическим показателям до поступления готовой пищи на раздачу.

Выполнение меню, правильность кулинарной обработки, готовность блюда и разрешение на выдачу необходимо отмечать в бракеражном журнале в соответствии с приложением 4 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.

134. Ежедневно в учреждении специального образования должен осуществляться отбор суточных проб каждого приготовленного блюда.

Отбор суточных проб приготовленных блюд проводится медицинской сестрой-диетологом или иным медицинским работником 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) отбирают в объеме не менее 100 мл, мясные, рыбные блюда, холодные закуски (салаты) отбирают в объеме не менее 70–100 г.

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

Суточные пробы приготовленных блюд могут отбираться в уменьшенном объеме, но не менее 50 г, если это предусмотрено выходом приготовленного блюда.

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

По истечении срока хранения суточные пробы приготовленных блюд утилизируются, емкости тщательно моются с применением разрешенных моющих средств и стерилизуются

путем кипячения в течение 15 минут в 2%-м растворе питьевой соды либо 30 минут без добавления питьевой соды.

135. В обеденных залах для подачи хлеба используют хлебницу или пирожковую тарелку, для салатов – салатники (одно-, многопорционные) или закусочные тарелки. Обязательно наличие бумажных салфеток.

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

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

136. Дети в возрасте от 11 лет без признаков заболевания могут быть допущены медицинским работником или воспитателем учреждения специального образования 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 блюд – детьми в возрасте от 11 до 14 лет), к уборке со столов посуды после приема пищи.

137. В учреждениях специального образования при организации питания учащихся 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 специального образования или субъекта предпринимательской деятельности, организующего питание, в порядке, установленном государственным стандартом Республики Беларусь СТБ 1210-2010 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия», утвержденным постановлением Государственного комитета по стандартизации Республики Беларусь от 19 октября 2010 г. № 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.

Медицинский работник совместно с руководителем учреждения специального образования осуществляет контроль:

за качеством, соблюдением условий хранения и сроков годности (хранения) поступающих пищевых продуктов с записью в журнале по контролю за качеством скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, согласно приложению 2 к настоящим Санитарным нормам и правилам;

за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима в пищеблоке, в том числе своевременным проведением профилактических медицинских осмотров работниками пищеблока, соблюдением ими правил личной гигиены, заполнением журнала «Здоровье» согласно приложению 3 к настоящим Санитарным нормам и правилам;

за соблюдением технологии приготовления пищи, кулинарной обработкой, закладкой в котел пищевых продуктов, выходом готовых блюд (выполнение рациона питания), вкусовыми качествами пищи с соответствующей записью в журнале по контролю за качеством готовой продукции (бракеражном) согласно приложению 4 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

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

## ГЛАВА 9
## ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО И ВОСПИТАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССОВ

138. На базе ЦКРОиР:

организовывается работа по оказанию ранней комплексной помощи детям в возрасте до 3 лет, имеющим особенности психофизического развития;

обеспечиваются образовательный процесс, коррекционно-педагогическая работа и социальная реабилитация детей с тяжелыми и (или) множественными физическими и (или) психическими нарушениями;

осуществляется коррекционно-педагогическая работа и социальная реабилитация детей, посещающих индивидуальные занятия.

139. Содержание коррекционных и реабилитационных занятий в ЦКРОиР, их продолжительность и периодичность определяются психолого-медико-педагогической комиссией.

Занятия проводятся по расписанию, утвержденному директором ЦКРОиР.

140. Ранняя комплексная помощь организуется в ЦКРОиР и пунктах коррекционно-педагогической помощи в виде индивидуальных занятий. Для детей в возрасте старше 2 лет могут организовываться групповые коррекционные занятия, которые объединяют детей по возможности со сходными нарушениями и одного возраста.

Индивидуальные и групповые занятия проводятся при обязательном присутствии законных представителей.

141. Продолжительность индивидуальных занятий в ЦКРОиР и пунктах коррекционно-педагогической помощи (в зависимости от возраста ребенка и характера нарушения) составляет 15–30 минут, групповых занятий – 25–45 минут.

Периодичность занятий в ЦКРОиР – 2–5 раз в неделю, в пунктах коррекционно-педагогической помощи – 2–4 раза в неделю.

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

142. Образовательный процесс в ЦКРОиР организовывается при наличии необходимой материально-технической базы, обеспечивающей условия для дневного пребывания детей, имеющих тяжелые и (или) множественные физические и (или) психические нарушения развития.

В 1-е классы принимаются дети, которым на 1 сентября исполнилось 8 лет, в исключительных случаях – дети старше 8 лет, которые ранее нигде не обучались.

143. На занятиях и уроках может организовываться одновременная работа с детьми как педагога, так и других специалистов ЦКРОиР.

144. В специальных общеобразовательных и вспомогательных школах (специальных общеобразовательных и вспомогательных школах-интернатах) учебно-воспитательный процесс должен быть организован в соответствии с требованиями санитарных норм и правил к устройству, содержанию и организации образовательного процесса в учреждениях общего среднего образования.

145. Количество учебных часов (по учебным предметам, коррекционным и факультативным занятиям) должно соответствовать учебным планам учреждений специального образования и учреждений образования, реализующих образовательные программы специального образования на уровне общего среднего образования.

146. Между занятиями по учебным предметам и коррекционными, факультативными занятиями в учреждениях специального образования должен быть перерыв не менее 30 минут.

147. Непрерывная зрительная нагрузка на близком расстоянии (при любых видах учебной деятельности) для детей в возрасте от 6 до 10 лет не должна превышать 10 минут, в возрасте от 11 лет – 15 минут. Незрячие дети с остаточным зрением, обучающиеся по рельефно-точечной системе Брайля, могут выполнять непрерывную зрительную работу 1–2 раза за урок по 5 минут. Незрячие дети с полной потерей зрения должны чередовать тактильное восприятие со слуховым.

148. Продолжительность основных компонентов режима дня в учреждениях специального образования должна соответствовать возрастным возможностям детей и особенностям состояния их здоровья.

Длительность ночного сна для детей в возрасте от 6 до 10 лет должна составлять не менее 10 часов, для детей в возрасте от 11 до 14 лет – 9 часов, от 15 лет – 8,5 часа.

По медицинским показаниям ослабленным либо перенесшим заболевания детям рекомендуется дневной сон длительностью от 1 до 2 часов.

149. Продолжительность прогулок, условия и организация их проведения зависят от возраста, состояния здоровья и вида (типа) учреждения специального образования. Для детей в возрасте от 6 до 10 лет общая продолжительность прогулок должна составлять не менее 3,5 часа в день, для детей в возрасте от 11 до 14 лет – не менее 3 часов, для детей в возрасте от 15 лет – не менее 2,5 часа. В выходные дни и во время каникул продолжительность пребывания детей на открытом воздухе увеличивается на 1,5–2 часа (занятия по интересам, экскурсии, походы и другое).

150. При неблагоприятных погодных условиях (ураган или температура атмосферного воздуха в 7.00 –25 °С и ниже при скорости движения воздуха более 3 м/сек) местными исполнительными и распорядительными органами может приниматься решение о временном приостановлении образовательного процесса в учреждениях специального образования.

Руководителем учреждения специального образования может приниматься решение о сокращении длительности прогулок с детьми или их отмене при температуре воздуха – 18 °С в 7.00 и скорости движения воздуха более 3 м/сек, других неблагоприятных погодных условиях.

151. Порядок выполнения домашних заданий выбирается ребенком по собственному усмотрению. По завершении отдельных этапов работы, но не более чем через 30–40 минут, следует предоставлять возможность индивидуальных перерывов.

152. Для организации внеучебной деятельности детей в учреждениях специального образования должны использоваться помещения общего назначения: библиотека, актовый, музыкальный и спортивный залы, помещения для занятий по интересам, плавательный бассейн и другие.

153. Длительность занятий по интересам, организованных на базе учреждений специального образования, определяется состоянием здоровья детей и не должна превышать для детей в возрасте от 6 до 10 лет 45 минут, для детей в возрасте от 11 лет – 1,5 часа. Во избежание перегрузки ребенок может посещать не более одного занятия по интересам в неделю.

154. Виды деятельности эмоционального характера (зрелищные мероприятия, занятия по интересам, чтение, репетиции, игры и другие) должны быть равномерно распределены на протяжении учебной недели и чередоваться с двигательно-активными мероприятиями в течение учебного дня.

155. При наличии в учреждении специального образования компьютеров оборудование рабочих мест, организация режима труда и отдыха детей должны соответствовать санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования при работе с видеодисплейными терминалами, электронно-вычислительными машинами.

Используемые компьютеры должны быть безопасны для здоровья детей.

156. Запрещается использовать компьютер одновременно для занятий двух и более детей. Работа на компьютере должна проводиться в присутствии педагога (методиста).

157. При просмотре телевизионных передач в вечернее время обязательно искусственное освещение помещения верхним светом или местным источником света (бра или настольная лампа), находящимся вне поля зрения детей. В дневные часы окна следует закрывать легкими светлыми шторами во избежание отражения солнечных бликов на экране.

158. В специальных общеобразовательных школах и вспомогательных школах (специальных общеобразовательных школах-интернатах и вспомогательных школах-интернатах) дети допускаются к общественно полезному труду с разрешения медицинских работников учреждения.

В рамках общественно полезного труда в соответствии с возрастными возможностями дети в специальных общеобразовательных школах и вспомогательных школах (специальных общеобразовательных школах-интернатах и вспомогательных школах-интернатах) 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;

другие посильные работы.

Общественно полезный труд детей должен быть организован не ранее чем через 1 час после окончания занятий.

159. Дети 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 привлечение детей к выполнению следующих видов работ:

очистка осветительной арматуры;

мытье окон;

опасные в эпидемическом отношении: уборка санитарных узлов и мест общего пользования (лестничные площадки, пролеты, коридоры), умывальных, а также уборка и вывоз отходов и нечистот;

ручная стирка постельного белья;

очистка мусоросборников;

сбрасывание снега с крыши здания;

обслуживание котельных;

проведение текущей дезинфекции, дезинсекции, дератизации;

выполнение работ, связанных с использованием ядохимикатов;

привлечение детей к любым видам работ в ночное время.

160. К выполнению работ с использованием бытовых машин и приборов (стиральные машины, пылесосы и другое) допускаются дети не моложе 14 лет при условии контроля со стороны педагогических работников учреждения специального образования и обязательного инструктажа по соблюдению техники безопасности.

161. Медицинские работники специальных общеобразовательных школ и вспомогательных школ (специальных общеобразовательных школ-интернатов и вспомогательных школ-интернатов) на основе данных о состоянии здоровья и физической подготовленности распределяют детей на группы для занятий физической культурой и спортом.

162. Нагрузки на занятиях в спортивных секциях, организованных на базе специальной общеобразовательной школы и вспомогательной школы (специальной общеобразовательной школы-интерната и вспомогательной школы-интерната), необходимо дифференцировать с учетом возраста, пола, состояния здоровья и физической подготовленности детей.

Условия проведения занятий должны соответствовать:

санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования для учреждений общего среднего образования;

санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования для учреждений дошкольного образования.

163. В специальных общеобразовательных школах и вспомогательных школах (специальных общеобразовательных школах-интернатах и вспомогательных школах-

интернатах) работа по физическому воспитанию должна осуществляться специалистами по физическому воспитанию при систематическом (не реже 1 раза в месяц) контроле медицинским работником.

164. Закаливающие процедуры должны быть дифференцированы с учетом возраста и пола, состояния здоровья и физической подготовленности детей, проводиться под контролем медицинских работников.

165. В специальных общеобразовательных школах-интернатах и вспомогательных школах-интернатах массовые мероприятия эмоционального и подвижного характера проводятся до ужина. Перед сном необходимо предусмотреть спокойные тихие игры или занятия без чрезмерной двигательной активности.

166. При благоприятных метеорологических условиях мероприятия воспитательной, культурно-массовой и физкультурно-оздоровительной работы, занятия с детьми следует проводить на открытом воздухе.

167. Педагогические и медицинские работники учреждений специального образования должны систематически осуществлять работу по гигиеническому обучению и воспитанию детей на протяжении всего времени их пребывания в специальной общеобразовательной школе и вспомогательной школе (специальной общеобразовательной школе-интернате и вспомогательной школе-интернате). К работе привлекаются специалисты территориального учреждения госсаннадзора, государственных организаций здравоохранения, врачи-валеологи, психологи и другие.

168. Педагогические и медицинские работники обязаны требовать от детей поддержания чистоты помещений и участка, опрятности одежды и обуви, правильного гигиенического поведения.

## ГЛАВА 10
## ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ ТЕРРИТОРИИ И ПОМЕЩЕНИЙ

169. Территория учреждения специального образования должна содержаться в чистоте.

Уборка земельного участка должна проводиться ежедневно утром и по мере загрязнения. В летнее время до начала работы – поливаться водой, в зимнее – своевременно очищаться от снега и льда.

170. Площадка для сбора мусора должна содержаться в чистоте, уборка проводиться ежедневно. Емкости для сбора пищевых отходов должны заполняться не более чем на 2/3 объема, после освобождения очищаться, промываться с применением моющих средств, ополаскиваться водой и просушиваться. Вывоз пищевых отходов должен осуществляться ежедневно.

171. Оборудование земельного участка (игровое, физкультурное, столы, скамейки в зоне отдыха и другое) должно содержаться в чистоте.

172. Смена песка в песочницах должна проводиться по мере загрязнения, но не менее 1 раза в год (в весенний период). На завозимый песок должны предоставляться документы о содержании в нем природных радионуклидов, солей тяжелых металлов (свинец, кадмий). Перед игрой песок слегка увлажняется, периодически взрыхляется. На ночь песочницы должны закрываться крышками.

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

174. У входов в здание должны устанавливаться устройства для очистки обуви, урны для сбора мусора. Урны должны очищаться ежедневно по мере заполнения.

175. Все помещения учреждений специального образования подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств и не реже 1 раза в месяц (на пищеблоке – еженедельно) – генеральной уборке с применением моющих средств и средств дезинфекции в соответствии с инструкциями по их использованию.

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

Уборка помещений проводится в отсутствие детей, при открытых окнах и фрамугах – в летний период года, открытых форточках и фрамугах – в холодный период года.

176. Влажная уборка помещений проводится по мере загрязнения, но не реже:

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

коридоров и рекреаций – после каждой перемены;

игровых – в конце дня;

спален – утром после подъема детей и в вечернее время;

гардероба и вестибюля – после начала занятий каждой смены;

медицинских помещений, спортивного зала, душевых и санитарных узлов – двух раз в день;

санитарных узлов в учебном здании – после каждой перемены;

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

пищеблока, обеденного зала, обеденных столов – по окончании приготовления пищи на каждый прием.

Уборка санитарных узлов предусматривает мытье унитазов с использованием ершей. После каждого урока в спортивном зале полы, спортивное оборудование протираются влажным способом.

Чистка осветительной арматуры светильников должна проводиться по мере необходимости, но не реже 2 раз в год.

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

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

177. Обработку физкультурного оборудования и инвентаря необходимо проводить в соответствии с санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования для учреждений дополнительного образования детей и молодежи.

178. Уборочный инвентарь должен использоваться по назначению (для уборки учебных помещений, коридоров, спортивного зала, обеденного зала, помещений медицинского назначения, спален, санитарных узлов, производственных помещений пищеблока, столовой и других помещений), быть раздельным для уборки полов и поверхностей выше пола, соответственно промаркирован.

После использования уборочный инвентарь должен промываться горячей водой с моющими средствами и просушиваться, храниться в чистом виде в специальных шкафах или помещениях.

Уборочный инвентарь, в том числе ветошь для уборки туалетных помещений, должны иметь сигнальную маркировку (красную или оранжевую), храниться отдельно в санитарном узле в специальном шкафу. Емкости и ветошь после использования дезинфицируются, промываются, прополаскиваются и просушиваются.

179. Ковры и мягкая мебель ежедневно очищаются влажной щеткой или пылесосом, при генеральной уборке ковры выколачиваются на территории хозяйственной зоны, не реже 1 раза в год подвергаются сухой химической чистке. При использовании съемных чехлов для мягкой мебели смена их производится по мере загрязнения.

180. Мытье и обеззараживание игрушек проводятся в соответствии с санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования для учреждений дошкольного образования.

Игрушки моют в специальных промаркированных емкостях, сливая воду в унитаз. В теплое время года для мытья выносных игрушек можно использовать поливочные краны на участке.

181. Смена постельного белья, полотенец для рук и ног проводится по мере загрязнения, но не реже 1 раза в неделю.

Постельные принадлежности (наматрацники, подушки, одеяла, спальные мешки) должны проветриваться во время каждой генеральной уборки, не реже 1 раза в год – просушиваться и выколачиваться или подвергаться обработке в дезинфекционной камере. При необходимости постельные принадлежности должны подвергаться химической чистке.

Смена наматрацников проводится по мере загрязнения.

Полученные в виде гуманитарной помощи обувь, куртки, комбинезоны, пальто, плащи (третий слой одежды) перед использованием следует тщательно выветрить; платья, костюмы, нательное белье (первый и второй слои одежды) – выстирать.

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

санитарных норм и правил, устанавливающих порядок осуществления дезинфекционной деятельности;

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

Дератизационные и дезинсекционные мероприятия должны проводиться в отсутствие детей.

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

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

окна подвальных помещений закрываются металлической сеткой (решеткой);

окна в помещениях пищеблока, прачечной, спальных помещениях засетчиваются.

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

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

Хранение моющих средств и средств дезинфекции осуществляется в специально отведенных помещениях, недоступных для детей.

185. Для предотвращения появления грызунов, мух и других насекомых необходимо:

облицевать металлом нижнюю часть наружных дверей пищеблока (20–30 см);

закрыть все подвальные окна металлической сеткой (решеткой);

затянуть окна сетками в пищеблоке, постирочной, санитарных узлах, спальных и других помещениях.

186. В учреждении специального образования санитарное содержание плавательного бассейна регламентируется:

санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования к устройству, оборудованию и эксплуатации плавательных бассейнов и аквапарков;

санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования к устройству и содержанию организаций здравоохранения;

другими санитарными нормами и правилами, техническими кодексами установившейся практики, содержащими обязательные для соблюдения требования.

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

187. Резиновые коврики, используемые в душевых, плавательных бассейнах, ежедневно дезинфицируются методом орошения или замачивания в дезинфицирующем растворе по бактерицидному режиму.

188. Мочалки после использования обеззараживаются кипячением или (при наличии автоклава) автоклавированием, просушиваются и хранятся упорядоченно (в промаркированной емкости или промаркированном мешке).

## ГЛАВА 11
## ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ МЕДИКО-САНИТАРНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

189. Медицинское обслуживание детей в учреждениях специального образования осуществляется медицинскими работниками территориальных организаций здравоохранения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

190. Медицинские работники учреждений специального образования обеспечивают организацию необходимой медицинской помощи в порядке, установленном

законодательством; работают в тесном контакте с администрацией, педагогами, воспитателями.

191. Медицинские работники должны ежедневно вести амбулаторный прием, регистрируя все обращения независимо от характера заболевания в журнале по форме 074/у «Журнал регистрации амбулаторных больных», утвержденной приказом Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 17 февраля 2004 г. № 33 «Об утверждении форм учетной медицинской документации организаций здравоохранения». Детей с острыми заболеваниями кратковременно помещают в медицинский изолятор, при необходимости – направляют на лечение в организации здравоохранения.

Запрещается лечение в медицинском изоляторе детей с инфекционными заболеваниями.

192. С целью выявления педикулеза медицинские работники должны еженедельно проводить осмотры детей. Осмотры волосистой части головы и одежды проводят в хорошо освещенном помещении, используя лупу и частые гребни. После каждого осмотра гребни обрабатываются с применением средств дезинфекции.

193. Для предупреждения заноса инфекционных, заразных кожных заболеваний и педикулеза медицинские работники проводят профилактические осмотры по возвращении детей в учреждение специального образования после выходных, праздничных дней и каникул. Все случаи инфекционных заболеваний должны регистрироваться в журнале по 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».

194. В медицинских помещениях должна быть противопедикулезная укладка, комплект которой включает: фартук клеенчатый, косынки клеенчатые (2–3 шт.), перчатки резиновые, машинку для стрижки волос, лупу, ножницы, частый гребень, спиртовку, вату, столовый уксус или 5–10%-ю уксусную кислоту, оцинкованное ведро для обеззараживания или сжигания волос, клеенчатый или хлопчатобумажный мешок для сбора одежды ребенка, у которого выявлен педикулез, противопедикулезные препараты.

195. Медицинский работник ежемесячно анализирует заболеваемость по обращаемости, все случаи травм, используя результаты анализа для оказания необходимой медицинской помощи.

С целью предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний медицинские работники должны выполнять следующие противоэпидемические мероприятия:

проведение профилактических прививок в соответствии с санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования к устройству, оборудованию и содержанию прививочных кабинетов, и санитарно-гигиеническими и противоэпидемическими требованиями к проведению профилактических прививок;

раннее выявление заболевших;

контроль за соблюдением карантинных мероприятий и наблюдение за детьми, бывшими в контакте с инфекционными больными;

своевременное проведение дезинфекции;

информирование соответствующих органов и учреждений о каждом случае инфекционного заболевания.

196. При возникновении инфекционного заболевания или осложнении санитарно-эпидемиологической обстановки ежедневная влажная уборка и дезинфекция помещений и предметов детского обихода проводятся в соответствии с санитарными нормами и правилами, содержащими обязательные для соблюдения требования.

197. Медицинские работники совместно с педагогами и воспитателями в ЦКРОиР должны проводить работу по адаптивному гигиеническому обучению и воспитанию детей, в специальных общеобразовательных школах и вспомогательных школах (специальных общеобразовательных школах-интернатах и вспомогательных школах-интернатах) – работу по гигиеническому обучению и воспитанию детей, ежедневному контролю выполнения ими правил личной гигиены.

Приложение 1
к Санитарным нормам и правилам
«Требования для отдельных учреждений
образования, реализующих образовательную
программу специального образования
на уровне общего среднего образования,
образовательную программу специального
образования на уровне общего среднего
образования для лиц с интеллектуальной
недостаточностью»

## ОПТИМАЛЬНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ МИКРОКЛИМАТА УЧРЕЖДЕНИЙ СПЕЦИАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

| № п/п | Показатели оптимального микроклимата | Период года | |
|---|---|---|---|
| | | холодный и переходный | теплый |
| 1 | Температура воздуха (°С): | | |
| | жилая ячейка | 20–22 | 21–25 |
| | музыкальный и гимнастический залы | 18–19 | 18–19 |
| | досуговые помещения | 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 2
к Санитарным нормам и правилам
«Требования для отдельных учреждений
образования, реализующих образовательную
программу специального образования
на уровне общего среднего образования,
образовательную программу специального
образования на уровне общего среднего
образования для лиц с интеллектуальной
недостаточностью»

Форма

## ЖУРНАЛ
## по контролю за качеством скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок

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

| Дата поступления пищевых продуктов | Перечень поступающих на пищеблок пищевых продуктов | Качество проверяемых пищевых продуктов | Окончание срока годности пищевых продуктов | Подписи |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| | | | | |

Примечания:
1. В графе 1 указывается дата поступления пищевых продуктов со склада на пищеблок.
2. В графе 2 указываются наименование и количество выданных на пищеблок пищевых продуктов.
3. В графе 3 указываются качество пищевых продуктов, номер товарно-транспортной накладной на данные пищевые продукты.
4. В графе 4 указывается окончание срока годности пищевых продуктов согласно товарно-транспортной накладной.
5. В графе 5 ставят подпись заведующий производством или шеф-повар (выборочный контроль осуществляется медицинским работником).

Приложение 3

к Санитарным нормам и правилам
«Требования для отдельных учреждений
образования, реализующих образовательную
программу специального образования
на уровне общего среднего образования,
образовательную программу специального
образования на уровне общего среднего
образования для лиц с интеллектуальной
недостаточностью»

Форма

## Журнал «Здоровье»

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

| № п/п | Дата | Фамилия, собственное имя, отчество 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, медицинской сестры-диетолога |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| | | | | | | |

Примечание. Контроль за ведением журнала осуществляет медицинский работник (при отсутствии – руководитель учреждения специального образования), который ежедневно ставит свою подпись.

Приложение 4
к Санитарным нормам и правилам
«Требования для отдельных учреждений
образования, реализующих образовательную
программу специального образования
на уровне общего среднего образования,
образовательную программу специального
образования на уровне общего среднего
образования для лиц с интеллектуальной
недостаточностью»

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 | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| | | | | | | | |