Приказ министра здравоохранения Республики Казахстан

г. Астана от 16 августа 2017 года № 611

Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования»

Окончание. Начало в № 228, 229

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

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

99. Стирка белья осуществляется в прачечной объекта, исключаются

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

109. Ежедневно в рацион питания включают мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и (или) пшеничный, овощи и сахар. Рыбу, яйца, сыр, творог, мясо птицы включают один раз в два-семь календарных дней.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1) изготовление и реализация:

простокваши, творога, кефира;

фаршированных блинчиков;

макарон по-флотски;

зельцев, фаршмаков, студней, паштетов;

кондитерских изделий с кремом;

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

морсов, квасов;

жареных во фритюре изделий;

яиц всмятку, яичницы-глазуньи;

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

окрошки;

грибов;

пищевой продукции непромышленного (домашнего) приготовления;

первых и вторых блюд на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;

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

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

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

2) использование:

непастеризованного молока, творога и сметаны без термической обработки;

яиц и мяса водоплавающих птиц;

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

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

мяса продуктивных животных и мяса птицы механической обвалки;

коллагенсодержащего сырья из мяса птицы;

продуктов убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутых повторному замораживанию;

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

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

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

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

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

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

123. Ежедневно на пищеблоке повар оставляет суточные пробы готовой продукции в соответствии с фактическим меню. Пробы отбирают в чистую (обработанную кипячением) стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбирают в отдельную посуду) и хранят в специально отведенном месте холодильника при температуре от +2 ºС до +6 ºС. Суточные пробы хранят не менее двадцати четырех часов до замены приготовленным на следующий день или после выходных дней блюдом (независимо от количества выходных дней) – завтраком, обедом, полдником или ужином соответственно.

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

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

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

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

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

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

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

Специальная одежда хранится отдельно от личных вещей.

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

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

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

130. Употребление пищи, курение разрешается строго в отведенных местах.

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

131. На объектах образования обеспечивается медицинское обслуживание.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

141. Лечебно-профилактические и оздоровительные мероприятия проводит медицинский персонал. На объектах составляется комплексный план оздоровительных мероприятий, направленных на укрепление здоровья обучающихся и воспитанников, предупреждение и снижение заболеваемости.

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

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

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

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

146. Медицинские работники и администрация объектов:

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

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

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

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

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

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

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

Приложение 1
к санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические требования
к объектам образования»

Лабораторно-инструментальные исследования

Таблица

№ п/п	Места отбора	Лабораторные исследования, количество (единиц)	Периодичность исследований
1	2	3	4
1	Организации образования, воспитания, мест проживания обучающихся и воспитанников, интернатные организации всех видов и типов		
1.1	пищеблоки	пробы пищевых продуктов (сырье) на микробиологические исследования	в порядке текущего надзора
		пробы готовых блюд на микробиологические исследования	в порядке текущего надзора
		пробы воды на микробиологические и санитарно-химические исследования	в порядке текущего надзора (один раз в год)
		блюда на калорийность	в порядке текущего надзора
		качество термической обработки	в порядке текущего надзора
		смывы с внешней среды	в порядке текущего надзора
		определение остаточного хлора в дезинфицирующих средствах	в порядке текущего надзора
		вода питьевая из местных источников водоснабжения (централизованное, колодцы, скважины, каптажи) на бактериологические, санитарно-химические исследования	в порядке текущего надзора (один раз в год)
		обследование персонала на бактериологическое носительство	по эпидемиологическим показаниям
1.2	приемные комнаты, спальни, учебные помещения, мастерские, спортивные и музыкальные залы, медицинские кабинеты, помещения для отдыха и сна, компьютерные классы	температура, относительная влажность воздуха	при выдаче санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии (несоответствии) объекта, в порядке текущего надзора (один раз в год в период отопительного сезона)
1.2	помещения для отдыха и сна, компьютерные классы		раз в год в период отопительного сезона)
1.3	лаборатории, кабинет химии, спортивные залы, мастерские, пищеблоки	исследование эффективности вентиляции, шум	в порядке текущего надзора (один раз в год)
	водоразборные краны – ввод и вывод в здании, на пищеблоке (при расположении в отдельном блоке)	вода из водопроводной системы (бактериологические и санитарно-химические исследования)	при выдаче санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии (несоответствии) объекта; текущего надзора
1.4	колодцы, скважины, каптажи, родники, водоразборные краны	вода питьевая из местных источников водоснабжения (централизованное, колодцы, скважины, каптажи) на бактериологические, санитарно-химические исследования	при выдаче санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии (несоответствии) объекта, в порядке текущего надзора
1.5	объекты с использованием воды, расфасованной в емкости	вода питьевая, расфасованная в емкости (исключая бутилированную воду)	в порядке текущего надзора
1.6	закрытые плавательные бассейны и ванны	пробы воды на бактериологические, санитарно-химические, паразитологические исследования	при выдаче санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии (несоответствии) объекта в порядке текущего надзора
1.7	компьютерные и мультимедийные классы, кабинеты	напряженность электромагнитного поля, электростатического поля на рабочих местах, уровень концентрации аэроинов и коэффициента униполярности, шум	при выдаче санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии (несоответствии) объекта в порядке текущего надзора
1.8	учебные помещения, лаборатории, мастерские, комнаты самоподготовки, читальный зал, медкабинет	уровень искусственной освещенности	при выдаче санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии (несоответствии) объекта, в порядке текущего надзора
1.9	помещения с печным или автономным, неэлектрическим отоплением, медицинские кабинеты	исследование воздушной среды	в порядке текущего надзора
1.10	песочницы на игровых площадках	исследования почвы	в порядке текущего надзора в период с мая по сентябрь
1.11	организации образования, осуществляющие закуп товаров детского ассортимента	товары детского ассортимента (одежда, обувь, игрушки, косметические средства, канцелярские товары, посуда, средства гигиены и др.)	один раз год

Приложение 2
к санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические требования
к объектам образования»

Наполняемость групп (классов) общеобразовательных и специальных образовательных организаций

Наполняемость классов общеобразовательных организаций

Наполняемость классов для общеобразовательных организаций устанавливается не более 25 учащихся. В старших классах общеобразовательных школ, специализированных организациях образования, гимназиях и лицеях допускается снижение наполняемости классов до 20 учащихся.

Таблица 1

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

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

Таблица 2

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

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

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

Приложение 3
к санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические требования
к объектам образования»

Недельная учебная нагрузка в общеобразовательных организациях

Таблица

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

Приложение 4
к санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические требования
к объектам образования»

Таблица ранжирования предметов по трудности

Таблица

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

Приложение 5
к санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические требования
к объектам образования»

Размеры учебной мебели

Таблица

№	Номера мебели	Группа роста (в миллиметрах) учащихся	Высота над полом крышки края стола, обращенного к обучающему	Высота над полом переднего края сидения
1	2	3	4	5
1	1	1 000–1 150	460	260
2	2	1 150–1 300	520	300
3	3	1 300–1 450	580	340
4	4	1 450–1 600	640	380
5	5	1 600–1 750	700	420
6	6	Свыше 1 750	760	460

Приложение 6
к санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические требования
к объектам образования»

Потребность в санитарных приборах учебных и жилых корпусов объектов

Таблица 1

Потребность в санитарных приборах учебных корпусов общеобразовательных и интернатных организаций

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

Потребность в санитарных приборах для внешкольных организаций

Таблица 2

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

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

Таблица 3

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

Приложение 7
к санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические требования
к объектам образования»

Рекомендуемая масса порции блюд в граммах в зависимости от возраста

Таблица

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

Приложение 8
к санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические требования
к объектам образования»

Замена пищевой продукции

Таблица

№	Продукт, подлежащий замене	Вес в граммах	Продукт заменитель	Вес в граммах
1	Мясо говядина	100,0	мясо блочное на костях 1-й категории: баранина, конина, крольчатина	100,0
			мясо блочное без костей 1-й категории: баранина, конина, крольчатина	80,0
			конина 1-й категории	104,0
			мясо птицы	100,0
			субпродукты 1-й категории печень, почки, сердце	116,0
			колбаса вареная	80,0
			консервы мясные	120,0
			рыба	150,0
			творог полужирный	250,0
			молоко	600,0
2	Молоко цельное	100,0	кефир, айран	100,0
			молоко сгущенное стерилизованное	40,0
			сливки	20,0
			творог жирный	30,0
3	Сметана	100,0	сливки	133,0
			молоко	667,0
4	Творог	100,0	молоко	333,0
			сыр	40,0
			брынза	80,0
			сметана	50,0
			сливки	66,0
5	Сыр	100,0	масло коровье	50,0
			сметана	125,0
			творог	250,0
			брынза	200,0
			молоко	825,0
			яйца	3 шт.
6	Яйца	1 шт.	сыр	33,0
			сметана	40,0
			творог	80,0
7	Рыба обезглавленная	100,0	мясо	67,0
			сельдь соленая	100,0
			рыбное филе	70,0
			творог	168,0
			сыр	50,0
8	Фрукты	100,0	сок плодово-ягодный	100,0
			яблоки сушеные	20,0
			курага	8,0
			чернослив	17,0
			изюм	22,0
			арбуз	300,0
			дыня	200,0

Приложение 9
к санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические требования
к объектам образования»

Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов

Форма 1

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов)	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Ф. И. О., подпись ответственного лица	(При наличии) примечание *
1	2	3	4	5	6	7	8

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

Журнал «С-витаминизации»

Форма 2

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

Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий

Форма 3

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

Примечание. В графе 7 указываются факты запрещения к реализации готовой продукции

Журнал результатов осмотра работников пищеблока

Форма 4

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

Примечание. * Здоров, болен, отстранен от работы, санирован, отпуск, выходной

Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за ____ месяц _____ г.

Форма 5

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

Примечание. _____

Приложение 10
к санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические требования
к объектам образования»

Минимальный перечень медицинского оборудования и инструментария для оснащения медицинского кабинета

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

Приложение 11
к санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические требования
к объектам образования»

Медицинская документация объектов

Медицинской документацией являются:

1) журнал учета инфекционных заболеваний;

2) журнал учета контактов с острыми инфекционными заболеваниями;

3) карта профилактических прививок;

4)