УТВЕРЖДЕНО

Постановление
Министерства здравоохранения
Республики Беларусь
06.05.2013 № 38

Санитарные нормы и правила
«Требования для учреждений профессионально-технического и среднего специального образования»

ГЛАВА 1
ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящие Санитарные нормы и правила устанавливают санитарно-эпидемиологические требования (далее - требования) к земельному участку и территории, санитарно-техническому благоустройству, освещению, оборудованию помещений, содержанию территории и помещений, организации образовательного процесса, производственного обучения и практики, устройству и оборудованию пищеблока, организации питания, гигиенического обучения и воспитания учащихся, курсантов (далее - учащиеся) в учреждениях профессионально-технического и среднего специального образования (далее, если иное не установлено настоящими Санитарными нормами и правилами, - учреждения образования).

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

3. Лица, поступающие в учреждения образования, предоставляют в приемную комиссию учреждения образования медицинскую справку о состоянии здоровья по форме, установленной актами законодательства Республики Беларусь.

4. Работники учреждений образования, занятые организацией питания и непосредственным обслуживанием учащихся, должны проходить обязательные медицинские осмотры в порядке, определенном Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

5. Работники учреждений 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;

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

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

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

7. Проектная документация на реконструкцию, модернизацию, капитальный ремонт, 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 порядке и случаях, установленных законодательством Республики Беларусь.

8. Государственный санитарный надзор за соблюдением настоящих Санитарных норм и правил осуществляется в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

9. За нарушение настоящих Санитарных норм и правил виновные лица несут ответственность в соответствии с законодательными актами Республики Беларусь.

ГЛАВА 2
ТРЕБОВАНИЯ К ЗЕМЕЛЬНОМУ УЧАСТКУ И ТЕРРИТОРИИ УЧРЕЖДЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ

10. Земельный участок, на котором размещается учреждение образования, должен быть удален от транспортных магистралей, промышленных, коммунальных и других организаций, которые могут служить источниками шума и загрязнения воздуха, должен иметь ровную поверхность с уклонами, обеспечивающими отвод поверхностных вод, и хорошо проветриваться.

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

11. Размещение учреждения образования на территориях санитарно-защитных зон не допускается.

Расположение на территории учреждения образования зданий и сооружений, функционально не связанных с образовательным процессом, не допускается.

12. Земельный участок для учреждения образования должен выделяться в соответствии с требованиями:

настоящих Санитарных норм и правил;

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

технического кодекса установившейся практики «Проектирование зданий и помещений профессионально-технических, средних специальных и высших учебных заведений, институтов повышения квалификации» (ТКП 45-3.02-2-2004 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 8 декабря 2004 г. № 294 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве» (далее - ТКП 45-3.02-2-2004 (02250), в части соблюдения требований законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения;

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), в части соблюдения требований законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения;

других строительных норм проектирования.

13. На территории учреждения образования выделяются следующие функциональные зоны:

физкультурно-спортивная;

хозяйственная;

жилая.

Функциональные зоны должны иметь удобную связь со зданием учреждения образования и между собой.

На территории учреждения образования могут предусматриваться учебно-опытные участки (хозяйство), площадки, необходимые для организации образовательного процесса.

Состав функциональных зон, их площади должны предусматриваться в соответствии со строительными нормами проектирования исходя из вместимости учреждения образования, задания на проектирование и особенностей образовательного процесса.

14. Физкультурно-спортивную зону следует размещать, как правило, со стороны спортивного зала.

Размещение физкультурно-спортивной зоны со стороны окон учебных помещений не допускается.

Физкультурно-спортивная зона должна быть ограждена полосой зеленых насаждений или другим видом ограждения.

15. Физкультурно-спортивное оборудование на территории учреждения образования, спортивный инвентарь по конструкции, размерам, применяемым материалам должны соответствовать возрастным и психофизическим особенностям учащихся, требованиям

технических нормативных правовых актов, содержащих обязательные для исполнения требования.

16. Хозяйственная зона должна располагаться со стороны входа в помещения пищеблока, иметь твердое покрытие (асфальт, бетон или другое).

Контейнеры для сбора мусора (металлические или пластиковые) с плотно закрывающимися крышками, емкости с крышками для сбора пищевых отходов должны устанавливаться на бетонированной или асфальтированной, огражденной с трех сторон на высоту емкостей для сбора твердых отходов площадке на расстоянии не менее 20 м от здания и физкультурно-спортивной зоны.

В хозяйственной зоне учреждения образования могут размещаться гараж, сарай, навесы для инвентаря и оборудования, овощехранилище, котельная.

17. В жилой зоне должны размещаться общежития для учащихся.

Допускается размещение жилых домов для работников учреждения образования.

18. Территория учреждения образования должна иметь удобные подъездные пути, должна быть озеленена.

Подходы к зданию (зданиям), проезды и дорожки к хозяйственным объектам, дворовым туалетам должны иметь твердое покрытие или покрытие с использованием щебня.

19. На территориях учреждений образования, размещенных на загрязненных радионуклидами территориях, со стороны господствующих ветров и возможных источников загрязнения воздушных потоков предусматриваются ветро- и пылезащитные полосы древесных и кустарниковых насаждений.

Участок должен быть оборудован поливочными системами с отведением воды в ливневую канализацию.

20. В вечернее время территория учреждения образования должна быть освещена исходя из норм освещенности в 20 люкс (далее - лк), физкультурно-спортивных площадок - не менее 40 лк на поверхности земли.

ГЛАВА 3
ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЮ И ПОМЕЩЕНИЯМ УЧРЕЖДЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ

21. Объемно-планировочная структура зданий и набор помещений учреждений образования определяются характером и содержанием образовательного процесса исходя из численности учащихся в одну смену занятий, задания на проектирование и в соответствии с требованиями:

настоящих Санитарных норм и правил;

ТКП 45-3.02-2-2004 (02250);

ТКП 45-3.01-116-2008 (02250);

других строительных норм проектирования.

Оптимальным решением планировки здания (зданий) является объединение близких по назначению помещений в отдельные корпуса, отдельно стоящие или связанные между собой крытыми переходами, или блоки, непосредственно примыкающие друг к другу или соединенные различными элементами пространственной связи.

22. При проектировании, строительстве, реконструкции здания (зданий) должны быть предусмотрены необходимые конструктивные устройства и оборудование для создания безбарьерной среды для учащихся, имеющих ограниченные возможности передвижения (пандусы, разноуровневые перила, специально оборудованные санитарные узлы, достаточные по ширине входы в учебные и другие помещения, лифты и другое).

23. Планировочная структура здания (зданий) и сооружений должна предусматривать основные функциональные группы помещений:

учебные помещения для занятий по учебным предметам (учебным дисциплинам) общеобразовательного и профессионального компонентов (кабинеты, лаборатории), залы курсового и дипломного проектирования, лекционные аудитории, киноаудитории, помещения дополнительного образования и иные помещения;

помещения, сооружения для проведения практики (производственного обучения) - производственные (учебно-производственные) мастерские и иные помещения, учебные полигоны, автодромы и другое;

помещения общего назначения (административно-хозяйственные помещения, помещения медицинского назначения, спортивный зал (залы), тренажерный зал, столовая, актовый зал, общежитие, библиотека, читальный зал и другое).

24. Площадь помещений для теоретических занятий по учебным предметам (учебным дисциплинам) общеобразовательного компонента должна предусматриваться из расчета не менее 2,2 м^2 на одного учащегося.

Площадь лабораторий, помещений, кабинетов для занятий по учебным предметам (учебным дисциплинам) профессионального компонента, курсового и дипломного проектирования - не менее 2,4 м^2 на одного учащегося.

25. Помещения для теоретических занятий должны быть изолированы от помещений для производственного обучения, спортивных и актовых залов, помещений столовой.

При наличии отдельно стоящих зданий без переходов в каждом из них должны быть организованы гардеробы для хранения верхней одежды.

26. Взаимное расположение отдельных групп помещений должно обеспечивать удобную функциональную связь их между собой и соответствующими зонами территории, создавать наилучшие условия для организации образовательного процесса.

27. Учебные помещения, помещения медицинского назначения, столовые и буфеты не допускается размещать в подвальных и цокольных (пол которых расположен на глубину более чем 0,5 м от планировочной отметки тротуара) этажах.

28. Наружные входы в здания учреждения образования оборудуются тамбурами.

У входов в здание должны устанавливаться устройства для очистки обуви, урны для сбора мусора.

29. При лабораториях химии, физики, биологии, лабораториях по производственному обучению необходимо предусматривать препараторские из расчета обслуживания каждой лаборатории или двух смежных однородных учебных кабинетов или лабораторий.

30. Производственные (учебно-производственные) мастерские и лаборатории должны предусматривать возможность для размещения крупногабаритного оборудования (станки, узлы, макеты, модели, тренажеры и другое).

Производственные (учебно-производственные) мастерские и лаборатории с крупногабаритным и тяжелым оборудованием, с материалоемкими объектами работ должны располагаться на первом этаже, иметь ворота для грузового автотранспорта, средства для подъема и переноса тяжестей.

31. В учреждении образования должны быть выделены помещения или склады для хранения инструментов, инвентаря, заготовок, сырья и готовой продукции, если она предусмотрена технологическим процессом.

32. При производственных (учебно-производственных) мастерских и лабораториях должны быть выделены помещения или специально отведенные места, оборудованные ученической мебелью, для проведения теоретической части занятий, инструктажа.

33. Производственные (учебно-производственные) мастерские и лаборатории должны быть оборудованы шкафами для хранения специальной одежды, умывальниками с подачей холодной и горячей воды.

34. Спортивный зал (залы) должен располагаться на первом или на втором этаже при отсутствии вблизи или под и над ним учебных помещений для теоретических занятий, помещений медицинского назначения, иметь удобную связь с земельным участком.

35. Устройство спортивных и тренажерных залов, других помещений для спортивных занятий должно быть в соответствии с требованиями:

настоящих Санитарных норм и правил;

санитарных норм и правил, устанавливающих требования к устройству и эксплуатации спортивных сооружений;

строительных норм проектирования, устанавливающих требования к спортивным и физкультурно-оздоровительным зданиям, сооружениям и помещениям, в части соблюдения требований законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

При спортивных залах должно предусматриваться не менее двух раздевальных (для юношей и девушек), оборудованных душевыми и санитарными узлами с умывальниками.

При проектировании, строительстве, реконструкции учреждений образования количество душевых сеток в душевых при спортивных залах должно предусматриваться из расчета 5-6 на 20 мест в раздевальной.

36. Устройство плавательного бассейна в учреждении образования должно соответствовать санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к устройству, оборудованию и эксплуатации плавательных бассейнов и аквапарков.

37. В учреждении образования допускается устройство помещения психологической разгрузки.

38. Устройство общежитий должно быть в соответствии с требованиями:

санитарных норм и правил, устанавливающих требования к устройству, оборудованию и содержанию общежитий;

строительных норм Республики Беларусь «Жилые здания» (СНБ 3.02.04-03), утвержденных приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 26 августа 2003 г. № 165 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве», в части соблюдения требований законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

39. В учреждениях образования необходимо предусматривать столовые. Для организации питания учащихся могут оборудоваться буфеты, кафе и другие объекты общественного питания.

40. Состав и площади помещений столовой, оборудование помещений должны отвечать санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к торговым объектам общественного питания, строительным нормам проектирования.

41. Количество посадочных мест в обеденном зале определяется из расчета не менее 20 % от всего количества учащихся в одну смену и работников.

42. Оптимальная ориентация горячего цеха кухни - на север.

43. При столовых предусматривается установка умывальников с подводкой горячей и холодной воды, количество которых определяется из расчета 1 умывальник на 30 посадочных мест.

44. В блоках учебных помещений и производственных (учебно-производственных) мастерских должны быть предусмотрены отдельные санитарные узлы для юношей, девушек, работников учреждения образования.

Вход в санитарный узел не должен располагаться напротив входа в учебное помещение.

45. В учебных блоках учреждения образования для девушек должна быть оборудована комната личной гигиены.

46. В учреждениях образования должны быть предусмотрены отдельные помещения для педагогических работников и для работников из числа обслуживающего персонала (уборщиц, сантехника, столяра, электрика, дворника и других).

47. Состав и устройство в учреждении образования актового зала или других зрелищно-клубных помещений должны соответствовать ТКП 45-3.02-2-2004 (02250), другим строительным нормам проектирования, заданию на проектирование.

48. Спортивные и актовые залы, библиотеки допускается размещать с учетом возможности их автономного использования.

49. Состав и площади помещений медицинского назначения должны определяться в зависимости от сети организаций здравоохранения на данной территории, с наличием медицинского, процедурного, стоматологического кабинетов.

50. Общежитие для учащихся при вновь строящихся учреждениях образования следует располагать в отдельном здании не далее 500 м от основного здания учреждения образования.

При автономном размещении общежития удаление от учебного корпуса не должно превышать 40 минут транспортно-пешеходной доступности.

51. При реконструкции учреждений образования, размещенных на территории радиоактивного загрязнения, необходимо:

при входах в здания предусматривать устройства для очистки обуви;

обеспечить наличие помещений для организации физкультурно-оздоровительных мероприятий (плавательный бассейн, залы лечебной физкультуры и другое).

52. К отделке помещений предъявляются следующие требования:

стены учебных помещений, коридоров и рекреаций, помещений медицинского назначения должны быть гладкими, допускающими обработку влажным способом;

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

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

полы в производственных помещениях столовой, санитарных узлах (туалетных и умывальных), душевых выстилаются водостойкими материалами;

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

53. В учреждении образования должны своевременно при необходимости, а также к началу учебного года проводиться ремонт зданий и помещений, инженерных коммуникаций, замена неисправного санитарно-технического оборудования в зависимости от их санитарно-технического состояния.

54. Проведение ремонта зданий, помещений и коммуникаций одновременно с организацией учебных занятий учащихся в этих зданиях и помещениях запрещается.

ГЛАВА 4
ТРЕБОВАНИЯ К САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ БЛАГОУСТРОЙСТВУ УЧРЕЖДЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ

55. Здания учреждений образования, как правило, должны быть оборудованы централизованными системами хозяйственно-питьевого, холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, отопления и вентиляции в соответствии с требованиями:

настоящих Санитарных норм и правил;

строительных норм проектирования, предъявляемых к системам внутреннего централизованного водоснабжения и водоотведения зданий; отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха зданий.

56. В неканализованных сельских населенных пунктах учреждения образования могут быть оборудованы системой внутреннего водоотведения с устройством местных очистных сооружений или выгребов. Последующее удаление стоков из выгребов должно осуществляться на очистные сооружения. Разрешение на устройство местных очистных сооружений или выгребов должно быть получено в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

57. При отсутствии централизованного источника теплоснабжения в учреждениях образования используется устройство местной котельной.

Нагревательные приборы (радиаторы секционные, конвекторы без кожухов) должны ограждаться съемными решетками.

Не допускается использование в качестве ограждений древесно-стружечных плит и полимерных материалов.

58. При отсутствии системы централизованного водоснабжения и водоотведения зданий учреждение образования обеспечивается питьевой водой из децентрализованных источников водоснабжения.

Питьевая вода должна отвечать санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

59. Для организации питьевого режима учащихся должна использоваться фасованная в емкости негазированная питьевая вода промышленного производства или из централизованной водопроводной системы после ее доочистки через локальные фильтры промышленного производства и (или) кипяченая вода.

При организации питьевого режима используется одноразовая посуда.

Кипяченая вода должна храниться в закрытых емкостях с водоразборным краном в течение не более четырех часов.

60. Холодная и горячая проточная вода должна быть проведена в пищеблок, в том числе к умывальникам при обеденном зале, в помещения медицинского назначения, плавательный бассейн, душевые, мойки для ног, умывальники в санитарных узлах.

В пищеблоке необходимо предусмотреть разводку горячей воды от электронагревателей к каждой моечной ванне.

Пищеблок должен быть обеспечен резервным источником горячей воды.

61. При проектировании, строительстве, реконструкции, капитальном ремонте зданий холодная и горячая вода должна быть подведена:

в лаборантские при учебных кабинетах;

к умывальникам в производственных (учебно-производственных) мастерских, кабинетах физики, химии, биологии, других учебных помещениях.

62. Оптимальные параметры температуры воздуха в основных помещениях учреждений образования в холодный период года (среднесуточная температура воздуха на протяжении 5 дней составляет +8 °С и ниже) указаны согласно приложению 1 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

63. Для контроля температуры воздуха помещения должны быть оснащены термометрами.

64. Относительная влажность воздуха в основных помещениях учреждений образования предусматривается в пределах 30-60 %, в помещениях пищеблока - до 60-70 %.

65. Организация образовательного процесса в учебных помещениях с наличием плесени не допускается.

66. Оптимальные величины показателей микроклимата в производственных (учебно-производственных) мастерских и лабораториях должны отвечать особенностям технологического процесса, категории тяжести работы и соответствовать санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к микроклимату производственных помещений.

67. В неотапливаемых производственных помещениях или при работе на открытом воздухе, где образовательный процесс связан с постоянным соприкосновением с мокрыми и холодными предметами, следует предусматривать устройства или специальные помещения для обогрева.

68. При проектировании приточной вентиляции с механическим побуждением или децентрализованным притоком в учебных помещениях необходимо предусматривать естественную вытяжную вентиляцию из расчета однократного обмена в час.

Кратность воздухообмена в помещениях учреждений образования должна соответствовать строительным нормам проектирования.

69. Самостоятельные системы вытяжной вентиляции должны предусматриваться для следующих помещений:

производственные (учебно-производственные) мастерские;

лаборатории без выделения вредных веществ;

учебные помещения (кабинеты);

актовые залы;

спортивные залы;

плавательные бассейны;

тиры;

столовые;

помещения медицинского назначения;

киноаппаратные;

санитарные узлы.

70. В производственных (учебно-производственных) мастерских и лабораториях у станков и механизмов, работа на которых связана с выделением повышенного тепла, вредных веществ, пыли, аэрозолей, должна быть эффективная общая и местная механическая вентиляция, обеспечивающая содержание вредных веществ не выше предельно допустимых концентраций в соответствии с санитарными нормами и правилами, гигиеническими нормативами, устанавливающими перечень регламентированных в воздухе рабочей зоны вредных веществ, другими санитарными нормами и правилами, гигиеническими нормативами.

71. Учебные помещения должны проветриваться во время перемен, рекреационные - во время занятий.

72. Перед началом и по окончании занятий, а также в перерыве между первой и второй сменой занятий проводится сквозное проветривание учебных помещений.

Сквозное проветривание учебных помещений проводится в отсутствие учащихся.

73. В теплые дни целесообразно проводить занятия при открытых фрамугах и форточках.

74. Гигиеническая безопасность используемых в учреждении образования строительных, в том числе отделочных материалов, ученической мебели, электронных средств обучения, наглядных и учебных пособий, технологического и холодильного оборудования, моющих средств и средств дезинфекции должна быть подтверждена документами, удостоверяющими их безопасность и качество.

ГЛАВА 5
ТРЕБОВАНИЯ К ОСВЕЩЕНИЮ УЧРЕЖДЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ

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

76. Основные помещения здания учреждения образования должны иметь естественное и искусственное освещение.

Верхнее или верхнее и боковое естественное освещение может предусматриваться для рекреаций, холлов, спортивных залов, ванн бассейнов, аудиторий вместимостью 100 и более мест, залов дипломного и курсового проектирования.

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

При боковом левостороннем освещении коэффициент естественной освещенности в расчетной точке (на пересечении вертикальной плоскости характерного разреза помещения и условной рабочей поверхности на расстоянии 1,2 м от стены, наиболее удаленной от световых проемов) должен быть не менее 1,5 %.

При глубине учебного помещения более 6 м должно предусматриваться устройство правостороннего подсвета.

78. Выбор системы освещения определяется характером зрительной работы, габаритами помещений и оборудования.

В производственных (учебно-производственных) мастерских, актовых и спортивных залах применяются системы освещения: местное, боковое (одно-, двух-, трехстороннее) и комбинированное (верхнее и боковое).

Станки и другое оборудование не должны затемнять рабочее место учащегося.

79. Ориентация окон учебных помещений для теоретических занятий должна быть на южные, юго-восточные и восточные стороны горизонта.

На северные, северо-восточные стороны горизонта могут быть ориентированы окна кабинета вычислительной техники, учебных помещений для производственного обучения.

80. При ориентации окон учебных помещений на азимуты 200-275° должна предусматриваться солнцезащита.

В качестве солнцезащитных устройств используются жалюзи, шторы, обладающие достаточной степенью светопропускания и хорошими светорассеивающими свойствами.

81. Очистку оконных стекол необходимо проводить не реже двух раз в год и по мере загрязнения.

82. Естественное освещение вторым светом (поступающим через световой проем в стене) может быть предусмотрено в:

раздевальных при физкультурно-спортивных залах, плавательных бассейнах;

проходных коридорах, не являющихся рекреационными.

83. Естественное освещение может не предусматриваться в:

коридорах, складских и бытовых помещениях пищеблока;

хозяйственных, инвентарных и подсобных помещениях;

санитарных узлах и туалетах для работников;

помещениях для хранения спортивного инвентаря, снарядных;

помещениях для хранения средств дезинфекции;

помещениях, размещение которых строительными нормами проектирования разрешено в подвалах зданий (тиры, бойлерные, насосные водопровода и канализации, вентиляционные камеры, узлы управления инженерным оборудованием здания и другое).

84. Уровни естественной и искусственной освещенности основных помещений учреждений образования, рекомендуемые типы электросветильников устанавливаются в соответствии с требованиями 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 части соблюдения требований законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

85. Источники искусственной освещенности должны обеспечивать равномерное и достаточное освещение помещений согласно нормируемым показателям искусственной освещенности основных помещений учреждений образования, указанным в приложении 2 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

86. Уровень искусственной освещенности на ученических местах в производственных (учебно-производственных) мастерских и лабораториях должен обеспечиваться в соответствии с характером и точностью выполняемых работ по нормам освещения промышленных предприятий, но не ниже уровня искусственной освещенности, нормируемой для иных учебных помещений.

87. При выполнении в производственных (учебно-производственных) мастерских и лабораториях точных работ следует применять систему комбинированного искусственного освещения.

Для общего освещения в системе комбинированного следует использовать преимущественно люминесцентные лампы.

Для местного освещения следует применять люминесцентные лампы или лампы накаливания.

88. К электросветильникам в учебных помещениях учреждений образования предъявляются следующие требования:

должны использоваться преимущественно люминесцентные лампы с электронной пускорегулирующей аппаратурой, имеющие цветовую температуру 3500-4000 °К и произведенные для использования в учреждениях образования;

электросветильники располагаются в виде сплошных или прерывистых линий параллельно световым оконным проемам (линии зрения учащихся), при этом должно предусматриваться раздельное включение рядов светильников;

при освещении лампами накаливания должны использоваться подвесные светильники рассеянного света с высотой подвеса над рабочей поверхностью 1,9 м;

электросветильники с лампами накаливания должны использоваться закрытые или частично открытые в сторону потолка, с люминесцентными лампами - закрытые или ребристые.

89. Неисправные и перегоревшие газоразрядные лампы своевременно меняют, собирают в контейнер и направляют на утилизацию в установленном порядке.

90. В пасмурные дни искусственным освещением в учреждениях образования необходимо пользоваться в течение всего рабочего дня.

ГЛАВА 6
ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ ПОМЕЩЕНИЙ УЧРЕЖДЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ

91. В учреждениях образования должны использоваться произведенные в соответствии с техническими нормативными правовыми актами, содержащими обязательные для соблюдения требования, учебное оборудование, медицинская техника и изделия медицинского назначения, технологическое оборудование пищеблоков, санитарно-техническое и другое оборудование.

Мебель и инвентарь должны быть исправны и обеспечивать возможность проведения влажной уборки и дезинфекции.

92. Учебные помещения, кабинеты, лаборатории в учреждении образования оборудуются столами и стульями ученическими с учетом роста учащихся.

Функциональные размеры и маркировка мебели ученической для разных ростовых групп учащихся представлены в приложении 3 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

Столы должны устанавливаться в комплекте со стульями одного размера.

93. В учебных помещениях использование скамеек, табуреток и стульев без спинки запрещается.

94. При ремонте мебели не должны изменяться основные размеры каждой группы столов и стульев.

Углы и ребра крышек столов, сидений и спинок стульев должны быть закруглены, не иметь острых выступающих частей и заусенцев.

95. При расстановке ученических столов и стульев должны соблюдаться следующие требования:

расстановка мебели осуществляется преимущественно в 3 ряда по размерам: меньшие - ближе к классной доске, большие - дальше;

мебель для учащихся с нарушением слуха и зрения независимо от их размера ставят первыми в первом или третьем рядах;

расстояние от первых столов до классной доски должно быть 1,6-2,4 м;

расстояние между столами ученическими в ряду - 0,6-0,7 м;

удаленность последних столов от классной доски - не более 8,6 м.

Могут использоваться другие варианты расстановки столов при условии обеспечения нормативного уровня освещенности рабочих мест.

96. Высота подвеса нижнего края классной доски должна быть 95 см.

Классные доски должны иметь лоток для задержания меловой пыли, хранения мела, салфеток или ветоши для уборки доски, держатель для указки и чертежных принадлежностей.

97. Лаборатории специальных технологий, кабинеты химии, физики, биологии оборудуются столами ученическими, лабораторными, демонстрационными.

Столы устанавливаются в два ряда. Расстояние между рядами столов должно быть не менее 0,7 м.

Стол преподавателя устанавливается на подиуме высотой 15-30 см.

Лаборатории химии оборудуют вытяжными шкафами в соответствии с требованиями к шкафам демонстрационным и лабораторным вытяжным.

98. Кабинеты информатики и вычислительной техники оборудуются в соответствии с санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования к видеодисплейным терминалам, электронно-вычислительным машинам и организации работы.

99. В кабинетах с использованием аудиовизуальных средств обучения необходимо обеспечить наилучшие условия видимости: оптимальное расстояние от зрителя до экрана телевизора, равное 5-6-кратной ширине экрана. Допускается в учебных помещениях наибольшее удаление зрителей от экрана телевизора, равное 12-кратной, а наименьшее - 3-кратной ширине экрана.

Горизонтальный угол, образованный лучом зрения зрителя к центру нижней кромки экрана и горизонтальной линии на уровне глаз, должен быть не более 30°.

100. Кабинеты черчения, рисунка, курсового и дипломного проектирования, инженерной графики, скульптуры оборудуются столами для черчения и рисования, мольбертами, столами для выполнения скульптуры.

В столах для черчения и рисования рабочая поверхность крышки, изготовленной из мягких лиственных пород древесины, может не иметь защитно-декоративного покрытия.

101. Кабинеты иностранного языка оборудуются столами закрытыми с акустическими полукабинами и (или) столами открытыми без акустических кабин.

Столы могут быть одноместными, двухместными и многосекционными.

102. Лингафонные кабинеты оборудуются полукабинами, аудиосредствами.

103. Производственные (учебно-производственные) мастерские и лаборатории оборудуются в соответствии с реализующими образовательными программами и требованиями технологического процесса, при этом должны обеспечиваться оптимальные условия учебно-производственной деятельности учащихся.

104. Оборудование производственных (учебно-производственных) мастерских и лабораторий должно быть размещено с достаточными проходами: между рядами станков - не менее 1,2 м, между станками в рядах - не менее 0,8 м.

105. Производственные (учебно-производственные) мастерские и лаборатории обеспечиваются средствами индивидуальной защиты в соответствии с осваиваемой специальностью, аптечками первой медицинской помощи универсальными.

106. В производственных (учебно-производственных) мастерских должны быть подставки для ног высотой 5, 10, 15 см, которые используются при необходимости учащимися в зависимости от их роста.

107. В сварочных производственных (учебно-производственных) мастерских рабочие столы оборудуют местными отсосами. Удаление воздуха должно компенсироваться притоком воздуха в полном объеме.

108. При электросварке на нефиксированных рабочих местах помещение оборудуется общеобменной приточно-вытяжной вентиляцией из расчета воздухообмена по наиболее токсичному компоненту в зависимости от применяемых электродов.

109. Электромонтажные столы оборудуются местными отсосами.

110. Резка металла осуществляется на раскроечном столе, имеющем вытяжку снизу.

111. Все оборудование, в том числе и механической обработки, являющееся источником пылегазовыделений, оснащается местной вытяжной вентиляцией.

Комбинированный деревообрабатывающий станок должен размещаться в отдельном помещении и оборудоваться системой местной вытяжной вентиляции.

Помещения монтажных производственных (учебно-производственных) мастерских оборудуются общеобменной приточно-вытяжной вентиляцией с кратностью воздухообмена, рассчитанной на количество поступающих вредных веществ.

112. Тренажерные устройства, используемые для освоения сложных профессий (горнорудной, химической, металлургической промышленности, транспорта, строительства, сельского хозяйства и других), размещаются в отдельных помещениях или тренажерных залах (кабинетах).

ГЛАВА 7
ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ ТЕРРИТОРИИ И ПОМЕЩЕНИЙ УЧРЕЖДЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ

113. Территория учреждения образования должна содержаться в чистоте. В теплое время года при сухой и жаркой погоде территория должна поливаться водой, в зимнее - своевременно очищаться от снега и льда, посыпаться песком.

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

Очистка урн для сбора мусора, установленных у входов зданий, должна производиться ежедневно и по мере заполнения.

На территории учреждения образования не должно быть безнадзорных животных.

114. В неканализованных учреждениях образования выгребные ямы и мусоросборники необходимо очищать при заполнении 2/3 объема, ежедневно обрабатывать 10%-м раствором хлорной извести и 1 раз в неделю засыпать сухой хлорной известью (из расчета 1 кг на 1 $м^2$) или средствами для уничтожения яиц гельминтов (ларвицидами).

Внутренние поверхности и ручки дверей дворовой уборной должны ежедневно мыться с применением средств дезинфекции.

115. Все помещения учреждения образования подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств (или моющих средств и средств дезинфекции) в соответствии с инструкциями по их применению при открытых окнах и фрамугах.

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

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

всех учебных помещений - после окончания каждой смены занятий;

коридоров и рекреаций - после каждой перемены;

гардероба и вестибюля - после начала занятий каждой смены;

помещений медицинского назначения, душевых - по мере загрязнения;

санитарных узлов - после каждой перемены (уборка предусматривает мытье унитазов с использованием ершей);

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

столовой - по окончании приготовления пищи на каждый прием;

обеденного зала, обеденных столов - после каждого приема пищи;

спортивного зала - двух раз в день. После каждого учебного занятия полы, спортивное оборудование протираются влажным способом.

117. Обработка спортивного инвентаря проводится следующим образом:

спортивный ковер очищается ежедневно с использованием пылесосов. Целесообразно использование моющих пылесосов;

переносной спортивный инвентарь после занятий протирается влажной ветошью с использованием средств дезинфекции;

спортивные маты не реже 1 раза в неделю очищаются от пыли.

Съемные чехлы к спортивным матам из текстильных материалов по мере загрязнения должны подвергаться стирке. Кожаные чехлы к матам должны ежедневно протираться с использованием моющих средств.

118. В местах общего пользования (обеденный зал, санитарные узлы, умывальные, душевые) и в помещениях столовой в конце рабочего дня уборка проводится с использованием средств дезинфекции. Дезинфекции подлежат наружные поверхности торгово-технологического и холодильного оборудования в столовой.

119. Ежемесячно и по эпидемическим показаниям должна проводиться генеральная уборка всех помещений с применением моющих средств и средств дезинфекции.

120. Генеральная уборка помещений столовой должна проводиться не реже 1 раза в неделю.

121. Требования к содержанию и эксплуатации плавательных бассейнов должны отвечать санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к устройству, оборудованию и эксплуатации плавательных бассейнов и аквапарков.

122. Электросветильники должны очищаться по мере загрязнения.

123. Уборочный инвентарь должен:

использоваться по назначению (для уборки учебных помещений, коридоров, спортивного зала, обеденного зала, помещений медицинского назначения, жилых помещений, санитарных узлов и других помещений) и быть раздельным для уборки полов и других поверхностей;

выделяться для уборки санитарных узлов, иметь яркую маркировку и храниться раздельно от другого уборочного инвентаря;

после использования промываться горячей водой с моющими средствами и просушиваться;

храниться в чистом виде в специальных шкафах или помещениях.

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

санитарных норм и правил, устанавливающих требования к осуществлению дезинфекционной деятельности;

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

Дератизационные и дезинсекционные мероприятия должны проводиться в отсутствие учащихся.

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.

125. В санитарных узлах должны быть педальные ведра, туалетная бумага, мыло (твердое или жидкое с дозатором), электрополотенца или бумажные салфетки (разовые полотенца) для вытирания рук.

126. Запрещается привлекать учащихся к уборке санитарных узлов и умывальных комнат, душевых, уборке и вывозу отбросов и нечистот, мытью осветительной арматуры.

ГЛАВА 8
ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

127. Образовательный процесс в учреждении образования организуется в соответствии с Кодексом об образовании Республики Беларусь и настоящими Санитарными нормами и правилами.

128. Образовательный процесс должен быть организован в условиях обеспечения учащимся:

сохранения здоровья;

поддержания работоспособности в течение учебного дня, учебной недели, учебного года.

129. Наполняемость учебных групп должна соответствовать требованиям, установленным законодательством об образовании.

130. Типовые учебные планы по специальностям утверждаются в порядке, установленном Кодексом Республики Беларусь об образовании, при наличии заключений органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор, об их соответствии законодательству в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

131. Учебные занятия в учреждениях образования должны начинаться не ранее 8:00 и заканчиваться (вторая смена) не позднее 21:00.

Оптимальной является организация учебных занятий учащихся первого и второго года обучения в учреждениях образования в первую смену.

132. Образовательный процесс в учреждениях образования организуется в соответствии с типовыми учебными планами по специальностям в режиме пятидневной или шестидневной учебной недели. Типовые учебные планы для получения образования в

дневной форме разрабатываются с учетом следующей допустимой обязательной недельной учебной нагрузки:

132.1. в учреждениях профессионально-технического образования:

в режиме пятидневной учебной недели для учащихся первого и второго курса, обучающихся на основе общего базового образования, - не более 33 учебных часов, в режиме шестидневной учебной недели - не более 36 учебных часов;

для учащихся последующих курсов, а также обучающихся на основе общего среднего образования - не более 40 учебных часов в режиме шестидневной или пятидневной учебной недели;

132.2. в учреждениях среднего специального образования:

для учащихся первого курса, обучающихся на основе общего базового образования, - не более 36 учебных часов в режиме шестидневной учебной недели;

для учащихся последующих курсов, а также обучающихся на основе общего среднего образования, профессионально-технического образования - не более 40 учебных часов в режиме шестидневной или пятидневной учебной недели;

132.3. для учащихся, обучающихся на основе специального образования, в режиме пятидневной учебной недели - не более 30 учебных часов, в режиме шестидневной учебной недели - не более 33 учебных часов.

133. При составлении расписания учебных занятий должно предусматриваться равномерное распределение разных по характеру занятий (специальных учебных предметов (учебных дисциплин), гуманитарных, естественно-математических, уроков физической культуры) в течение учебного дня, учебной недели.

Факультативные занятия проводятся в соответствии с учебными программами учреждения образования за счет учебного времени, предусмотренного в типовых учебных планах по специальностям (направлениям специальностей) и учебных планах учреждения образования.

Факультативные занятия проводятся по отдельному расписанию в дни с наименьшей учебной нагрузкой.

134. Продолжительность учебного занятия по теоретическим учебным предметам (учебным дисциплинам), факультативного занятия должна составлять 45 минут.

В учреждениях образования, расположенных на территориях радиоактивного загрязнения, продолжительность учебного занятия обучающихся на основе общего базового образования может быть сокращена до 40 минут.

Образовательный процесс может быть организован путем объединения двух учебных занятий, факультативных занятий по одному учебному предмету (учебной дисциплине).

Два урока физической культуры могут быть объединены только при выполнении программы по лыжной подготовке.

Практические занятия по специальностям (направлениям специальностей) организуются в пределах двух и более учебных занятий в пределах часов, установленных учебной программой.

135. Продолжительность перемен (перерывов) между учебными занятиями, факультативными занятиями, в том числе при объединении их по учебному предмету (учебной дисциплине), должна быть не менее 10 минут.

Продолжительность перемен, отведенных для питания учащихся, должна быть не менее 20 минут.

136. Обязательные контрольные работы в учреждениях образования должны планироваться в соответствии с графиком, утвержденным заместителем руководителя учреждения образования по учебной работе, не более чем по одному учебному предмету (учебной дисциплине) в день в одной учебной группе.

Проведение обязательных контрольных работ с учащимися первого и второго курса, получающими образование на основе общего базового образования, в понедельник и на последних учебных занятиях в другие дни запрещается.

137. Организационные формы физического воспитания учащихся включают:

учебные занятия по учебному предмету «Физическая культура и здоровье»;

занятия в спортивных секциях;

физкультурно-оздоровительные мероприятия в режиме учебного дня;

спортивно-массовые и физкультурно-оздоровительные мероприятия в динамике учебной недели.

138. Физическое воспитание учащихся должно проводиться в условиях, соответствующих требованиям настоящих Санитарных норм и правил, санитарных норм и правил, устанавливающих требования к устройству и эксплуатации спортивных сооружений.

139. Учащиеся допускаются к учебным занятиям по учебному предмету «Физическая культура и здоровье», к спортивно-массовым, физкультурно-оздоровительным мероприятиям только в спортивной одежде и обуви.

140. Учебные занятия по учебному предмету «Физическая культура и здоровье» на открытом воздухе не проводятся при температуре воздуха ниже -15 °С и скорости движения воздуха более 1-3 м/сек, а также в дождливые дни.

141. Ежегодно до 1 сентября на основании медицинских справок о состоянии здоровья должно проводиться распределение учащихся на медицинские группы для проведения учебных занятий по учебному предмету «Физическая культура и здоровье»: основная, подготовительная, специальная, лечебной физической культуры.

Учебные занятия с учащимися, отнесенными по состоянию здоровья к подготовительной группе, проводятся вместе с основной группой согласно рекомендациям врача-педиатра (врача общей практики).

Занятия с учащимися, отнесенными по состоянию здоровья к специальной группе, должны проводиться отдельно от учебных занятий по учебному предмету «Физическая культура и здоровье» педагогическими работниками, прошедшими специальную подготовку. Наполняемость специальной группы должна быть 8-12 учащихся.

Занятия с учащимися, отнесенными по состоянию здоровья к группе лечебной физической культуры, должны проводиться медицинским работником, прошедшим подготовку по лечебной физической культуре, в оборудованных для этих целей помещениях организаций здравоохранения или учреждений образования.

142. К занятиям в спортивных секциях, участию в спортивных соревнованиях учащиеся допускаются с письменного разрешения медицинского работника.

143. Продолжительность каникул определяется Кодексом Республики Беларусь об образовании.

При этом для учащихся первого и второго курса учреждений профессионально-технического образования, обучающихся на основе общего базового образования, необходимо предусматривать дополнительные каникулы продолжительностью не менее 1 календарной недели во втором полугодии учебного года (конец марта - начало апреля).

ГЛАВА 9
ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ И ПРАКТИКИ

144. Порядок организации производственного обучения, практики учащихся определяется законодательством об образовании.

145. Для проведения производственного обучения, практики учащихся в учреждениях образования, организациях создаются (выделяются) ученические (рабочие) места, отвечающие требованиям настоящих Санитарных норм и правил, а также законодательства об охране труда.

146. Факторы производственной среды должны быть безопасны для учащихся и не оказывать неблагоприятного воздействия на состояние их здоровья в ближайшем и отдаленном периодах.

Для получения профессионально-технического образования по специальностям, при работе по которым запрещено применение труда лиц моложе восемнадцати лет, принимаются лица, которым на дату выдачи диплома о профессионально-техническом образовании исполняется восемнадцать лет.

Учащиеся учреждений образования подлежат ежегодным медицинским осмотрам в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

147. Производственная практика по работам, на которых запрещается применение труда лиц моложе 18 лет согласно постановлению Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь от 27 июня 2013 г. № 67 «Об установлении списка работ, на которых запрещается применение труда лиц моложе восемнадцати лет» (Национальный

правовой Интернет-портал Республики Беларусь, 21.08.2013, 8/27770), допускается при соблюдении следующих требований:

достижение учащимися возраста не менее 16 лет;

ограничение продолжительности выполнения учебно-производственных работ учащимися не более 4 часов в день;

обеспечение оптимальных условий труда в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, устанавливающих гигиеническую классификацию условий труда.

148. До начала практических занятий учащиеся должны проходить обязательное обучение безопасным методам выполнения работ, правилам соблюдения техники безопасности.

149. Во время производственного обучения, практики все учащиеся должны обеспечиваться средствами индивидуальной защиты, соответствующими профилю осваиваемой ими специальности: специальной одеждой и обувью, средствами защиты головы, кожи, органов дыхания, слуха, зрения.

Учащиеся не допускаются к выполнению учебно-производственных работ без соответствующих средств индивидуальной защиты и страховочных средств.

150. При прохождении производственного обучения, практики учащиеся должны обеспечиваться моющими средствами, а также средствами, применяемыми для защиты и очищения кожи.

151. Ученическое (рабочее) место учащегося должно быть обеспечено безаварийным управлением технологическим процессом.

152. Организация ученического (рабочего) места учащегося должна исключать длительное (более 25 % рабочего времени) нахождение в вынужденной рабочей позе с наклоном туловища более 30°.

153. При выполнении работы сидя стул должен иметь спинку для фиксации позвоночника, подлокотники. Высота сиденья должна регулироваться.

154. В процессе обучения при работе должна обеспечиваться возможность чередования статических и динамических мышечных напряжений.

155. Производственное оборудование конвейерного типа должно быть обеспечено возможностью изменения темпа работы в соответствии с динамикой работоспособности в течение дня в пределах ±20 % от заданного (если по технологическим требованиям темп не должен быть стабильным).

156. Поверхности приводных элементов управления производственным оборудованием должны быть выполнены из нетоксичных, нетеплопроводных и электроизоляционных материалов.

157. При прохождении производственного обучения, практики в организациях продолжительность рабочего дня не должна превышать: для учащихся, не достигших 16 лет, - 4 часов в день, для учащихся 16-18 лет - 6 часов в день.

158. Нормы выработки для учащихся должны устанавливаться исходя из почасовых норм взрослых рабочих и составлять: для учащихся 14-15 лет - не более 60 % почасовой нормы для взрослых, 16-17 лет - не более 75 %.

159. Динамическая мышечная работа должна быть снижена у юношей на 40 % по сравнению с нормой для мужчин, у девушек - на 60 % по сравнению с нормой для женщин.

160. Масса груза (вместе с приспособлением для его переноски), поднимаемого и перемещаемого учащимися вручную в течение рабочего дня, должна соответствовать предельным нормам подъема и перемещения несовершеннолетними тяжестей вручную 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).

161. В производственных (учебно-производственных) мастерских учреждения образования, в рабочих зонах производственных помещений и на территории, где проводится производственное обучение учащихся, гигиенически обоснованной нормой является уровень звука 70 децибел А (далее - дБА).

При организации производственного обучения, практики учащихся должен проводиться комплекс мероприятий по профилактике неблагоприятного воздействия производственного шума на организм учащихся, предусматривающий:

снижение шума в источнике его образования;

устранение передачи шума от источника и из помещения, где установлены создающие шум агрегаты, в соседние помещения;

снижение уровня шума в помещениях, где установлены шумосоздающие агрегаты;

рациональную планировку помещений;

использование коллективных средств защиты (звукоизолированные кабины, дистанционное управление и другое);

использование индивидуальных средств защиты (противошумовые наушники, вкладыши, шлемы и другое);

рациональный режим труда и отдыха.

162. При невозможности обеспечивать работу учащихся в условиях допустимых уровней звука несмотря на все проведенные профилактические мероприятия продолжительность работы учащихся должна сокращаться в зависимости от различных уровней звука согласно приложению 4 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

При работах в условиях шума, превышающего уровень звука 70 дБА, необходимо вводить 15-минутные перерывы через 45 минут работы с отдыхом в нешумном помещении.

По истечении допустимого времени выполнения учебно-производственных работ в условиях шума учащиеся переводятся на другую работу вне действия повышенных для учащихся уровней шума.

163. Пребывание учащихся в производственных зонах с уровнем звука более 90 дБА без применения средств индивидуальной защиты не допускается.

164. При освоении профессий, связанных с вибрацией, уровни общей вибрации всех категорий и локальной вибрации на ученических (рабочих) местах учащихся не должны превышать предельно допустимых значений для 2-го (допустимого для взрослых) класса условий труда в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, устанавливающих гигиеническую классификацию условий труда.

К практическим занятиям на ученических (рабочих) местах в таких условиях допускаются учащиеся, достигшие 16 лет, при продолжительности работы не более 4 часов в день.

165. Во время производственного обучения, практики учащихся должны проводиться 10-минутные перерывы через каждые 50 минут работы в первый год обучения и через каждые 1 час 50 минут - во второй и последующие годы обучения.

166. Отдых учащихся в перерывах между практическими занятиями должен проводиться в рекреационных, в специально отведенных помещениях или на свежем воздухе.

Во время производственного обучения, практики учащихся перерыв на обед проводится после четвертого часа занятий.

167. Запрещается привлечение учащихся к выполнению работ, не предусмотренных учебно-программной документацией, планом воспитательной работы учреждения образования.

ГЛАВА 10
ТРЕБОВАНИЯ К УСТРОЙСТВУ И ОБОРУДОВАНИЮ ПИЩЕБЛОКА, ТРАНСПОРТИРОВКЕ И ХРАНЕНИЮ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

168. Устройство, набор производственных помещений, торгово-технологического и холодильного оборудования столовых, их санитарно-техническое благоустройство должны соответствовать санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к торговым объектам общественного питания.

Размещение производственных помещений и торгово-технологического оборудования в столовой учреждения образования должно обеспечивать исключение встречных потоков сырого и готового продовольственного сырья и пищевых продуктов (далее - пищевые продукты), грязной и чистой посуды.

169. Для обработки и хранения пищевых продуктов в столовой должны устанавливаться:

торгово-технологическое оборудование на электропитании. Для измельчения сырых и прошедших тепловую обработку пищевых продуктов должно использоваться раздельное торгово-технологическое оборудование;

холодильное оборудование для хранения пищевых продуктов;

производственные столы (цельнометаллические, с покрытием из нержавеющей стали или дюралюминия и другие). Для обработки сырого мяса, птицы и рыбы допускается использование производственных столов, покрытых оцинкованным железом и с закругленными углами, для разделки теста - деревянных;

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

стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря, конструкция, используемые материалы и размещение которых должны позволять проводить влажную уборку и дезинфекцию.

Производственные столы и производственные ванны должны быть промаркированы согласно назначению, в том числе в доготовочном (горячем) цехе - «ГП» (готовая продукция) и «СП» (сырая продукция).

170. Торгово-технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно. Оценка на соответствие торгово-технологического и холодильного оборудования паспортным характеристикам должна проводиться два раза в год - перед началом нового учебного года и в период зимних каникул.

171. Обеденные залы оборудуются столами на 4, 6, 10 мест и стульями или табуретами. При расстановке столов следует соблюдать расстояния:

между столами и участком раздачи пищи или окном (дверью) для приема грязной посуды - 150-200 см;

между рядами столов - 100-150 см;

между столами и стеной - 40-60 см.

Возле посудомоечной устанавливаются столы для сбора грязной посуды, подносов.

Столы должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих средств и средств дезинфекции.

172. Для разделки пищевых продуктов используются разделочные ножи и доски. Разделочные доски должны быть изготовлены из твердых пород дерева, гладко выструганы, без щелей и зазоров, разделочные ножи - из нержавеющей стали.

Разделочные ножи и доски, а также кухонная посуда должна быть промаркирована, 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), «Гастрономия» (сыр, колбасные изделия и другое).

Разделочные ножи и доски, кухонная посуда закрепляются за каждым производственным помещением пищеблока. Разделочные ножи и доски хранятся в специальных металлических кассетах на рабочих местах поваров.

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

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

174. При организации питания в учреждениях образования должны использоваться:

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

столовые приборы из нержавеющей стали;

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

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

Алюминиевая кухонная посуда может использоваться только для приготовления и временного (до 1 часа) хранения пищи.

Пластмассовая посуда может использоваться для временного хранения сырых пищевых продуктов, хранения сухих пищевых продуктов и 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 при наличии трещин и заусениц.

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

Количество столовой посуды и столовых приборов в использовании должно быть не менее, чем число посадочных мест в обеденном зале. Должен предусматриваться достаточный запас столовой посуды и столовых приборов, разделочных ножей и досок, кухонного инвентаря для обеспечения их своевременной замены.

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

176. Поставки пищевых продуктов в учреждения образования необходимо проводить специальными транспортными средствами в условиях, обеспечивающих сохранность пищевых продуктов и предотвращающих их загрязнение, при строгом соблюдении товарного соседства сырых и готовых пищевых продуктов.

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

Транспортировка овощей должна проводиться отдельно от других пищевых продуктов.

Транспортировка особо скоропортящихся и скоропортящихся пищевых продуктов производится:

изотермическими или охлаждаемыми транспортными средствами с соблюдением температурных режимов транспортировки;

в таре производителя либо закрытой маркированной таре поставщика. Тара должна использоваться строго по назначению, после использования промываться горячей водой с использованием моющих средств, высушиваться и храниться в местах, недоступных загрязнению.

При транспортировке пищевых продуктов запрещается перетаривание молока и кисломолочных продуктов в промежуточные емкости.

177. Поступающие в пищеблок пищевые продукты должны сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность.

Для организации питания учащихся может использоваться сельскохозяйственная продукция растительного происхождения, выращенная в сельскохозяйственных организациях, на учебно-опытных участках, в учебных хозяйствах и иных структурных подразделениях учреждения образования и на которую имеются документы, подтверждающие ее качество и безопасность.

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

178. Не допускаются к приему в столовую учреждения образования:

пищевые продукты без этикеток или листков-вкладышей, без документов, удостоверяющих их качество и безопасность;

мясо и субпродукты без клейма и ветеринарного свидетельства;

непотрошеная птица;

мясо и яйца водоплавающей птицы (утиные, гусиные);

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

паштеты мясные;

сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;

куриные яйца из инкубатора (миражные), яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой «тек», «бой», а также яйца из сельскохозяйственных организаций, неблагополучных по сальмонеллезам;

закусочные консервы рыбные, изготовленные из рыбы, предварительно обработанной подсушкой, жарением или копчением (консервы рыбные в томатном соусе, в маринаде или в желе, консервы-паштеты, рыбо-растительные консервы, шпроты и другое);

закусочные консервы овощные (из обжаренных корнеплодов, в том числе фаршированных);

консервы с нарушением герметичности, бомбажем, деформированные;

острые соусы, кетчупы, маринованные овощи с использованием столового уксуса;

свиное сало, кулинарные жиры (маргарин) и другие гидрогенизированные жиры;

кофе натуральный;

тонизирующие, в том числе энергетические, напитки;

газированные напитки;

жевательная резинка;

чипсы, острые сухарики;

грибы;

крупа, мука, сухофрукты и другие пищевые продукты, поврежденные амбарными вредителями;

овощи, фрукты и ягоды с признаками гниения;

пищевые продукты с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности, особо скоропортящиеся и скоропортящиеся пищевые продукты на истечении срока годности.

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

Сроки годности, условия хранения пищевых продуктов должны соответствовать срокам годности и условиям хранения, установленным государственными стандартами, техническими условиями или технологической документацией (рецептура, техническое описание) на конкретное наименование пищевого продукта.

Кладовщик (другое ответственное лицо) должен вести журнал по контролю за качеством скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих в пищеблок, по форме согласно приложению 5 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

180. 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.

181. Особо скоропортящиеся и скоропортящиеся пищевые продукты должны храниться в условиях холода (холодильные камеры, холодильники) при температуре от +2 °С до +6 °С.

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

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

В овощехранилище картофель и овощи должны закладывать слоем не более 1,5 м. Свежую капусту должны хранить 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 защите помещений от проникновения грызунов; загрязненные землей овощи (корнеплоды и огурцы свежие) должны храниться отдельно от остальной группы свежих овощей, фруктов и ягод и других пищевых продуктов.

Сырые мясные и рыбные пищевые продукты, в том числе полуфабрикаты, субпродукты, охлажденные или замороженные, мясные гастрономические продукты (колбасы, сосиски, сардельки и другое) должны храниться 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.

Масло сливочное должно храниться завернутым в пергамент или в таре на полках.

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

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

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

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

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

Пищевые продукты в складских помещениях и холодильных камерах должны храниться на стеллажах и подтоварниках.

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

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, оборудованы пробками промышленного производства.

184. 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 с 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 с температурой не ниже 65 °С с использованием гибкого шланга с душевой насадкой.

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

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

механическая очистка;

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

ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С.

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

187. После мытья посуда, кухонный инвентарь просушиваются на специальных полках или решетках, установленных на высоте не менее 50 см от пола и укомплектованных поддонами для сбора воды.

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

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

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

Использование подносов деформированных и с видимыми загрязнениями не допускается.

189. 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 кипятятся в течение 15 минут. Допускается использование одноразовой ветоши.

190. Помещения пищеблока оборудуются умывальниками, дозаторами с жидким мылом, антисептиками для рук, одноразовыми полотенцами либо электросушилками.

191. Столы для сбора грязной посуды и подносов должны иметь гигиеническое покрытие, устойчивое к действию моющих средств и средств дезинфекции.

ГЛАВА 11
ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

192. Организация питания учащихся учреждений образования осуществляется субъектами предпринимательской деятельности - юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, специализирующимися на оказании услуг общественного питания, иными организациями, имеющими в своем составе соответствующие структурные подразделения (далее - субъекты предпринимательской деятельности), в соответствии с актами законодательства, регламентирующими порядок организации общественного питания, либо учреждениями образования через объекты общественного питания: столовые, буфеты, кафе (далее - столовые).

193. Питание учащихся учреждений профессионально-технического образования осуществляется в соответствии с Положением об организации питания и обеспечении питанием учащихся, получающих профессионально-техническое образование, за счет средств республиканского и (или) местного бюджетов, утвержденным постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 14 июля 2011 г. № 953 «О некоторых вопросах профессионально-технического образования» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2011 г., № 85, 5/34169).

194. Питание учащихся осуществляется в соответствии с примерными двухнедельными рационами питания, которые разрабатываются субъектом предпринимательской деятельности и утверждаются руководителями учреждения образования и субъекта предпринимательской деятельности, а в случае организации питания учреждением образования - разрабатываются заведующим производством столовой и утверждаются руководителем учреждения образования.

195. Примерные двухнедельные рационы питания учащихся разрабатываются в соответствии с санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования к питанию населения: нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Республики Беларусь (далее - нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах).

Примерные двухнедельные рационы питания разрабатываются также с учетом:

утвержденных в установленном законодательством порядке сборников технологических карт блюд для учреждений общего среднего и профессионально-технического образования, сборников по диетическому питанию и других;

установленных актами законодательства норм питания для соответствующих категорий учащихся (далее - нормы питания);

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

оптимального соотношения пищевых веществ: белков, жиров и углеводов как 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности суточного рациона как 12-15 %, 30-32 % и 55-60 % соответственно;

рационального распределения общей калорийности суточного рациона по приемам пищи, что должно составлять при организации 3-разового питания: завтрак - 25 %, обед - 40 %, ужин - 35 % от калорийности суточного рациона.

196. В примерных двухнедельных рационах питания учащихся, получающих 3-разовое питание, 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 месяца должны быть выполнены с допустимым отклонением ±10 % при условии выполнения норм физиологических потребностей в энергии пищевых веществ.

197. Питание учащихся в столовых осуществляется в соответствии с графиком приема пищи, утверждаемым руководителем учреждения образования по согласованию с

заведующим производством столовой. При составлении графика приема пищи следует учитывать, что учащиеся должны принимать пищу каждые 4 часа.

198. В учреждениях образования на завтрак предусматриваются закуска (салат), горячее блюдо, напиток; на обед - закуска (салат), суп, горячее блюдо, сладкое блюдо или напиток (сок); на ужин - закуска (салат), горячее блюдо, напиток.

199. В рацион питания учащихся учреждений образования могут включаться:

колбасы и сосиски вареные высшего и первого сорта не более двух раз в неделю, при одноразовом приеме пищи - не более одного раза в неделю;

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

кондитерские изделия, богатые пектином (зефир, мармелад, джем и другое).

Одноименные блюда не включаются в течение двух дней подряд.

Для приготовления блюд должна использоваться йодированная соль.

200. Питание учащихся должно быть щадящим по химическому составу и способам приготовления.

В рационы питания не должны включаться продукты с острым вкусом (горчица, хрен, перец красный и черный, уксус). В рецептурах блюд уксус заменяется лимонной кислотой. Вместо острых приправ используются вкусовые приправы (петрушка, сельдерей, укроп, лук, чеснок, корица, ванилин). Из жиров используются сливочные и растительные масла.

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

201. Для отдельных учащихся в соответствии с рекомендациями врача организуется диетическое питание. Сведения об учащихся, нуждающихся в диетическом питании, подаются медицинским работником в столовую.

Для учащихся, получающих диетическое питание, допускается отклонение от установленных норм питания по отдельным пищевым продуктам с учетом их замены в соответствии с рекомендациями врача.

202. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо выполнять следующие гигиенические требования:

пища должна готовиться на каждый прием пищи и реализовываться в течение не более двух часов с момента приготовления. Готовая горячая пища должна храниться на электроплите или электромармите;

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

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

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

индивидуальная упаковка консервированных продуктов промывается проточной водой или протирается ветошью;

овощи, предназначенные для салатов, должны вариться в неочищенном виде. Неочищенные отварные овощи могут храниться не более 6 часов при температуре от +2 до +6 °С, очищенные отварные овощи - не более двух часов. Овощи, подлежащие отариванию в очищенном виде, чистятся непосредственно перед варкой и варятся в подсоленной воде;

очищенные сырые овощи могут храниться в воде не более чем 1,5 часа. Овощи, фрукты и ягоды, используемые для приготовления блюд в сыром виде, после очистки и мытья должны бланшироваться, зелень - промываться в охлажденной кипяченой воде; кочаны капусты перед бланшировкой разрезают на 2-4 части. Салаты перед заправкой должны храниться при температуре +2-6 °С. Заправка салатов должна производиться непосредственно перед их выдачей;

полуфабрикаты из рубленого мяса, птицы, рыбы должны быть обжарены в течение 3-5 минут с двух сторон в нагретом до кипения жире, а затем доведены до готовности в жарочном шкафу при температуре +250-280 °С в течение 5-7 минут. Жарка полуфабрикатов может производиться в жарочном шкафу, без предварительного обжаривания на электроплите, при температуре +250-270 °С в течение 20-25 минут. При варке биточков на пару продолжительность тепловой обработки должна быть не менее 20 минут;

режим термической обработки блюд с использованием пароконвекторного технологического оборудования должен соответствовать технической документации на данное оборудование;

при изготовлении супов из вареного мяса или отпуске его с супом измельченное и порционное мясо должно подвергаться вторичной термической обработке (кипячение в бульоне, соусе или запекание в жарочном шкафу в течение 10 минут при температуре +220-250 °С);

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

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

яйца необходимо варить в течение 10 минут после закипания воды. Смесь для омлета выливается на противень слоем 2,5-3 см и готовится в течение 8-10 минут при температуре в жарочном шкафу +180-200 °С;

творожные запеканки готовят слоем 3-4 см в жарочном шкафу при температуре +180-200 °С в течение 20-30 минут;

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

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

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

переливание перед раздачей из потребительской тары в емкости молока, кисломолочных и других напитков, соков запрещается.

203. С целью обеспечения учащихся витамином С ежедневно проводится витаминизация супов или сладких (третьих) блюд аскорбиновой кислотой в соответствии с установленными нормами питания.

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

С-витаминизация блюд проводится медицинским работником или заведующим производством (ответственным поваром) пищеблока.

Витаминизация компотов проводится после их охлаждения до температуры 12-15 °С перед их раздачей. При витаминизации киселей аскорбиновую кислоту вводят в крахмальную муку. Подогрев витаминизированных блюд не допускается.

В период проведения профилактической поливитаминизации рационов питания С-витаминизация не проводится, если содержание витамина С в поливитамине обеспечивает суточную потребность в нем подростка не менее чем на 80 %.

204. В учреждениях образования при положительных результатах государственной санитарно-гигиенической экспертизы могут использоваться:

для приготовления блюд - полуфабрикаты высокой степени готовности в расфасованном виде охлажденные или быстрозамороженные при условии обеспечения непрерывности холодовой цепи от момента замораживания до дефростации или приготовления блюд;

приготовленные вне столовой блюда при обеспечении соответствующих условий их доставки (сохранение температуры, соблюдение сроков хранения и исключение возможности загрязнения блюд).

205. В учреждениях образования с небольшой численностью учащихся, не имеющих производственных площадей для приготовления пищи, горячее питание может быть

организовано через столовую-раздаточную или буфет-раздаточную с минимальным набором оборудования (электроплита двух-, трехконфорочная или электромармит, мойка для мытья посуды с тремя посудомоечными ваннами, электроводонагреватель, холодильник). Доставка скомплектованных рационов питания должна осуществляться с использованием специальных изотермических емкостей.

Такая форма организации горячего питания допускается при условии положительных результатов государственной санитарно-гигиенической экспертизы, проведенной органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор, в порядке, установленном законодательными актами.

206. Для организации питания могут использоваться различные формы обслуживания:

предварительный заказ блюд по меню завтрашнего дня; обслуживание по типу шведского стола;

отпуск отдельных блюд в многопорционной посуде;

централизованная система доставки и приготовления скомплектованных рационов питания;

организация работы кафе, буфетов и иные.

207. В буфете могут реализовываться пищевые продукты, входящие в примерный перечень пищевых продуктов, реализуемых в буфете учреждения образования, согласно приложению 6 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

Примерный перечень пищевых продуктов, реализуемых в буфете, может быть сокращен или расширен с учетом имеющихся условий для хранения и реализации пищевых продуктов в каждом конкретном учреждении образования.

208. По окончании каждого месяца (оптимально каждые 10 дней) в учреждениях образования должно анализироваться выполнение установленных норм питания учащихся.

209. В учреждениях образования при организации питания учащихся должен осуществляться производственный, в том числе лабораторный, контроль за качеством и безопасностью питания в соответствии с санитарными нормами и правилами, устанавливающими 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 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.

Качество готовой пищи должно ежедневно проверяться бракеражной комиссией, утвержденной приказом руководителя учреждения образования или субъекта предпринимательской деятельности. Результаты бракеража регистрируются в журнале показателей качества готовой пищи (бракеражный журнал) по форме согласно приложению 7 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

В состав бракеражной комиссии входят: заведующий производством или повар столовой, представитель администрации, медицинский работник учреждения образования, дежурный по пищеблоку педагогический работник.

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

210. Ежедневно в учреждениях образования должен осуществляться отбор суточных проб каждого приготовленного блюда.

Отбор суточных проб приготовленных блюд проводится медицинским работником учреждения образования или иным ответственным лицом (заведующим производством) 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. Суточные пробы приготовленных блюд могут отбираться в уменьшенном объеме, но не менее 50 г, если это соответствует выходу приготовленного блюда.

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

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

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

211. 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.

212. Работники столовой должны соблюдать правила личной гигиены:

приходить на работу в чистой одежде и обуви, оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в гардеробной, тщательно мыть руки с жидким моющим средством, надевать чистую санитарную одежду и убирать волосы под косынку или колпак;

во время работы не носить кольца, серьги, не закалывать санитарную одежду булавками, на рабочем месте не принимать пищу и не курить;

ногти должны быть коротко острижены, не покрыты лаком;

при приготовлении блюд, не подвергающихся термической обработке, выдаче и порционировании блюд использовать одноразовые перчатки. Смена перчаток должна проводиться после каждого использования;

перед посещением туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения - тщательно мыть руки с жидким моющим средством с последующей обработкой антисептиком.

Смена санитарной одежды производится по мере загрязнения, но не реже одного раза в день.

Необходимо обеспечить раздельное хранение санитарной одежды и личной одежды работников пищеблока.

213. Все работники столовой должны ежедневно регистрировать данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале «Здоровье» по форме согласно приложению 8 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

Работники столовой при подозрении на заболевание или заболевшие к работе не допускаются.

Контроль за ведением журнала «Здоровье» осуществляет медицинский работник совместно с представителями администрации учреждения образования.

ГЛАВА 12
ГИГИЕНИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ И ВОСПИТАНИЕ УЧАЩИХСЯ

214. Медицинские работники и администрация учреждения образования должны осуществлять гигиеническое обучение и воспитание учащихся, ежегодно планировать и проводить мероприятия по:

профилактике заболеваний;

формированию здорового образа жизни.

215. Гигиеническое обучение и воспитание учащихся осуществляется:

на учебных занятиях в объеме, предусмотренном программами по отдельным учебным предметам (биология, физическая культура и здоровье, основы безопасности жизнедеятельности и другое);

в период производственного обучения и практики (в виде бесед во время обучения безопасным методам выполнения работ, инструктажа по технике безопасности);

при проведении тематических мероприятий по здоровому образу жизни (лекции, конференции, демонстрация тематических кинофильмов, организация вечеров вопросов и ответов и другое).

Тематические мероприятия по здоровому образу жизни целесообразно проводить с участием специалистов организаций здравоохранения, в том числе органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор.

216. На теоретических и практических занятиях, при работе за компьютерами, с высокоточными приборами и оборудованием при появлении первых признаков зрительного утомления необходимо проводить комплексы упражнений для профилактики утомления органа зрения согласно приложению 9 к настоящим Санитарным нормам и правилам. Могут использоваться другие утвержденные комплексы упражнений по профилактике нарушений со стороны органов зрения учащихся.

217. Администрация учреждения образования должна требовать от учащихся выполнения установленных правил по поддержанию чистоты помещений и территории, своевременному проветриванию учебных помещений, опрятности одежды и обуви, правил личной гигиены.

218. Вопросы состояния здоровья учащихся, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия в учреждении образования должны постоянно контролироваться руководителем и медицинскими работниками учреждения образования, систематически рассматриваться на заседаниях педагогических советов.

Приложение 1
к Санитарным нормам и правилам
«Требования для учреждений
профессионально-технического
и среднего специального образования»

Оптимальные параметры температуры воздуха в основных помещениях учреждений образования в холодный период года

№ п/п	Наименование помещений	Температура воздуха в помещениях, °С
1	Учебные помещения (кабинеты, лаборатории)	+18-+20
2	Лекционные аудитории, киноаудитории, залы курсового и дипломного проектирования	+17-+20
3	Производственные (учебно-производственные) мастерские	+15-+17
4	Спортивный зал, тренажерный зал	+15-+18
5	Раздевальные при спортивном зале	+19-+23

6	Душевые	Не ниже +25
7	Актовый зал	Не ниже +17
8	Библиотека, читальный зал, помещения дополнительного образования	+18-+20
9	Медицинский кабинет	+21-+23
10	Санитарные узлы	+19-+21

Приложение 2
к Санитарным нормам и правилам
«Требования для учреждений
профессионально-технического
и среднего специального образования»

Нормируемые показатели искусственной освещенности основных помещений учреждений образования

Наименование помещений	Плоскость (Г - горизонтальная, В - вертикальная) (высота над полом, м)	Уровень искусственной освещенности, лк	
		при освещении лампами накаливания	при освещении люминесцентными лампами
Учебные помещения (кабинеты, лаборатории), лекционные аудитории	В - 1,5 (на середине классной доски)	200	400
	Г - 0,8 (на рабочих столах)	200	400
Лаборантские при учебных кабинетах	Г - 0,8 (на рабочих столах)	200	400
Кабинеты технического черчения и рисования	В (на середине доски)	300	500
	Г - 0,8	300	500
Кабинеты информатики и вычислительной техники	В - 1,0 (на экране дисплея)	100	200
	Г - 0,8 (на рабочих столах)	200	400
Учебные (учебно-производственные) мастерские по специальностям с обработкой металла, древесины, тканей	Г - 0,8 (на верстаках, столах раскроя ткани, рабочих поверхностях)	300	500
Инструментальная, комната мастера	Г - 0,8	150	300
Лингафонные кабинеты	Г - 0,8 (на рабочих столах)	150	300
Спортивный зал	Г (пол)	100	200
	В - 2,0 (на продольных стенах помещения)	40	75
Снарядные, инвентарные	Г - 0,8	30	75
Кабинеты и комнаты преподавателей	Г - 0,8	150	300
Читальный зал библиотеки	Г - 0,8 (на рабочих столах)	200	400
Крытый плавательный бассейн	Г (на поверхности воды)	100	200
Обеденный зал, буфет	Г - 0,8	100	200
Актовый зал	Г (пол)	100	200
Рекреации, вестибюли, гардеробные	Г (пол)	75	150
Коридоры, проходы, санитарные узлы	Г (пол)	30	75
Главные лестничные клетки	Г (пол, ступеньки)	50	100

Приложение 3
к Санитарным нормам и правилам
«Требования для учреждений
профессионально-технического
и среднего специального образования»

Функциональные размеры и маркировка мебели ученической для разных ростовых групп учащихся

Номер ученической мебели	Цвет маркировки мебели ученической	Группа роста учащихся, мм	Размеры мебели ученической	
			высота над полом крышки края стола, обращенного к учащемуся, мм	высота над полом переднего края сиденья, мм
4	Красный	От 1450 до 1600	640	380
5	Зеленый	От 1600 до 1750	700	420
6	Голубой	Свыше 1750	760	460

Приложение 4
к Санитарным нормам и правилам
«Требования для учреждений
профессионально-технического
и среднего специального образования»

Допустимое время работы учащихся при различных уровнях звука

Характер воздействия	Возраст, лет	Уровни звука, дБА				
		70	75	80	85	90
Непрерывный или прерывистый шум с суммарным воздействием в смену	Время работы в часах					
	14-15	4	3,5	3	2	1
	16-18	6	5	4	3	2

Примечание. При импульсивном шуме длительность работы соответственно возрасту должна быть на порядок ниже значений, указанных в настоящей таблице, то есть при уровне звука 70 дБА для 14-15-летних учащихся время работы в часах - 3,5 часа и другое.

Приложение 5
к Санитарным нормам и правилам
«Требования для учреждений
профессионально-технического
и среднего специального образования»

Форма

ЖУРНАЛ
по контролю за качеством скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих в пищеблок

Начат _____ 20__ г.

Окончен _____ 20__ г.

Дата поступления пищевых продуктов	Перечень поступающих на пищеблок пищевых продуктов	Качество проверяемых пищевых продуктов	Срок годности пищевых продуктов	Подпись
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 и номер товарно-транспортной накладной на данные пищевые продукты.

4. В графе 4 указывается срок годности пищевых продуктов в соответствии с товарно-транспортной накладной.

5. В графе 5 ставится подпись шеф-повара или лица, ответственного за получение скоропортящегося пищевого продукта (выборочная проверка осуществляется медицинским работником).

Приложение 6
к Санитарным нормам и правилам
«Требования для учреждений
профессионально-технического
и среднего специального образования»

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ
пищевых продуктов, реализуемых в буфете учреждения образования

№ п/п	Пищевые продукты	Масса (объем) порции	Ассортимент	Особые условия реализации
1	Свежие фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы, киви и другие) и овощи (помидоры, огурцы)	Калиброванные	Не менее трех наименований фруктов и двух наименований овощей	Поштучно, мытые
2	Салаты из свежих и вареных овощей со свежей зеленью, из морепродуктов	50-100 г	Не менее пяти наименований	Хранятся не более 2 часов с использованием

				охлаждаемого прилавка (холодильника)
3	Холодные блюда из мяса и мясных продуктов, рыбы и рыбных гастрономических продуктов, яиц, в том числе бутерброды с колбасой и другими гастрономическими продуктами	50-100 г	Не менее трех наименований	Хранятся не более 2 часов с использованием охлаждаемого прилавка (холодильника)
4	Изделия творожные (сырки, пудинги) в промышленной (порционной) упаковке	50-100 г	Не менее двух наименований	Хранятся с использованием охлаждаемого прилавка (холодильника)
5	Сыры сычужные твердые (и (или) плавленые) ломтевые, массы пластифицированные сырные в промышленной (порционной) упаковке	25-50 г	Одно-два наименования	Хранятся с использованием охлаждаемого прилавка (холодильника)
6	Хлебобулочные изделия (сдобные булочные изделия и зерновые хлебцы), в том числе обогащенные микронутриентами, промышленного и собственного производства	50-100 г	От трех до восьми наименований	Хранятся в соответствии с требованиями
7	Орехи (кроме сырого арахиса), сухофрукты и их смеси, казинаки, злаковые хлопья в промышленной (порционной) упаковке, сухие завтраки типа «мюсли» в виде батончиков	До 100 г	Три-четыре наименования	Хранятся в соответствии с требованиями
8	Мармелад, зефир, шоколад, вафли в промышленной (порционной) упаковке	До 100 г	От трех до восьми наименований	Хранятся в соответствии с требованиями
9	Сладкие блюда (желе и другие) промышленного и собственного производства порционные	До 100 г	Одно-два наименования	Хранятся с использованием охлаждаемого прилавка (холодильника)
10	Вода питьевая негазированная промышленного производства, расфасованная в бутылки	0,2-0,5 л	Не менее двух наименований	Хранится в соответствии с требованиями, допускается разлив из бутылей до 2 л
11	Напитки собственного производства (из клюквы, шиповника, других ягод и фруктов)	150-200 мл	Два-четыре наименования	Напитки собственного производства готовятся непосредственно перед реализацией
12	Соки и нектары плодовые (фруктовые) и овощные с содержанием соковых веществ не менее 50 % в промышленной (порционной) упаковке	150-200 мл	Не менее трех наименований	Хранятся в соответствии с требованиями. Допускается разлив из промышленной упаковки от 200 мл до 3 л
13	Кисломолочные напитки с живыми бактериальными культурами (кефир, ряженка, простокваша, биойогурт), в том числе обогащенные макро- и микронутриентами, в промышленной (порционной) упаковке	До 200 г	Не менее двух наименований	Хранятся с использованием охлаждаемого прилавка (холодильника). Допускается разлив из промышленной упаковки от 200 г до 1 кг
14	Молоко стерилизованное или пастеризованное (в том числе обогащенное макро- и	200 г	Одно и более наименований	Хранится с использованием охлаждаемого прилавка

	микронутриентами) в промышленной (порционной) упаковке			(холодильника). Допускается разлив из промышленной упаковки от 200 г до 1 кг
15	Гематоген не чаще двух раз в учебную неделю (за исключением зарегистрированного в качестве биологически активной добавки к пище, лекарственного средства, иных случаев, установленных законодательством Республики Беларусь)	20 г	От двух до четырех наименований	Хранится в соответствии с требованиями

Приложение 7
к Санитарным нормам и правилам
«Требования для учреждений
профессионально-технического
и среднего специального образования»

Форма

ЖУРНАЛ
показателей качества готовой пищи (бракеражный журнал)

Начат _____ 20__ г.

Окончен _____ 20__ г.

Дата	Наименование готовой продукции (завтрак, обед, полдник, ужин)	Оценка				Разрешение на выдачу и предложения членов бракеражной комиссии	Подписи
		выполнения меню	доброкаче-ственности	правильности кулинарной обработки	С-витами-низации		
1	2	3	4	5	6	7	8

Примечание. В графе «Оценка выполнения меню» указывается фактический выход готового блюда.

Приложение 8
к Санитарным нормам и правилам
«Требования для учреждений
профессионально-технического
и среднего специального образования»

Форма

ЖУРНАЛ
«Здоровье»

Начат _____ 20__ г.

Окончен _____ 20__ г.

№ п/п	Дата	Фамилия, имя, отчество работников (согласно штатному расписанию)	Отметка об отсутствии острых кишечных заболеваний у работника и членов его семьи	Отметка об отсутствии у работника ангины, гнойничковых заболеваний	Контроль за листками нетрудоспособности, в том числе в связи с уходом за больным членом семьи	Личные подписи работников пищеблока, медицинского работника
1	2	3	4	5	6	7

Приложение 9
к Санитарным нормам и правилам
«Требования для учреждений
профессионально-технического
и среднего специального образования»

Комплексы упражнений для профилактики утомления органа зрения

1. Исходное положение - сидя, откинувшись на спинку стула. Глубоко вдохнуть, наклонившись вперед к крышке стола, затем выдохнуть. Повторить 5-6 раз.

2. Исходное положение - сидя, откинувшись на спинку стула. Прикрыть веки, крепко зажмурить глаза, затем открыть. Повторить 5-6 раз.

3. Исходное положение - сидя, руки на поясе. Повернуть голову вправо, посмотреть на локоть правой руки. Вернуться в исходное положение. Повторить 5-6 раз.

4. Исходное положение - сидя. Поднять глаза кверху, выполнить глазами круговые движения по часовой стрелке, затем против часовой стрелки. Повторить 5-6 раз.

5. Исходное положение - сидя, руки вперед. Посмотреть на кончики пальцев, поднять руки вверх, одновременно вдохнуть. Следить за руками, не поднимая головы. Руки опустить, одновременно выдохнуть. Повторить 4-5 раз.

6. Исходное положение - сидя. Смотреть прямо перед собой на классную доску 2-3 секунды, перенести взор на кончик носа на 3-5 секунд. Повторить 6-8 раз.

7. Исходное положение - сидя, закрыв глаза. В течение 30 секунд массировать веки кончиками указательных пальцев.