

Зарегистрировано в Министерстве юстиции Кыргызской Республики
19 марта 2004 года. Регистрационный номер 34-04

Утверждены
постановлением Главного
государственного санитарного
врача Кыргызской Республики
от 20 февраля 2004 года N 9

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

РАЗДЕЛ: ГИГИЕНА ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ

"Гигиенические требования к условиям обучения
школьников в различных видах современных
общеобразовательных учреждений"

Санитарные правила и нормы

СанПиН 2.4.2.002-03

1. Общие положения и область применения
2. Гигиенические требования к условиям и режиму обучения школьников в различных видах общеобразовательных учреждений
 - 2.1. Требования к размещению общеобразовательных учреждений
 - 2.2. Требования к участку общеобразовательных учреждений
 - 2.3. Требования к школьному зданию
 - 2.4. Требования к помещениям и оборудованию общеобразовательных учреждений
 - 2.5. Требования к воздушно-тепловому режиму
 - 2.6. Требования к естественному и искусственному освещению
 - 2.7. Требования к водоснабжению и канализации
 - 2.8. Требования к помещениям и оборудованию общеобразовательных учреждений, размещенных в приспособленном здании
 - 2.9. Требования к организации медицинского обслуживания учащихся
 - 2.10. Требования к санитарному состоянию и содержанию общеобразовательных учреждений
 - 2.11. Требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях

1. Общие положения и область применения

1.1. Настоящие санитарные правила и нормы (далее - Санитарные правила) переработаны Департаментом госсанэпиднадзора Министерства здравоохранения Кыргызской Республики в соответствии с Законом Кыргызской Республики "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", Положением о государственной санитарно-эпидемиологической службе и Положением о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утвержденных постановлением Правительства Кыргызской Республики от 10.12.2001 г. N 778, с учетом СанПиН 2.4.2.576-96, разработанного Министерством здравоохранения Российской Федерации.

1.2. Санитарные правила предназначены для предотвращения неблагоприятного воздействия на организм школьников вредных факторов, сопровождающих их учебную деятельность и определяют санитарно-гигиенические требования к:

- размещению общеобразовательного учреждения;
- участку общеобразовательного учреждения;
- школьному зданию;
- оборудованию помещений общеобразовательного учреждения;
- воздушно-тепловому режиму общеобразовательного учреждения;

- естественному и искусственному освещению;
- водоснабжению и канализации;
- помещениям и оборудованию школ, размещенных в приспособленных зданиях;
- организации медицинского обслуживания учащихся;
- санитарному состоянию и содержанию общеобразовательного учреждения;
- организации питания учащихся.

1.2. Ответственность за выполнение настоящих Санитарных правил возлагается на руководителей общеобразовательных учреждений.

1.3. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор и контроль за выполнением настоящих Санитарных правил осуществляется органами и учреждениями Государственной санитарно-эпидемиологической службы Кыргызской Республики, а ведомственный санитарно-эпидемиологический контроль - медицинским персоналом общеобразовательного учреждения.

2. Гигиенические требования к условиям и режиму обучения школьников в различных видах общеобразовательных учреждений

2.1. Требования к размещению общеобразовательных учреждений

2.1.1. Здания общеобразовательных учреждений размещаются на внутриквартальных территориях микрорайона, удаленных от межквартальных проездов с регулярным движением транспорта на расстояние 100-170 м.

2.1.2. Расположение общеобразовательных учреждений на внутриквартальных проездах с периодическим (нерегулярным) движением автотранспорта допустимо только при условии увеличения минимального разрыва от границы участка школы до проезда с 15 до 25 м.

2.1.3. Школы не размещаются на внутриквартальных и особенно межквартальных проездах с регулярным движением транспорта.

2.1.4. Индивидуальные гаражи для легковых машин вблизи школ не размещаются. Между границами школьных участков и гаражей минимальная санитарно-защитная зона должна составлять 25 м при мощности гаража до 20 машин и 50 м - при мощности гаражей до 50 машин. При большей мощности гаражей вопрос о степени их удаления от школы должен быть согласован с органами госсанэпиднадзора.

2.1.5. В сельской местности размещение общеобразовательных учреждений должно предусматривать для учащихся I ступени радиус доступности не более 2 км пешком и не более 15 мин. (в одну сторону) при транспортном обслуживании. Для учащихся II и III ступеней радиус пешеходной доступности не должен превышать 4 км, а при транспортном обслуживании - не более 30 мин. Предельный радиус обслуживания учащихся II-III ступеней не должен превышать 15 км.

2.1.6. Транспортному обслуживанию подлежат учащиеся, проживающие на расстоянии от школы более 3 км. Подвоз сельских школьников осуществляется специальным школьным транспортом.

Предельный пешеходный подход учащихся к месту сбора на остановке должен быть не более 500 м.

Остановка для транспорта оборудуется навесом, огражденным с 3 сторон, защищена барьером от проезжей части дороги, имеет твердое покрытие и обзорность не менее 250 м со стороны дороги.

2.1.7. Для учащихся, проживающих на расстоянии свыше предельно допустимого транспортного обслуживания, а также при транспортной недоступности в период неблагоприятных погодных условий предусматривается пришкольный интернат из расчета 10% мест от общей вместимости учреждения.

2.2. Требования к участку общеобразовательных учреждений

2.2.1. Территория участка ограждается забором высотой 1,5 м и вдоль него - зелеными насаждениями.

2.2.2. Озеленение участка предусматривается из расчета не менее 50% площади его территории. В целях предупреждения возникновения отравления при озеленении

участка не проводится посадка деревьев и кустарников с ядовитыми плодами.

2.2.3. На земельном участке выделяются следующие зоны: учебно-опытная, физкультурно-спортивная, отдыха, хозяйственная.

2.2.4. Учебно-опытная зона составляет не более 25% площади участка. В городских школах она может быть сокращена за счет строительства на участке павильонов, теплиц и оранжерей, органически связанных с комплексом кабинетов биологии и химии.

2.2.5. Физкультурно-спортивная зона размещается на расстоянии не менее 25 м от здания учреждения, за полосой зеленых насаждений. Не следует располагать ее со стороны окон учебных помещений. Оборудование спортивной зоны должно обеспечивать выполнение учебных программ по физическому воспитанию, а также проведение секционных спортивных занятий и оздоровительных мероприятий.

Спортивно-игровые площадки имеют твердое покрытие, футбольное поле – травяной покров. Занятия на сырых площадках, имеющих неровности и выбоины, не проводятся.

2.2.6. Зона отдыха размещается вблизи сада, зеленых насаждений, в отдалении от спортивной и хозяйственной зон. Она включает площадки для подвижных игр и тихого отдыха.

Площадки для подвижных игр и отдыха располагаются вблизи выходов из здания (для максимального использования их во время перемен) и разделены для учащихся каждой ступени школьного обучения.

2.2.7. Хозяйственная зона располагается со стороны входа в производственные помещения столовой (буфета) на границе участка на расстоянии от здания общеобразовательного учреждения не менее 35 м, ограждается зелеными насаждениями и имеет самостоятельный въезд с улицы.

При отсутствии теплофикации и централизованного водоснабжения на территории хозяйственной зоны предусматривается котельная и насосная с водонапорным баком.

Мусоросборники обеспечиваются плотно закрывающимися крышками. Их следует устанавливать на бетонированной площадке на расстоянии не менее 25 м от окон и входа в столовую (буфет).

2.2.8. Въезды и входы на участок, проезды, дорожка к хозяйственным постройкам, к площадкам для мусоросборников, а в сельских школах без канализации – к дворовым уборным покрываются асфальтом, бетоном и др. твердым покрытием. Подходы к зданию школы не менее чем за 100 м также имеют твердое покрытие.

2.2.9. Участок школы имеет наружное освещение при норме освещенности на земле – 10 лк.

2.2.10. Земельные участки сельских школ могут расширяться за счет сооружения парников, теплиц, оранжерей, помещений для хранения малогабаритной сельскохозяйственной техники, садово-огородного инвентаря и др.

2.3. Требования к школьному зданию

2.3.1. Количество детей в школе не должно превышать ее вместимости, предусмотренной проектом, по которому построено или приспособлено здание. Оптимальная вместимость в городских общеобразовательных учреждениях не должна превышать 1000 учащихся. Наполняемость каждого класса не должна превышать 25 человек. Вместимость сельских школ не должна превышать: для начальных малокомплектных школ – 80 учащихся, для школ I, II ступеней – 250 учащихся, для школ I, II, III ступеней – 500 учащихся.

2.3.2. Новые виды общеобразовательных учреждений (лицеи, гимназии, частные школы и др.) размещаются либо в отдельных зданиях, либо в отдельных отсеках с изолированным входом на базе функционирующих общеобразовательных учреждений.

2.3.3. Учебные помещения не размещаются в подвальных и цокольных этажах здания.

2.3.4. Этажность здания школы не должна превышать 3 этажей. Допускается в условиях плотной застройки городов строительство школ высотой в 4 этажа.

При размещении общеобразовательных учреждений в ранее выстроенных 4-5-этажных зданиях четвертый и пятый этажи необходимо отводить под редко посещаемые учащимися кабинеты.

2.3.5. При размещении школы в приспособленном здании набор помещений, их площади определяются по согласованию с территориальными центрами госсанэпиднадзора в каждом конкретном случае, исходя из вида общеобразовательного учреждения, числа и возраста учащихся, количества классов и прочего.

2.3.6. Гардеробы в школах размещаются на 1 этаже с обязательным оборудованием ячеек для каждого класса.

Гардеробы оснащаются вешалками для одежды и ячейками для обуви. Не следует устраивать гардеробы в учебных помещениях и рекреациях.

2.3.7. Для правильной организации карантинных мероприятий при возникновении инфекционных заболеваний необходимо повседневно использовать все имеющиеся в здании входы.

2.3.8. Набор помещений создает условия для изучения обязательных учебных дисциплин (с учетом национальной и региональной специфики), а также дополнительных предметов по выбору учащихся в соответствии с их интересами и дифференциацией по направлениям для углубленного изучения одного-двух-трех предметов. Учебные классы не следует располагать вблизи помещений, являющихся источниками шума и запахов (мастерских, спортивных и актов залов, пищеблока).

2.3.9. Учащиеся I ступени в городских и сельских школах обучаются в закрепленных за каждым классом учебных помещениях, выделенных в отдельный блок.

2.3.10. Обучение учащихся II-III ступени осуществляется по классно-кабинетной системе.

Учебные кабинеты и лаборатории допускается размещать в любых этажах здания, кроме подвальных и цокольных.

2.3.11. Учебные помещения включают: рабочую зону (размещение учебных столов для учащихся), рабочую зону учителя, дополнительное пространство для размещения учебно-наглядных пособий, технических средств обучения (ТСО), зону для индивидуальных занятий учеников и возможной активной деятельности.

2.3.12. Площадь кабинетов принимается из расчета 2,5 куб. м на 1 учащегося при фронтальных формах занятий, 3,3 куб. м - при групповых формах работы и индивидуальных занятиях.

2.3.13. Площадь и использование кабинетов вычислительной техники должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к видеодисплейным терминалам, персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы.

2.3.14. Оптимальные размеры рабочей зоны учащихся зависят от угла видимости (связанного с расстоянием от доски до первых боковых рядов парт). Он должен составлять не менее 35 град. Цельсия для учащихся II-III ступени школы и не менее 45 град. Цельсия для школьников 6-7 лет.

2.3.15. При каждом кабинете или группе из 2-3 кабинетов организуется лаборантская (наличие лаборантской обязательно в кабинетах химии, физики, биологии, компьютерном классе).

2.3.16. При наличии в школьном здании учебных мастерских они должны использоваться по назначению или могут быть переоборудованы соответственно профилю нового общеобразовательного учреждения, а также для внеклассных занятий по техническому творчеству по согласованию с органами госсанэпиднадзора.

2.3.17. При строительстве школ, ориентированных на углубленное и расширенное содержание обучения, для разностороннего развития личности школьников необходимо предусматривать выделение помещений под студии (универсальные залы) с габаритами 12x12 м, а также подсобные помещения для отделения по художественному воспитанию и искусству: кабинет эстетики с полиэкраном, кружковые помещения по изобразительному искусству, хореографии, классы пения и музыки (70-108 кв. м), в зависимости от назначения нового образовательного учреждения.

В учреждениях с техническим профилем следует предусмотреть универсальное помещение площадью 108 кв. м (90 + 18) для технического творчества.

Учебно-художественные кабинеты должны иметь зоны для акварельной живописи, масляной живописи и рисунка.

Исходя из позы при работе различными видами живописи (по акварельной живописи и рисунку - сидя, по масляной живописи - стоя), площадь на одно рабочее место составляет для масляной живописи - 3,5 кв. м, акварельной живописи и

рисунка - 2,0 кв. м.

2.3.18. Спортивный зал следует размещать на 1 этаже в пристройке. Его размеры предусматривают выполнение полной программы по физвоспитанию учащихся и возможность внеурочных спортивных занятий.

Количество и типы спортивных залов предусматриваются в зависимости от вида общеобразовательного учреждения и его вместимости.

Площади спортивных залов приняты 9x18 м, 12x24 м, 18x30 м при высоте не менее 6 м.

При спортивных залах должны быть предусмотрены снарядные, площадью 16-32 кв. м в зависимости от площади спортзала; раздевальные для мальчиков и девочек, площадью 10,5 кв. м каждая; душевые, площадью 9 кв. м каждая; уборные для девочек и мальчиков, площадью 8 кв. м каждая; комната для инструктора, площадью 9 кв. м.

В состав помещений физкультурно-спортивного назначения необходимо включать помещение (зону), оборудованное тренажерными устройствами а также, по возможности, бассейн.

2.3.19. Размеры актового зала определяются числом посадочных мест из расчета 0,65 кв. м на одно место и 60% от общего количества учащихся школы. При актовом зале предусматриваются артистические уборные, площадью не менее 10 кв. м каждая, кинопроекторная, площадью 27 кв. м, склад декораций и бутафории, музыкальных инструментов, площадью 10 кв. м, склад хранения костюмов, площадью 10 кв. м.

2.3.20. В школах с углубленным содержанием обучения следует иметь лекционную аудиторию. Ее размеры устанавливаются по вместимости в ней возрастной параллели учащихся, состоящей не более чем из 3 классов, из расчета 1 кв. м на одно место.

2.3.21. Тип библиотеки зависит от вида общеобразовательного учреждения и его вместимости.

В школах нового типа библиотеку следует использовать в качестве справочно-информационного центра, оснащенного всеми видами ТСО, обеспечивающего условия для индивидуальных занятий учащихся.

Площадь библиотеки - информационного центра необходимо принимать из расчета не менее 0,6 кв. м на одного ученика.

В помещении библиотеки предусматриваются следующие зоны: читательские места, информационный пункт (выдача и прием литературы), места для работы с каталогами, фонды открытого доступа, фонды закрытого хранения, зона с кабинками для индивидуальных занятий с ТСО и боксы для хранения передвижных тележек.

2.3.22. Медицинский пункт общеобразовательного учреждения включает следующие помещения: кабинет врача данной не менее 7 м (для определения остроты слуха и зрения учащихся), площадью не менее 14 кв. м; кабинет зубного врача, площадью 12 кв. м, оборудованный вытяжным шкафом; процедурный кабинет, площадью 14 кв. м; кабинет психолога, площадью 10 кв. м.

При медпункте оборудуется самостоятельный санузел. Примерный перечень оборудования и инструментария медицинского кабинета школы дается в приложении 1.

2.3.23. На каждом этаже должны размещаться санитарные узлы для мальчиков и девочек, оборудованные кабинами с дверями без запоров. Количество санитарных приборов определяется из расчета 1 унитаз на 20 девочек, 1 умывальник на 30 девочек; 1 унитаз, 0,5 лоткового писсуара и 1 умывальник на 30 мальчиков. Площадь санитарных узлов для мальчиков и девочек следует принимать из расчета не менее 0,1 кв. м на одного учащегося. Для персонала выделяется отдельный санузел. Для учащихся II и III ступеней организуются комнаты личной гигиены для девочек из расчета 1 кабина на 70 человек, площадью не менее 3 кв. м.

Входы в санузлы не следует располагать напротив входа в учебные помещения или в непосредственной близости от них.

На каждом этаже предусматриваются помещения, оборудованные поддонами и подводкой к ним холодной и горячей воды, для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфекционных растворов.

2.3.25. В помещениях начальных классов, лабораториях, учебных кабинетах, мастерских, помещениях медицинского назначения, учительской, комнате технического персонала обязательно устанавливаются умывальники.

2.3.26. В общеобразовательных учреждениях организуется 2-разовое горячее

питание для детей групп продленного дня и горячие завтраки для остальных детей. Питание может быть организовано в столовой, работающей на сырье или на полуфабрикатах, а также в буфете-раздаточной согласно гигиеническим требованиям к организациям общественного питания. Столовые предусматриваются в школах с числом учащихся более 100 человек.

Школьная столовая, работающая на сырье, имеет следующий набор оборудования и помещений: цехи – горячий, холодный, мясо-рыбный, кондитерский, овощной; моечные для столовой и кухонной посуды; кладовые для сухих продуктов и овощей; охлаждаемые и низкотемпературные камеры для хранения мясных и особо скоропортящихся продуктов; бытовые помещения для персонала пищеблока; загрузочная-тарная; моечная для тары; холодильная камера для пищевых отходов; санузел для сотрудников столовой. В состав помещений школьной столовой, работающей на полуфабрикатах, входят: горячий цех, доготовочная, моечные для столовой и кухонной посуды, кладовые для сухих продуктов и овощей, холодильные камеры для полуфабрикатов, бытовые помещения для персонала пищеблока, загрузочная-тарная, моечная для тары, холодильная камера для пищевых отходов.

В состав помещений буфета-раздаточной входят: загрузочная, помещение для подогрева пищи, оборудованное плитой, холодильными шкафами; раздаточная, оборудованная мармитами; посудомоечная; подсобные помещения, бытовые помещения для персонала, помещения для мытья тары.

При школьных буфетах и столовых обязательно предусматривается обеденный зал площадью из расчета 0,7 кв. м на одно место в зале, исходя из посадки 100% учащихся в 3 очереди. При столовых устанавливаются умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Умывальники размещают в расширенных проходах, коридорах, ведущих в обеденный зал, или в отдельном помещении рядом с обеденным залом.

2.3.27. В сельских школах (средних, неполных средних) требования к организации питания те же, что и в городских. В малокомплектных школах (до 50 учеников) выделяются помещения для приема пищи с минимальным набором оборудования: электроплита 2-гнездная, мойка для мытья посуды, холодильник, электротитан.

2.4. Требования к помещениям и оборудованию общеобразовательных учреждений

2.4.1. В зависимости от назначения учебных помещений могут применяться столы ученические (одноместные и двухместные), столы аудиторные, чертежные или лабораторные.

2.4.2. Каждый учащийся обеспечивается удобным рабочим местом за партой или столом в соответствии с его ростом и состоянием зрения и слуха. Для подбора мебели соответственно росту учащихся производится ее цветовая маркировка. Табуретки или скамейки вместо стульев не используются.

Парты (столы) расставляются в учебных помещениях по номерам: меньшие – ближе к доске, большие – дальше. Для детей с нарушением слуха и зрения парты, независимо от их номера, ставятся первыми, причем ученики с пониженной остротой зрения должны размещаться в первом ряду от окон.

Детей, часто болеющих ОРЗ, ангинами, простудными заболеваниями, следует рассаживать дальше от наружной стены.

Таблица 1

Размеры мебели и ее маркировка по ГОСТам
"Стол ученический" и "Стульи ученические"

| Номер мебели по ГОСТам | Группа роста, мм | Высота над полом крышки края стола, обращенного к ученику, | Цвет маркировки | Высота над полом переднего края сиденья по ГОСТу |
|------------------------|------------------|--|-----------------|--|
| 11015-93; 11016-93 | | | | |

| | | по ГОСТу 11015-93, мм | | 11016-93, мм |
|---|------------|--------------------------|------------|--------------|
| 1 | 1000-1150 | 460 | Оранжевый | 260 |
| 2 | 1150-1300 | 520 | Фиолетовый | 300 |
| 3 | 1300-1450 | 580 | Желтый | 340 |
| 4 | 1450-1600 | 640 | Красный | 380 |
| 5 | 1600-1750 | 700 | Зеленый | 420 |
| 6 | свыше 1750 | 760 | Голубой | 460 |

2.4.3. При оборудовании учебных помещений соблюдаются следующие размеры проходов и расстояния между предметами оборудования в см:

- между рядами двухместных столов - не менее 60;
- между рядом столов и наружной продольной стеной - не менее 50-70;
- между рядом столов и внутренней продольной стеной (перегородкой) или шкафами, стоящими вдоль этой стены - не менее 50-70;
- от последних столов до стены (перегородки), противоположной классной доске, не менее 70, от задней стены, являющейся наружной, не менее 100; а при наличии оборотных классов - 120;
- от демонстрационного стола до учебной доски - не менее 100;
- от первой парты до учебной доски - 240-270;
- наибольшая удаленность последнего места учащегося от учебной доски - 860;
- высота нижнего края учебной доски над полом - 80-90;
- угол видимости доски (от края доски длиной 3 м до середины крайнего места учащегося за передним столом) должен быть не менее 35 град. для учащихся II-III ступени школы и не менее 45 град. для школьников 6-7 лет.

2.4.4. Кабинеты физики и химии должны быть оборудованы специальными демонстрационными столами, где предусмотрены пульты управления проектной аппаратурой, подача воды, электричества, канализации.

Для обеспечения лучшей видимости учебно-наглядных пособий демонстрационный стол рекомендуется устанавливать на подиум.

В зоне учащихся устанавливаются двухместные ученические лабораторные стол (с надстройкой и без нее) с подводкой воды, электроэнергии, сжатого воздуха (лаборатория физики) и подводкой воды (лаборатория химии). Лаборатория химии оборудуется вытяжными шкафами, расположенными у наружной стены возле стола преподавателя.

2.4.5. Кабинеты иностранного языка включают следующее оборудование: стол преподавателя с пультом управления и тумбой для проекционных аппаратов; подставка под магнитофон и проигрыватель секционные шкафы (встроенные или пристроенные) для хранения наглядных пособий и ТСО; лингафонные рецептивные установки.

2.4.6. Оборудование кабинетов вычислительной техники, дисплейных классов должно соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к видеодисплейным терминалам, персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы.

2.4.7. Стены учебных помещений должны быть гладкими, допускающими уборку влажным способом.

2.4.8. Полы должны быть без щелей и иметь покрытие дощатое, паркетное или линолеум на утепленной основе.

Полы туалетных и умывальных комнат должны выстилаться керамической и мозаичной шлифованной плиткой; не используются цементные, мраморные или другие аналогичные материалы.

2.4.9. При выборе полимерных материалов для отделки полов и стен помещений следует руководствоваться перечнем полимерных материалов и изделий, разрешенных к применению в строительстве.

2.5. Требования к воздушно-тепловому режиму

2.5.1. Отопление, вентиляцию, кондиционирование воздуха в

общеобразовательных учреждениях следует предусматривать в соответствии с гигиеническими требованиями к общественным зданиям и сооружениям.

Теплоснабжение зданий обеспечивается от ТЭЦ, районных или местных котельных. Паровое отопление не используется.

В качестве нагревательных приборов могут применяться радиаторы, трубчатые нагревательные элементы, встроенные в бетонные панели, а также допускается использование конвекторов с кожухами. Отопительные приборы ограждаются съемными деревянными решетками, располагаются под оконными проемами и имеют регуляторы температуры. Не следует устраивать ограждений из древесно-стружечных плит и других полимерных материалов. Средняя температура поверхности нагревательных приборов не должна превышать 80 град. Цельсия.

2.5.2. При проектировании в школьном здании воздушного отопления, совмещенного с вентиляцией, следует предусматривать автоматическое управление системами для поддержания в помещении в рабочее время расчетных уровней температуры и относительной влажности воздуха в пределах 40-60%.

Во внеучебное время в помещении поддерживается температура не ниже 15 град. Цельсия.

Температура воздуха, поддерживаемая в системе воздушного отопления, в рабочее время не должна превышать 40 град. Цельсия.

В учебных помещениях рециркуляция воздуха в системах воздушного отопления не используется.

Отдельные системы вытяжной вентиляции следует предусматривать для следующих помещений (групп помещений): классных комнат и учебных кабинетов (при отсутствии воздушного отопления), лабораторий, актов залов, бассейнов, тиров, столовой, медпункта, киноаппаратной, санитарных узлов, помещений для обработки и хранения уборочного инвентаря.

Воздухообмен в школьных столовых рассчитывается на поглощение теплоизбытков, выделяемых технологическим оборудованием кухни.

Асбестоцементные воздухопроводы в учебных учреждениях не применяются.

2.5.3. Печное отопление допускается только в одноэтажных малокомплектных сельских школах (не более 50 человек). Топка устраивается в коридоре.

Не следует устанавливать железные печи. Во избежание загрязнения воздуха помещений окисью углерода печные трубы закрываются не ранее полного сгорания топлива и не позднее, чем за 2 ч. до прихода учащихся.

2.5.4. Площадь фрамуг и форточек в учебных помещениях должна быть не менее 1/50 площади пола. Фрамуги и форточки должны функционировать в любое время года.

2.5.5. Учебные помещения проветриваются во время перемен, а рекреационные - во время уроков.

До начала занятий и после их окончания необходимо осуществлять сквозное проветривание учебных помещений. Длительность сквозного проветривания определяется погодными условиями согласно табл.2.

Таблица 2

Длительность сквозного проветривания учебных помещений
в зависимости от температуры наружного воздуха

| Наружная температура, град. Цельсия | Длительность проветривания помещений, мин. | |
|-------------------------------------|--|-------|
| От 10 до 6 | 4-10 | 25-35 |
| От 5 до 0 | 3-7 | 20-30 |
| От 0 до -5 | 2-5 | 15-25 |
| От -5 до -10 | 1-3 | 10-15 |
| Ниже -10 | 1-1,5 | 5-10 |

2.5.6. Температура воздуха в зависимости от климатических условий должна составлять:

- в классных помещениях, учебных кабинетах, лабораториях - 18-20 град. Цельсия при их обычном остеклении и 19-21 град. Цельсия - при ленточном остеклении;

- в учебных мастерских - 15-17 град. Цельсия;

- в актовом зале, лекционной аудитории, классе пения и музыки, клубной комнате - 18-20 град. Цельсия;

- в дисплейных классах - оптимальная 19-21 град. Цельсия, допустимая 18-22 град. Цельсия;

- в спортзале и комнатах для проведения секционных занятий - 15-17 град. Цельсия;

- в раздевалке спортивного зала - 19-23 град. Цельсия;

- в кабинетах врачей - 21-23 град. Цельсия;

- в рекреациях - 16-18 град. Цельсия;

- в библиотеке - 17-21 град. Цельсия;

- в вестибюле и гардеробе - 16-19 град. Цельсия.

2.5.7. Уроки физкультуры следует проводить в хорошо аэрируемых залах. Для этого необходимо во время занятий в зале открывать одно-два окна с подветренной стороны при температуре наружного воздуха выше 5 град. Цельсия и слабом ветре. При более низкой температуре и большей скорости движения воздуха занятия в зале проводятся при открытых фрамугах, а сквозное проветривание - во время перемен при отсутствии учащихся.

При достижении в помещении температуры воздуха 15-14 град. Цельсия проветривание зала следует прекращать.

2.5.8. В помещениях общеобразовательных учреждений относительная влажность воздуха должна соблюдаться в пределах 40-60%.

2.5.9. В уборных, помещениях кухни, душевых и мастерских оборудуется вытяжная вентиляция.

Вытяжные вентиляционные решетки следует ежемесячно очищать от пыли.

2.5.10. В школьных учебно-производственных мастерских, где работа на станках и механизмах связана с выделением большого количества тепла и пыли, оборудуется механическая вытяжная вентиляция. Кратность воздухообмена составляет не менее 20 куб. м в час на 1 ребенка. Станки и механизмы должны отвечать требованиям санитарных норм и иметь соответствующие защитные приспособления.

2.6. Требования к естественному и искусственному освещению

2.6.1. Естественное освещение. Учебные помещения школ должны иметь естественное освещение. Без естественного освещения допускается проектировать: снарядные, умывальные, душевые, уборные при гимнастическом зале; душевые и уборные персонала; кладовые и складские помещения (кроме помещений для хранения легковоспламеняющихся жидкостей), радиоузлы; кинофотолаборатории; книгохранилища; бойлерные, насосные водопровода и канализации; камеры вентиляционные и кондиционирования воздуха; узлы управления и другие помещения для установки и управления инженерным и технологическим оборудованием зданий; помещения для хранения дезсредств.

В учебных помещениях следует проектировать боковое левостороннее освещение. При двустороннем освещении, которое проектируется при глубине учебных помещений более 6 м, обязательно устройство правостороннего подсвета, высота которого должна быть не менее 2,2 м от потолка. При этом не следует допускать направление основного светового потока впереди и сзади от учащихся.

В учебно-производственных мастерских, актовых и спортивных залах также может применяться двустороннее боковое естественное освещение и комбинированное (верхнее и боковое).

В помещениях школ обеспечиваются нормированные значения коэффициента естественной освещенности (КЕО) в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к естественному и искусственному освещению. В учебных помещениях при одностороннем боковом естественном освещении КЕО должен быть 1,5% (на расстоянии 1 м от стены, противоположной световым проемам).

Неравномерность естественного освещения помещений, предназначенных для

занятий учащихся, не должна превышать 3:1.

Ориентация окон учебных помещений должна быть на южные, юго-восточные и восточные стороны горизонта. На северные стороны горизонта могут быть ориентированы окна кабинетов черчения, рисования, а также помещение кухни, ориентация кабинета вычислительной техники – на север, северо-восток.

Светопроемы учебных помещений оборудуются: регулируемыми солнцезащитными устройствами типа жалюзи, тканевыми шторами светлых тонов, сочетающихся с цветом стен, мебели.

Шторы из поливинилхлоридной пленки не используются. В нерабочем состоянии шторы необходимо размещать в простенках между окнами. Для отделки учебных помещений используются отделочные материалы и краски, создающие матовую поверхность с коэффициентами отражения:

- для потолка – 0,7-0,8; для стен – 0,5-0,6; для пола – 0,3-0,5.

Следует использовать следующие цвета красок:

- для стен учебных помещений – светлые тона желтого, бежевого, розового, зеленого, голубого;
- для мебели (парты, столы, шкафы) – цвета натурального дерева или светло-зеленый;
- для классных досок – темно-зеленый, темно-коричневый;
- для дверей, оконных рам – белый.

2.6.2. Искусственное освещение. В учебных помещениях обеспечиваются нормируемые уровни освещенности и показатели качества освещения (показатель дискомфорта и коэффициент пульсации освещенности) в соответствии с гигиеническими требованиями к естественному и искусственному освещению.

В учебных помещениях предусматривается преимущественно люминесцентное освещение с использованием ламп: ЛБ, ЛХБ, ЛЕЦ. Допускается использование ламп накаливания (при этом нормы освещенности снижаются на 2 ступени шкалы освещенности).

Не следует использовать в одном помещении люминесцентные лампы и лампы накаливания. Использование новых типов ламп и светильников согласовывается с органами госсанэпиднадзора.

В учебных помещениях следует применять систему общего освещения. Светильники с люминесцентными лампами располагаются параллельно светонесущей стене на расстоянии 1,2 м от наружной стены и 1,5 м от внутренней. Для общего освещения учебных помещений и учебно-производственных мастерских следует применять люминесцентные светильники следующих типов: ЛС002-2х40, ЛП028-2х40, ЛП0022х40, ЛПО34-4х36, ЦСП-5-2х40. Могут использоваться и другие светильники по типу приведенных с аналогичными светотехническими характеристиками и конструктивным исполнением.

Классная доска оборудуется софитами и освещается двумя установленными параллельно ей зеркальными светильниками типа ЛПО-30-40-122 (125). Указанные светильники размещаются выше верхнего края доски на 0,3 м и на 0,6 м в сторону класса перед доской.

При проектировании системы искусственного освещения для учебных помещений необходимо предусмотреть раздельное включение линий светильников.

В учебных кабинетах, аудиториях, лабораториях уровни освещенности должны соответствовать следующим нормам: на рабочих столах – 300 лк, на классной доске – 500 лк, в кабинетах технического черчения и рисования – 500 лк, в дисплейных классах на столах – 300-500 лк, в актовом и спортивных залах (на полу) – 200 лк, в рекреациях (на полу) – 150 лк.

В кабинетах технических средств обучения при необходимости сочетать восприятие информации с экрана и ведение записи в тетради – освещенность на столах учащихся должна быть 300 лк.

При использовании диа- и кинопроекторов освещенность на столах учащихся должна быть 500 лк. При этом следует использовать либо только одно местное освещение, либо создавать систему "функционального" искусственного освещения с "темным коридором" перед экраном. Необходимо проводить чистку осветительной арматуры светильников не реже 2 раз в год и своевременно заменять перегоревшие лампы. Привлекать к этой работе учащихся не следует. Неисправные, перегоревшие

люминесцентные лампы собираются и вывозятся из здания школы.

В целях предупреждения возникновения массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) хранение их в непригодных помещениях учебных заведений не допускается.

Профилактическое ультрафиолетовое облучение детей следует проводить в районах севернее 57,5 град. с.ш. и в районах с загрязненной атмосферой. Для этого рекомендуется использовать облучательные установки длительного действия или кратковременного (фотарии) в соответствии с рекомендациями по проведению профилактического ультрафиолетового облучения людей с применением источников ультрафиолетового излучения.

2.7. Требования к водоснабжению и канализации

2.7.1. Здания общеобразовательных учреждений должны оборудоваться системами хозяйственно-питьевого, противопожарного и горячего водоснабжения, канализацией и водостоками в соответствии с гигиеническими требованиями к планировке и застройке городских и сельских поселений.

2.7.2. В общеобразовательных учреждениях обеспечивается централизованное водоснабжение и канализация.

2.7.3. Общеобразовательные учреждения обеспечиваются доброкачественной питьевой водой в соответствии с гигиеническими требованиями к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

2.7.4. Использование в общеобразовательных учреждениях фильтров для очистки питьевой воды согласовывается с территориальными центрами госсанэпиднадзора.

2.7.5. Горячим водоснабжением обеспечиваются производственные помещения пищеблока, душевые, умывальные, кабины гигиены девочек, помещения медицинского кабинета.

2.7.6. В неканализованных районах общеобразовательные учреждения оборудуются внутренней канализацией при условии устройства местных очистных сооружений.

2.7.7. В неканализованных районах допускается оборудование малокомплектных сельских школ вместимостью до 50 мест люфтклозетами или выгребными (с организацией вывоза стоков). Не следует выливать в выгреб воду из-под умывальников и после уборки помещений.

2.8. Требования к помещениям и оборудованию общеобразовательных учреждений, размещенных в приспособленном здании

2.8.1. При размещении школы в приспособленном здании необходимо иметь обязательный набор помещений: учебные классы, помещения для занятий по физвоспитанию, столовую или буфет, медпункт или помещение для медицинского обеспечения, административно-хозяйственные помещения, санузлы, рекреации и гардероб. Площади помещений определяются в каждом конкретном случае, исходя из направления общеобразовательного учреждения, числа и возраста учащихся, количества классов, в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил и по согласованию с территориальными центрами госсанэпиднадзора.

2.8.2. Помещения столовой или буфета размещаются на 1 этаже и имеют отдельный выход.

В малочисленных школах (с числом учащихся меньше 100) при отсутствии пищеблока допускается организация питания детей в специально отведенном помещении по согласованию с территориальными центрами госсанэпиднадзора.

2.8.3. Спортивный или физкультурный зал размещается на 1 этаже и удален от учебных помещений, учительской и кабинета врача. При спортивном зале устраиваются раздевалки и душевые для мальчиков и девочек, оборудованные вешалками для одежды.

При отсутствии возможности оборудовать собственный физкультурный зал допускается использовать спортивные сооружения, расположенные вблизи учебного заведения, при условии их соответствия требованиям, предъявляемым к школьным спортивным залам.

2.8.4. Медицинский пункт располагается на первом этаже и включает кабинет

врача и процедурную.

2.8.5. Стены учебных помещений должны быть гладкими, допускающими их уборку влажным способом.

2.8.6. Полы должны быть без щелей и иметь покрытие дощатое, паркетное или линолеум на утепленной основе.

Полы туалетных и умывальных комнат должны выстилаться керамической или мозаичной шлифованной плиткой; не используются цементные, мраморные или другие аналогичные материалы.

2.8.7. При выборе полимерных материалов для отделки полов и стен помещений следует руководствоваться перечнем полимерных материалов и изделий, разрешенных к применению в строительстве.

2.9. Требования к организации медицинского обслуживания учащихся

2.9.1. Все общеобразовательные учреждения комплектуются квалифицированным и кадрами средних медицинских работников, врачей-педиатров.

2.9.2. Учащиеся общеобразовательных учреждений обеспечиваются проведением медицинских осмотров в соответствии с действующими требованиями.

2.9.3. Во всех видах общеобразовательных учреждений организуется комплексное оздоровление детей, имеющих отклонения в состоянии здоровья, с включением в его структуру психолого-педагогической коррекции.

2.9.4. При отсутствии медицинского работника руководство школы заключает договор с близлежащей поликлиникой о медицинском обслуживании детей.

2.9.5. Все работники школы проходят обязательные профилактические осмотры в установленном порядке.

2.9.6. Администрация и медицинские работники образовательных учреждений с углубленным содержанием обучения при поступлении в их школу детей с хроническими заболеваниями должны разъяснять родителям, что обучение в таких школах является дополнительным фактором риска для здоровья больного ребенка.

2.9.7. При решении вопроса об освобождении от итоговой аттестации выпускников 9, 11 (12) классов следует руководствоваться действующими требованиями, предъявляемыми государственными органами исполнительной власти в области здравоохранения и образования.

2.10. Требования к санитарному состоянию и содержанию общеобразовательных учреждений

2.10.1. В период эпидемиологического благополучия в учреждениях проводится ежедневная влажная уборка помещений с использованием соды, мыла или синтетических моющих средств.

Уборку классов и других учебных и вспомогательных помещений проводят после окончания уроков при открытых окнах или фрамугах. Если школа работает в две смены, уборку проводят дважды. Мокют полы, протирают места скопления пыли (подоконники, радиаторы и др.).

Один раз в месяц проводят генеральную уборку помещений с применением не только моющих, но и дезинфицирующих средств, разрешенных в установленном порядке (например, 0,5-1%-ный раствор хлорной извести, хлорамина или гипохлорита кальция, 0,2%-ный раствор сульфохлорантина, 3%-ный раствор амфолана, 1%-ный (по ДВ) раствор полисепта, 1%-ный (по ДВ) раствор перамина, 3%-ный (по ДВ) раствор перекиси водорода с моющим средством).

Окна снаружи и изнутри и оконные проемы моют 2 раза в год (весной и осенью).

Места общего пользования (туалеты, буфет, столовая и медицинский кабинет) всегда убирают с использованием дезинфицирующих средств.

Санитарно-техническое оборудование подлежит ежедневному обеззараживанию независимо от эпидситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моют теплой водой с мылом. Раковины, унитазы чистят квачами или щетками чистящее-дезинфицирующими средствами, разрешенными в установленном порядке (например, Блеск-2, Санита, Белка, ПЧД, Дезеф, Дезус, Санитарный и др.), в соответствии с указаниями на этикетке или двукратно протирают ветошью, смоченной

в одном из дезинфицирующих средств (приложение 7).

2.10.2. Уборку столовой проводят после каждого посещения ее детьми (завтрак, обед, полдник). После каждого приема пищи столы моют горячей водой с мылом или содой.

Мытье посуды осуществляется механическим или ручным способом. При ручном способе мытья посуды используется трехгнездная ванна.

Освобожденная от остатков пищи столовая посуда моется щеткой в воде (50 град. Цельсия), с добавлением моющих средств (1-я ванна). После этого посуда погружается в один из дезинфицирующих растворов (0,2%-ный раствор хлорамина, гипохлорита натрия или кальция) – 2-я ванна, ополаскивается горячей проточной водой при температуре 65 град. Цельсия (3-я ванна) и просушивается в специальных шкафах или решетках.

Стеклопосуда после механической очистки моется с применением разрешенных моющих средств (1-я ванна), ополаскивается горячей проточной водой (2-я ванна) и просушивается на специальных решетках.

Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (1-я ванна) ополаскивают горячей проточной водой (2-я ванна) и обеззараживают физическим методом в воздушных стерилизаторах в течение 2-3 мин. Чистые столовые приборы хранят в металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

2.10.3. Во время карантина очередность процессов обработки посуды меняется. Сначала, после освобождения от остатков пищи, посуду погружают в один из дезинфицирующих растворов, указанных в приложении 7, или кипятят в 2%-ном растворе соды 15 мин. После этого посуду моют, ополаскивают горячей водой и высушивают.

При использовании посудомоечной машины обработку посуды проводят по режиму, указанному в документации на машину.

2.10.4. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования кипятят в течение 15 мин. в воде с добавлением соды или замачивают в дезинфицирующем растворе (0,5%-ный раствор хлорамина, 30 мин.), затем прополаскивают, сушат и хранят в специальной промаркированной таре.

2.10.5. Остатки пищи обеззараживают кипячением в течение 15 мин. или засыпают хлорной известью либо любым из следующих средств: известью белильной термостойкой 200 г/кг или НГК, или ДОСГК 100 г/кг.

2.10.6. В помещении пищеблока (кухни, кладовые и пр.) должны соблюдаться правила хранения продуктов и пищевых отходов и проводиться борьба с мухами, тараканами и грызунами.

2.10.7. В медицинском кабинете, помимо обеззараживания помещения и предметов обстановки, необходимо дезинфицировать медицинские инструменты многократного пользования способом погружения в один из растворов, указанных в приложении 7, или пользоваться физическими методами обеззараживания (кипячение, сухой горячий воздух). Предметы ухода за больными дезинфицируются способом протирания или погружения в раствор дезинфицирующего средства (приложение 7).

2.10.8. В тех случаях, когда требуется стерильность, необходимо применять изделия разового пользования.

2.10.9. В период карантина ежедневному обеззараживанию подлежат все помещения, где находились дети из класса с установленным карантином.

При проведении дезинфекции особое внимание уделяют обработке объектов, играющих решающую роль в передаче данной инфекции.

При капельных инфекциях – частое проветривание классов (на каждой перемене), тщательное удаление пыли в помещениях, обеззараживание посуды; при кишечных инфекциях – обеззараживание посуды, поверхностей обеденных столов, санитарно-технического оборудования, мытье рук с мылом после каждого посещения туалета и перед приемом пищи.

2.10.10. С целью выявления педикулеза медицинскому персоналу необходимо не реже 4 раз в год после каждой каникулы и ежемесячно выборочно (четыре-пять классов) проводить осмотры детей. Осмотры (волосистой части тела и одежды) проводят в хорошо освещенном помещении, используя лупу и частые гребни. После каждого осмотра гребень обдают крутым кипятком или протирают 70 град.-ным

раствором спирта.

2.10.11. На территории участка проводят ежедневную уборку. Мусор собирают в металлические мусоросборники с закрывающимися крышками. Их располагают на расстоянии не менее 25 м от основного здания на бетонированном или асфальтовом основании. Очистку мусоросборников производят при их заполнении на 2/3 объема. После опорожнения мусоросборники дезинфицируют. Дезинфекцию мусоросборников, помойных ям, мусорных ящиков проводят орошением 10%-ным раствором хлорной извести (или извести белильной термостойкой), 5%-ным раствором НГК или 7%-ным раствором ВГК при времени обеззараживания 60 мин. Мусор заливают одним из растворов: 10%-ным раствором хлорной извести в соотношении 2:1 на 120 мин., 20%-ным хлорно-известковым молоком 2:1 на 60 мин., 5%-ным раствором НГК 2:1 на 120 мин.

2.10.12. С целью предупреждения выплода мух и уничтожения их на фазе развития в отходах 1 раз в 5-10 дней места сбора отходов обрабатывают одним из средств в соответствии с указаниями по борьбе с мухами. На территории школ не должно быть безнадзорных животных.

2.11. Требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях

2.11.1. Требования к режиму питания учащихся. Для учащихся всех общеобразовательных учреждений должно быть организовано одноразовое горячее питание (завтрак). По желанию родителей учащимся может быть предоставлен и обед. Учащиеся групп продленного дня обеспечиваются по месту учебы двухразовым горячим питанием (завтрак и обед), а при длительном пребывании в школе и полдником.

2.11.2. Организация и рацион питания учащихся в общеобразовательных учреждениях подлежат обязательному согласованию с органами госсанэпиднадзора.

2.11.3. При организации питания школьников следует руководствоваться гигиеническими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, включая кондитерские цехи, и организациям, вырабатывающим мягкое мороженое, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания учащихся в общеобразовательных школах.

2.11.4. О случаях появления в школе пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди учащихся и персонала в установленном порядке информируются территориальные центры госсанэпиднадзора.

2.11.5. В питании учащихся общеобразовательных учреждений не используются:

- фляжное, бочковое, не пастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения);
- творог и сметана в натуральном виде без тепловой обработки (творог используют в виде запеканок, сырников, ватрушек, сметану используют в виде соусов и в первое блюдо за 5-10 мин до готовности);
- молоко и простокваша "самоквас" в натуральном виде, а также для приготовления творога;
- зеленый горошек без термической обработки;
- макароны с мясным фаршем (по-флотски), блинчики с мясом, студни, окрошки, паштеты, фаршмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);
- напитки, морсы без термической обработки, квас;
- грибы;
- макароны с рубленным яйцом, яичница-глазунья;
- пирожные и торты кремовые;
- жаренные во фритюре пирожки, пончики;
- неизвестного состава порошки в качестверыхлителей теста.

2.11.6. Требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудниками пищеблока.

К работе на пищеблок допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей зачета.

Контроль за соблюдением сроков прохождения медосмотров возлагается на медработника школы. На каждого работника заводится личная медицинская книжка, в

которую вносят результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, о сдаче санитарного минимума.

Персонал предприятия общественного питания обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- коротко стричь ногти;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом, желателен дезинфицирующий;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщить администрации и обратиться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать о всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника.

В пищеблоках школ не разрешается:

- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать саноддежду булавками;
- принимать пищу, курить на рабочем месте.

Прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте.

Ежедневно перед началом смены медработник проводит у всех работающих осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катаром верхних дыхательных путей к работе не допускаются, а переводятся на другую работу. Результаты осмотров заносятся в журналы установленной формы. В каждом пищеблоке должна быть аптечка с набором медикаментов для оказания первой помощи.