

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Міністерства
охорони здоров'я України
_____ № _____

САНІТАРНИЙ РЕГЛАМЕНТ

для закладів загальної середньої освіти

I. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

1. Цей Санітарний регламент визначає гігієнічний стандарт для всіх типів закладів загальної середньої освіти (далі – заклади освіти), а також структурних підрозділів інших юридичних осіб, що забезпечують здобуття загальної середньої освіти (крім спеціальних закладів освіти) усіх форм власності, виконання якого дозволяє створити безпечні умови для організації освітнього процесу.

Вимоги Санітарного регламенту обов'язкові для врахування при влаштуванні і обладнанні приміщень закладів освіти, що будуються та експлуатуються.

2. Усі без виключення матеріали, обладнання, устаткування, засоби, інвентар, витратні матеріали тощо, які використовуються у закладі освіти повинні відповідати вимогам Закону України «Про загальну безпечність нехарчової продукції».

3. Учні, які проживають на відстані від закладу освіти понад 2 км, забезпечуються підвезенням у порядку, визначеному засновником закладу освіти відповідно до законодавства.

Підвезення організовується з попередньо визначеними зупинками. Відстань від місця проживання учнів до місця збору на зупинці не повинна перевищувати 500 м.

4. Засновник (засновники) закладу освіти забезпечує своєчасне проведення ремонтних робіт приміщень і інженерних мереж закладу освіти; заходів з дезінфекції, дезінсекції, дератизації, вивезення снігу, побутових відходів, у тому числі люмінісцентних ламп, знятого з обліку обладнання та меблів, належне утримання території, у тому числі коронування дерев, очищення їх від пошкоджень, омели, видалення сухостойних дерев і чагарників і рослин, зазначених у пункті 3 розділу II цього Санітарного регламенту.

5. Керівник закладу освіти контролює наявність проходження попереднього та своєчасне проходження періодичних медичних оглядів персоналом у терміни, що передбачені чинним законодавством України.

6. Засновник (засновники) та керівник закладу освіти є відповідальними за дотримання вимог цього Санітарного регламенту.

7. Щоденний контроль за дотримання регламенту здійснюють керівник та медичний працівник закладу освіти.

8. Здача в оренду території, будівель, приміщень, обладнання підприємствам, установам, організаціям іншим юридичним та фізичним особам для використання не за освітнім призначенням, крім випадків передбачених законодавством, не дозволяється.

ІІ. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ НОРМИ ВЛАШТУВАННЯ ТЕРИТОРІЇ

1. Вимоги до функціональних зон на ділянках закладів освіти наведені у ДБН В.2.2-3:2018 «Будинки і споруди. Заклади освіти», затверджених наказом Міністерства регіонального розвитку, будівництва та житлово-комунального господарства України від 25 квітня 2018 року № 106 (далі – ДБН В.2.2-3:2018).

2. Спортивні майданчики повинні мати тверде покриття. Комбінований майданчик можна асфальтувати (бетонувати) або використовувати штучне покриття. Футбольне поле повинно мати трав'яне або штучне покриття.

Забороняється проводити заняття на зволожених майданчиках.

Ями для стрибків заповнюються чистим, без домішок, піском, який перед стрибками необхідно розпушити та вирівняти.

Майданчики для учнів 1-4 класів обладнуються тіньовими навісами або альтанками, ігровим та фізкультурно-спортивним обладнанням, що відповідає віковим особливостям учнів.

Стаціонарне фізкультурно-спортивне та ігрове обладнання повинно бути безпечним для здоров'я та життя користувачів, а його використання повинно відбуватися з дотриманням вимог безпеки життєдіяльності.

3. На території закладу освіти заборонено колючі дерева, кущі, рослини з отруйними властивостями відповідно до Переліку рослин, дерев, кущів з колючками, отруйними плодами, наведеним у додатку 1 до цього Санітарного регламенту, а також гриби.

Територія закладу повинна бути огорожена.

4. Санітарне очищення території закладів освіти повинно здійснюватися відповідно до вимог Державних санітарних норм та правил утримання територій населених місць, затверджених наказом Міністерства охорони здоров'я України від 17 березня 2011 року № 145, зареєстрованих у Міністерстві юстиції України 05 квітня 2011 року за № 457/19195.

Для господарських потреб (стоянка автотранспорту, зберігання меблів, обладнання, макулатури, металобрухту, будівельних матеріалів тощо) дозволяється використовувати виключно господарську зону.

Територія закладу освіти повинна бути благоустроєна. Потрібно проводити своєчасне очищення від сухого листя й трави, косіння трави, обрізання гілок дерев та кущів, що затіняють вікна навчальних приміщень, очищення пішохідних доріжок, заїздів, майданчиків, дахів будівель від снігу та криги. Забороняється спалювати або закопувати сухе листя на території закладу освіти.

Конструкції покрівель повинні забезпечити організацію зливостоку з них та виключити можливість потрапляння води на край покрівлі. Для попередження утворення бурульок усі зливостоки з дахів та покрівель можуть обладнуватися системою підігріву.

У разі очевидної небезпеки від зсуву снігу або падіння бурульок, за відсутності дітей, інших учасників освітнього процесу та відвідувачів, з даху будівлі необхідно згрібати сніг та збивати бурульки, дотримуючись при цьому правил техніки безпеки. У разі неможливості термінової ліквідації загрози небезпечні місця огорожуються та вживаються заходи щодо недопущення до них дітей та інших осіб, крім тих, що ліквідуватимуть відповідні загрози.

На території закладу освіти повинно бути забезпечено недопущення утворення бурульок та накопичення снігу та криги на пішохідних доріжках, заїздах, майданчиках.

На території закладу освіти не повинно бути бездомних тварин.

ІІІ. ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО БУДІВЕЛЬ ТА ПРИМІЩЕНЬ

1. Будівля закладу освіти повинна забезпечувати оптимальні умови для організації освітнього процесу. Кількість учнів закладу освіти не повинна перевищувати його проектну місткість.

2. Ганок будівлі закладу освіти повинен мати безпечне неслизьке покриття з рельєфним маркуванням, огороження і зручні поручні вздовж сходів та забезпечувати умови доступності будівлі.

Для очищення взуття від бруду перед входом у заклад освіти повинні бути встановлені скребачки, решітки, які необхідно очищати по мірі забруднення, але не рідше одного разу на день або після кожної навчальної зміни (у разі організації в закладі освіти змінного навчання).

3. Стіни та стеля усіх приміщень закладів освіти повинні бути без щілин, тріщин, деформацій, ознак ураження грибком.

Колір поверхні стелі, стін, меблів навчальних приміщень, фізкультурно-спортивних та інших приміщень, які використовуються в освітньому процесі, повинен бути не яскравих кольорів, допускається наявність яскравих елементів.

Усі матеріали, що використовуються для оздоблення приміщень закладу освіти, його структурних підрозділів, зокрема пансіонів (гуртожитків), повинні бути безпечними для здоров'я дітей.

4. Підлога санітарних вузлів та умивальних кімнат повинна вистилатися неслизькою керамічною або мозаїчною шліфованою плиткою.

Підлога усіх приміщень повинна мати стійкість до застосування дезінфекційних засобів, бути вологостійкою та не слизькою, не мати щілин, дефектів, механічних пошкоджень.

5. У закладах освіти необхідно виокремлювати: контрастними рельєфними лініями – пішохідні зони в приміщенні закладу освіти; контрастними обмежувальними смугами по краю першої та останньої сходинки, які за фактурою відрізняються від інших сходинок маршу, контрастним кольором – ділянки поручня, які відповідають першій та останній сходинці маршу; рельєфним покриттям (ворсистим, гумовим тощо) на підлозі – зони підвищеної небезпеки (в їдальнях (харчоблоках), майстернях, лабораторіях).

У просторі перед сходами необхідно передбачити попереджувальне маркування рельєфним або іншоструктурним покриттям.

6. Не допускається проведення будь-яких видів ремонтних робіт у присутності учнів. Термін проведення ремонтних робіт встановлюється із урахуванням часу на видалення остаточної кількості токсичних речовин, що входять до складу будівельних та (або) оздоблювальних матеріалів.⁷ У закладах освіти пріоритетним є використання кабельного підключення до мережі Інтернет. При використанні бездротового доступу до мережі Інтернет, Wi-Fi роутери повинні розміщуватися на висоті не менше 2 метрів від підлоги з можливістю їх виключення у позанавчальний час.

8. Електромагнітне випромінювання в усіх приміщеннях не повинно перевищувати гранично допустимі рівні відповідно до Державних санітарних норм і правил захисту населення від впливу електромагнітних випромінювань, затверджених наказом Міністерства охорони здоров'я України від 01 серпня 1996 року № 239, зареєстрованих у Міністерстві юстиції України 29 серпня 1996 року за № 488/1513.

9. Вимоги до облаштування приміщень закладів освіти наведені у ДБН В.2.2-3:2018.

Навчальні приміщення

10. Обладнання, устаткування, технічні засоби навчання (далі – ТЗН), навчально-методичні матеріали, які використовуються в освітньому процесі, повинні бути безпечними для здоров'я дітей.

11. Залежно від призначення навчальних приміщень використовуються різні види навчальних меблів: робочі столи учнів (дволіні та одноліні) та стільці різних ростових груп, робочі столи учнів регульовані (одноліні та дволіні), стільці регульовані, столи лабораторні, дошки, відкриті та закриті шафи, стелажі, вітрини тощо. Перевага надається робочим столам учнів та стільцям, що запобігають порушення постави в учнів, забезпечують мобільні робочі місця та легко трансформуються для роботи у групах. У кожному навчальному приміщенні необхідно передбачати 2-3 розміри відповідно промаркованих меблів з перевагою одного із них, відповідно до додатку 2 до цього Санітарного регламенту.

12. Навчальні меблі повинні бути без гострих кутів, сколів тощо. Пошкоджені та зношені меблі підлягають своєчасній заміні. Поверхня навчальних меблів має бути стійкою до дії мийних та дезінфекційних засобів.

Рекомендовано, щоб розміщення робочих столів учнів у навчальних приміщеннях було таким, яке забезпечуватиме лівостороннє природне освітлення робочих місць. Допускається кругове або інше розміщення робочих

столів учнів за умови забезпечення достатнього рівня освітленості робочих місць учнів. Для профілактики порушень постави не менше 2-х разів на рік учнів пересаджують на інші ряди, не порушуючи відповідності групи меблів їх зросту та з урахуванням гостроти зору і слуху.

У разі розміщення робочих столів учнів рядами рекомендовано розміщувати меблі у класній кімнаті прямокутної конфігурації з дотриманням таких відстаней:

між зовнішньою стіною і першим рядом робочих столів учнів 0,6-0,7 м (в будівлях із цегли допускаються 0,5 м);

між рядами двомісних робочих столів учнів) – не менше 0,6 м;

між III рядом робочих столів учнів і внутрішньою стіною або шафами, які стоять біля стіни, не менше 0,7 м;

між переднім робочим столом учнів і демонстраційним столом не менше 0,8 м;

від передньої стіни з класною дошкою до передніх робочих столів учнів не менше 2,4-2,6 м;

від задніх робочих столів учнів до задньої стіни не менше 0,65 м (якщо задня стіна зовнішня – не менше 1,0 м);

від задніх робочих столів учнів до шаф, які стоять вздовж заднього краю стіни – не менше 0,8 м;

між столом педагогічного працівника і переднім робочим столом учнів – не менше 0,5 м;

найбільша відстань останнього місця від класної дошки – 9 м;

висота нижнього краю дошки над підлогою для учнів першого класу 0,7-0,8 м, 2-4 класів – 0,75-0,8 м, 5-11(12) класів – 0,8-0,9 м.

У класних кіматах поперечної і квадратної конфігурації, в якій меблі розміщуються у 4 ряди, повинна бути збільшена відстань від дошки до першого ряду робочих столів учнів (не менше 3 м), щоб забезпечити кут розглядання до 35 град. Відстань від першого ряду робочих столів учнів до зовнішньої стіни повинна бути 0,8-1,0 м, між рядами робочих столів учнів – 0,6, від задніх робочих столів учнів до шаф, розміщених біля внутрішньої стіни – 0,9-1,0 м.

Учні з пониженою гостротою зору повинні сидіти за першими робочими столами учнів в першому ряду (від світлонесучої стіни). Школярі з пониженим слухом розміщаються за першими і другими робочими столами учнів крайніх

рядів. Учні, які часто хворіють простудними захворюваннями, ревматизмом, ангінами, розміщаються у третьому ряду (біля внутрішньої стіни).

13. Місця для учнів із особливими освітніми потребами обладнуються відповідно до потреб дитини.

14. Класні (аудиторні) дошки (з використанням крейди) мають бути матові та виготовлені з матеріалів, що мають високу адгезію з матеріалами, які використовуються для письма, добре очищатися вологою губкою, бути зносостійкими, мати лотки для затримання крейдяного пилу, зберігання крейди, тимчаса для креслярського приладдя.

Колір маркера для маркерної дошки повинен бути контрастним.

15. При використанні інтерактивної дошки і проекційного екрану необхідно забезпечити її рівномірне освітлення та відсутність світлових плям підвищеної яскравості.

16. Рекомендовано розміщувати навчальні приміщення для учнів 1-4 класів окремо від навчальних приміщень учнів 5-11(12) класів.

У навчальних приміщеннях початкової школи рекомендується облаштовувати місце відпочинку учнів (ігровий осередок) з килимами для сидіння та гри, стільцями, кріслами або подушками з м'яким покриттям, що легко очищається.

17. У кабінетах (лабораторіях) хімії, фізики та біології та відповідних інтегрованих курсів встановлюються спеціальні лабораторні столи, прикріплені до підлоги. Лабораторні столи слід покривати матеріалами, які стійкі до дії агресивних хімічних речовин та відповідають вимогам Державних санітарних норм та правил «Полімерні та полімервмісні матеріали, вироби і конструкції, що застосовуються у будівництві та виробництві меблів. Гігієнічні вимоги», затверджених наказом Міністерства охорони здоров'я України від 29 грудня 2012 року № 1139, зареєстрованих в Міністерстві юстиції України 09 січня 2013 року № 87/22619. Кабінет хімії і лаборантська обладнуються витяжними шафами. Хімічні реактиви повинні зберігатися у сейфі, а спеціальне допоміжне обладнання у шафі, яка замикається на ключ.

18. Навчальні майстерні повинні бути ізольованими від інших навчальних приміщень (в окремих блоках, секціях або в окремих будівлях з гардеробом і санітарним вузлом) та розміщуватися на першому поверсі.

Майстерні розміщаються у двох кімнатах (навчальна швейна майстерня та майстерня з кулінарії) або в одній (комбінована майстерня). У комбінованій

майстерні для робіт з харчовими продуктами виділяється окрема зона (20% площі).

Приміщення навчальних майстерень повинні бути розраховані на 13 – 15 робочих місць, оснащені відповідним обладнанням, необхідним для використання технологій, передбачених навчальними програмами з трудового навчання, у тому числі холодильним, з урахуванням зросту учнів. Робочі місця повинні забезпечувати зручну робочу позу учнів та відповідати вимогам безпеки життєдіяльності.

19. У майстернях для учнів 10-12 років слід використовувати інструменти розміром № 1, для учнів 13-15 років – № 2, після 15 років – інструментами для дорослих.

Максимальна маса вантажу для підняття школярами: 11-12 років до 4 кг, 13-14 років – до 5 кг, 15 років: хлопчики – 12 кг, дівчатка – 6,0 кг, 16 років відповідно 14 і 7 кг, 17 років – 16,0 і 8,0 кг.

Вимоги до кабінетів інформатики

20. Навчальні приміщення, призначені для роботи з персональними комп’ютерами повинні мати природне та штучне освітлення. Штучне освітлення у приміщеннях повинно здійснюватись системою загального освітлення. Норми освітленості на робочих місцях повинні відповідати вимогам: на екрані – не менш 200 лк; на клавіатурі, робочому столі учня – не менш 400 лк. Забороняється перевищувати рівень освітленості на робочому місці та на екрані ПК більше 600 лк.

21. Поверхня підлоги повинна мати антистатичне покриття та бути зручною для вологого прибирання.

22. Для виконання практичної частини навчального заняття дозволено обладнувати кожне робоче місце учня персональним комп’ютером форм-фактора десктоп у такому складі: монітор, системний блок, відокремлена клавіатура, відокремлений манипулятор типу «миша», стіл, стілець (крісло). Дозволяється використання моніторів (екранів) з діагоналлю не менш 15 дюймів.

Вимоги до комп’ютерного обладнання, яким комплектуються навчальні приміщення, призначені для роботи з персональними комп’ютерами визначені наказом Міністерства освіти і науки України від 02 листопада 2017 року № 1440 «Про затвердження Типового переліку комп’ютерного обладнання для закладів дошкільної, загальної середньої та професійної (професійно-технічної)

освіти», зареєстровано в Міністерстві юстиції України 15 січня 2018 року за № 55/31507.

Допускається співвідношення сторін відеомонітора (екрана) 3:4 та використання сучасних моделей відеомоніторів (екранів) (рідкокристалічний, плазмовий тощо). Відеомонітор (екран) повинен знаходитись на відстані 1,5 діагоналі екрану від очей учня таким чином, щоб його верхня половина знаходилась на рівні очей учня. Ширина і глибина робочої поверхні робочого столу учня повинна забезпечувати виконання учнем операцій в межах зони досяжності – ширину та глибину не менше 0,50 м.

У разі відсутності можливості обладнання робочих місць учнів персональними комп’ютерами форм-фактора десктоп допускається використання портативних персональних комп’ютерів (ноутбуків) з діагоналлю відеомоніторів (екранів) не менше 14 дюймів за умови використання відокремленої клавіатури (учнями 1-7 класів) та використання відокремленого маніпулятору типу «миша» (учнями 1-11(12) класів), а також обов’язкового чередування практичної та теоретичної частин навчального заняття.

Для проведення лабораторних та практичних робіт (дослідження фізичних, хімічних, біологічних явищ та явищ в географічній оболонці), проектної діяльності, навчальних занять з робототехніки, військово-польових зборів допускається використання учнями 7-11(12) класів персонального комп’ютера форм-фактора планшетний ПК з діагоналлю екранів не менше 10 дюймів.

Протягом навчального заняття, після роботи з комп’ютерною технікою обов’язково повинні виконуватися комплекси вправ для профілактики зорової та статичної втоми. Комплекси вправ з рухової активності та комплекс вправ гімнастики для очей наведені у додатку 3 до цього Санітарного регламенту.

23. Забороняється використання у закладах освіти як відеомонітори (екрани) пристрой, сконструйовані на телевізійних електронно-променевих трубках.

24. Проводи чи інші провідники, через які подається електричний струм в комп’ютерній техніці, повинні бути надійно ізольовані і механічно захищені з метою запобігання ураження електричним струмом учасників освітнього процесу.

25. Не дозволяється одночасна робота за одним комп’ютером двох і більше учнів незалежно від їх віку.

26. Медичними протипоказаннями до занять учнів з персональною комп'ютерною технікою є: аномалія рефракції, некорегована міопія або гіперметропія, некорегована косоокість, епілепсія.

27. Використання друкувальних та (або) копіювальних пристрій у навчальних приміщеннях дозволяється при відсутності учнів та по завершенню навчальних занять. Після використання таких пристрійв приміщення необхідно провітрити.

Фізкультурно-спортивні приміщення

28. У спортивній залі площею до 288 m^2 допускається навчальне заняття не більше, ніж 30 учням одночасно. Займатися на спортивних майданчиках, у спортивній залі дозволяється тільки у спортивному одязі та взутті. Обов'язковою є наочна інформація щодо дотримання в спортивній залі правил техніки безпеки та про режим його прибирання і провітрювання.

Дозволяється використовувати для навчальних цілей спортивні споруди, розташовані поблизу закладу освіти (на відстані до 500 м).

Підлога повинна бути без дефектів та не слизька.

Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання басейнів

29. У закладі освіти в окремому блоці дозволяється розташування басейну.

Внутрішня поверхня дна та стін ванни басейну повинна бути гладкою, не слизькою. По периметру ванни басейну повинна бути обхідна доріжка.

Ванну басейну необхідно заповнювати питною водою, що відповідає чинним вимогам до питної води. Температуру води у ванні необхідно підтримувати на рівні $+26 - +27 \text{ }^\circ\text{C}$, а температуру повітря в залі з ванною – на $1-2 \text{ }^\circ\text{C}$ вищою від температури води.

У місяцях виходу з душової на обхідну доріжку повинен бути передбачений прохідний душ для ніг з безперервним потоком проточної теплої води.

Вхід до зали басейну дозволяється після прийняття гарячого душу (окрімо для хлопців і дівчат) з використанням індивідуальних засобів гігієни (миючого засобу та мочалки).

Для сушіння волосся в кожній роздягальні повинні бути стаціонарні чи побутові фени.

Воду у ванні басейну з частковою рециркуляцією необхідно

знезаражувати додаванням хлору, або іншими дезінфекційними засобами, зареєстрованими відповідно до вимог Порядку державної реєстрації (перереєстрації) дезінфекційних засобів, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 03 липня 2006 року № 908. У спеціальному приміщенні для знезаражування води повинні готовуватися концентровані розчини, що додаються до води при її надходженні на фільтри. Залишкові кількості дезінфектантів у воді басейну повинні становити: по вільному хлору – 0,5-0,7 мг/дм³, брому – 1,2 мг/дм³, озону – 0,1-0,3 мг/дм³, вночі концентрацію хлору дозволяється доводити до 1,5 мг/дм³.

За органолептичними і санітарно-хімічними показниками якість води в басейнах повинна відповідати таким вимогам:

калагутність ≤ 1,0 НОК;
 кольоровість ≤ 20;
 запах ≤ 2 бали;
 хлориди ≤ 250 мг/дм³;
 амоній ≤ 0,5 мг/дм³;
 залишковий хлор вільний – 0,5-0,7 мг/дм³;
 залишковий хлор зв'язаний – 0,8-1,2 мг/дм³;
 залишковий озон – 0,1-0,3 мг/дм³;
 бром – 1,2 мг/дм³.

За мікробіологічними показниками вода басейнів повинна відповідати таким вимогам:

кількість бактерій групи кишкової палички в 1 куб. дм води, не більше 10;
 кількість бактерій групи ентерококів в 1 куб. дм води, не більше 10;
 кількість бактерій групи стафілококів в 1 куб. дм води, не більше 10;
 кількість мезофільних мікроорганізмів в 1 куб. см води, не більше 100;
 кількість синьогнійних паличок в 1 куб. дм води, не більше 10;
 яйця гельмінтів та патогенні найпростіші – відсутність;
 збудники інфекційних захворювань – відсутність;
 ентеровіруси – відсутність.

В приміщеннях басейнів концентрація вільнного хлору в повітрі (в зоні дихання плавців) не повинна перевищувати 0,03 мг/м³; концентрація озону – 0,05 мг/м³.

Засновник (засновники) закладу освіти забезпечує проведення лабораторного контролю якості води у чаші басейну та дослідження атмосферного повітря не рідше одного разу на місяць.

Для дезінфекції води у басейні дозволяється застосування інших

реагентних або безреагентних методів знезараження (фізичних, хімічних або комбінованих), за умови використання для цього обладнання, устаткування, засобів, витратних матеріалів тощо, безпечність та якість яких підтверджена наявністю відповідних документів згідно з вимогами чинного законодавства, своєчасного сервісного обслуговування (якщо таке необхідне), а також за умови забезпечення належної якості та безпечності води за санітарно-хімічними та санітарно-мікробіологічними показниками.

Поточне прибирання басейну повинно проводитися щодня з використанням мийних і дезінфекційних засобів. Підлягають дезінфекції підлога приміщенъ, стіни залу басейну (2 м від підлоги), обхідні доріжки, обладнання, ручки дверей, санітарно-технічне обладнання, меблі та устаткування.

Незалежно від системи заповнення ванни басейну водою (проточна або з рециркуляцією) випуск води з ванни з наступною дезінфекцією проводиться 1 раз на місяць. При задовільних санітарно-хімічних та бактеріологічних показниках води у ванні басейну, дозволяється продовжувати користування басейном.

Перед дезінфекцією ванну басейну необхідно почистити щітками та промити мильно-содовим розчином з наступним ополіскуванням гарячою водою зі шланга. Для дезінфекції ванни повинен використовуватися дезінфекційний засіб, зареєстрований відповідно до вимог Порядку державної реєстрації (перереєстрації) дезінфекційних засобів, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 03 липня 2006 року № 908. Після дезінфекції засіб, що використовувався, ретельно змивають зі шланга значною кількістю води.

У разі отримання незадовільних результатів лабораторних досліджень якості води вживаються заходи щодо покращення показників якості води. При повторному виявленні незадовільних результатів досліджень керівником закладу вирішується питання про необхідність проведення додаткових мікробіологічних і паразитологічних досліджень, генерального прибирання або припинення експлуатації басейну.

Приміщення допоміжного та підсобного призначення

30. Для зберігання прибирального інвентарю та приготування дезінфекційних розчинів необхідно передбачити окремі приміщення, недоступні для учнів і сторонніх відвідувачів. Приміщення повинні бути обладнані ефективною системою вентиляції. Інвентар має бути промаркований.

Для прибирання санітарних вузлів виділяється окремий інвентар та засоби прибирання, які зберігаються окремо.

Санітарні вузли

31. У закладах освіти необхідно передбачити внутрішні санітарні вузли з підведенням до умивальників холодної та гарячої проточної води з облаштуванням диспенсерів з паперовими рушниками (або електрорушників) та рідкого мила.

В туалетних кабінах на відстані 0,1 м від підлоги встановлюють непрозорі двері висотою не менше 1,5 м із замком, що замикається з середини. Кабіни відгороджують одна від іншої непрозорими стінками висотою не менше 1,75 м на відстані 0,1 м від підлоги.

При виборі санітарного обладнання рекомендується надавати перевагу чашам Генуя. У разі встановлення унітазів необхідно забезпечити наявність у кабінках одноразових гігієнічних накладок.

Санітарні вузли оснащуються диспенсерами з туалетним папером.

Санітарні вузли для 1-4 класів повинні бути обладнані дитячими унітазами або чашею Генуя.

У санітарних вузлах для учнів (окрім хлопчиків і дівчаток), які розміщаються на кожному поверсі закладу освіти, слід передбачати спеціально обладнану кабіну для використання її особами з інвалідністю, у тому числі тими, що пересуваються на кріслах колісних, за допомогою милиць чи інших засобів.

На кожному поверсі закладу освіти слід передбачити санітарний вузол для педагогічних працівників.

Санітарні вузли прибираються після кожної перерви і щоденно в кінці робочого дня з використанням дезінфекційних засобів, які зареєстровані відповідно до вимог Порядку державної реєстрації (перереєстрації) дезінфекційних засобів, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 03 липня 2006 року № 908.

Пансіони (гуртожитки)

Пансіони (гуртожитки) в закладах освіти, що будуються повинні відповідати вимогам ДБН В.2.2-3:2018.

У закладах освіти, що вже експлуатуються пансіони (гуртожитки) повинні мати такі приміщення: спальні кімнати, умивальня, санузол і душова;

кімната особистої гігієни, кімната для прасування, чистки одягу та взуття (із розрахунку не менше ніж $0,1\text{ м}^2$ на 1 місце), кімната для відпочинку; санузол для персоналу і санітарна кімната (не менше 4 м^2), а також господарські майстерні, пральня, кімнати для збереження чистої та брудної білизни, медична кімната (не менше 10 м^2), приміщення для зберігання одягу дітей (із розрахунку $0,2\text{ м}^2$ на 1 місце), вітальня для побачення з батьками, кімната старшого вихователя, вихователів, чергового технічного персоналу, комори спортивного і господарського інвентаря, вестибюль з гардеробом.

Наповнюваність спальніх кімнат у пансіонах (гуртожитках) для учнів 1-4 класів – 5-6 місць, для учнів 5-11(12) класів – не більше 4 місць. Площа спальніх кімнат приймається з розрахунку 6 м^2 на 1 місце.

Розташування ліжок повинно забезпечувати зручність підходу до них і не заважати прибиранню кімнати. Поверхні меблів, спинок ліжок повинні бути гладкими, з покриттям для вологого прибирання і дезінфекції. Для сну дітей забороняється використовувати двоярусні ліжка, розкладачки, розкладні ліжка, дивани.

IV. СИСТЕМА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ

Водопостачання, водовідведення та опалення

1. Заклади освіти повинні мати централізовану або автономну систему тепlopостачання, яка забезпечує оптимальні показники мікроклімату.

Пічне опалення, обладнане в коридорі, допускається тільки в одноповерхових приміщеннях закладів освіти у сільській місцевості. Забороняється встановлювати залізні печі. Для попередження забруднення повітря приміщені окисом вуглецю пічні труби закриваються не раніше повного згорання палива і не пізніше, як за дві години до приходу учнів. Лабораторний контроль за вмістом окису вуглецю в повітрі приміщень з пічним опаленням організовує засновник (засновники) двічі впродовж опалювального сезону.

2. Вода, що постачається у заклади освіти, повинна відповідати вимогам Державних санітарних норм та правил «Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною» (ДСанПіН 2.2.4-171-10), затверджених наказом Міністерства охорони здоров'я України від 12 травня 2010 року № 400, зареєстрованих у Міністерстві юстиції України 01 липня 2010 року за № 452/17747 (далі – ДСанПіН 2.2.4-171-10).

Заклади освіти обладнуються інженерними мережами господарсько-питного водопостачання, мережами каналізації, водостоку, опалення,

вентиляції. Гарячою проточною водою заклади освіти повинні бути забезпечені впродовж усього року.

У випадку відсутності в населеному пункті централізованих мереж водопроводу і каналізації для закладу освіти необхідно передбачити водопостачання від артезіанської свердловини з подачею води до приміщень закладу освіти та обладнання внутрішньої каналізаційної мережі з відведенням стоків на місцеві очисні споруди.

У сільських населених пунктах при відсутності централізованого водопостачання допускається також використання громадських свердловин, колодязів, каптажів для подачі води в мережу господарсько-питного водопостачання закладу.

У разі облаштування у закладі такої системи водопостачання, засновником (засновниками) можуть встановлюватися індивідуальні (колективні) установки (пристрої) доочищення питної води та повинен забезпечуватись лабораторний контроль безпечності та якості питної води з періодичністю відповідно до вимог ДСанПіН 2.2.4-171-10.

Холодною і гарячою проточною водою повинні бути забезпечені приміщення їдальні (харчоблоку), буфету, душових при спортивній залі (роздягальні), медичного кабінету, навчальних кабінетів з вивчення хімії, фізики, біології, лабораторій, майстерень, санітарні вузли, зали басейнів та інші приміщення відповідно до вимог ДБН В.2.2-3:2018 з установленням кранів-змішувачів. Забороняється використовувати гарячу воду із системи водяного опалення для будь-яких цілей.

На випадок перебоїв у постачанні гарячої проточної води необхідно передбачати резервне гаряче водопостачання.

Температура гарячої води, що подається до приміщень закладів освіти, повинна бути не нижче 37 °C та не вище 60 °C.

В закладі освіти повинен бути організований питний режим. Організація питного режиму повинна сприяти задоволенню потреб дітей у безпечній та якісній воді.

Кожна дитина за потреби повинна отримати кип'ячену або фасовану воду в індивідуальному посуді.

Фасована негазована вода промислового виробництва, а також вода з установок із дозованим розливом негазованої фасованої питної води повинні відповідати вимогам ДСанПіН 2.2.4-171-10, що підтверджується виробником.

При використанні установок із дозованим розливом негазованої фасованої води заміна ємності повинна здійснюватися не рідше одного разу на 2 тижні.

3. В їdalyni (харчоблоці) в місцях приєднання ванн до каналізаційної мережі необхідно улаштувати повітряний розрив не менше 20 мм від верху приймальної воронки.

При проведенні стояків побутової каналізації через приміщення закладу освіти передбачається їх закриття оштукатуреними коробами та забезпечення устаткуванням для ревізії.

Забороняється проведення стояків побутової каналізації через виробничі приміщення їdalyni (харчоблоку), буфету.

Повітряно-тепловий режим

4. Чистота повітря в приміщеннях закладів освіти забезпечується:

відповідністю кількості учнів до нормованої наповнюваності відповідно до вимог статті 12 Закону України «Про повну загальну середню освіту»;

регулярністю вологого прибирання приміщень з використанням мийних засобів та дезінфекційних засобів, які зареєстровані відповідно до вимог Порядку державної реєстрації (перереєстрації) дезінфекційних засобів, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 03 липня 2006 року № 908;

використанням всіх видів провітрювання (наскрізне, кутове, однобічне); чистотою та справністю систем вентиляції.

5. Засновник (засновники) закладу освіти організовує лабораторний контроль показників мікроклімату (не менше 6 вимірювальних параметрів) та концентрації СО₂, СО, який проводиться не рідше двох разів на рік. Після проведених ремонтних та/або будівельних робіт, встановленні нових меблів перед початком навчального процесу проводяться лабораторні вимірювання концентрацій формальдегіду та інших хімічних речовин (в залежності від будівельних, оздоблювальних матеріалів, меблів тощо, які використані).

6. Навчальні приміщення провітрюють на перервах за відсутності дітей в приміщеннях. Тривалість провітрювання визначається погодними умовами за наведеною таблицею:

Температура повітря вулиці в градусах Цельсія	Тривалість провітрювання приміщень (хв.)	
	на малих перервах	на великих перервах та між змінами

від +10 до +6	4 – 10	25 – 30
від +5 до 0	3 – 7	20 – 30
від 0 до –5	2 – 5	15 – 25
від –5 до –10	1 – 3	10 – 15
нижче –10	1 – 1,5	5 – 10

Рекреації провітрюються під час навчальних занять. До початку занять і після їх закінчення необхідно здійснювати наскрізне провітрювання навчальних приміщень.

У теплу пору року доцільно проводити заняття з прочиненими вікнами в режимі провітрювання.

7. У приміщеннях закладів освіти відносна вологість повітря має бути 40-60%; температура повітря в класних кімнатах 17-20 °C, в майстернях по обробці металу і дерева 16-18 °C, в спортивному залі 15-17 °C, в роздягальнях при спортивному залі 19-23 °C, в актовому залі 17-20 °C, в бібліотеці 16-18 °C, в медичних кабінетах 21-23 °C, в рекреаціях 16-18 °C, в спальнích приміщеннях 18-20 °C; у вестибюлі, гардеробі 16-19 °C; в санітарних вузлах 17-21 °C; в душових не нижче 25 °C.

8. Встановлення у закладі освіти додаткових систем, що впливають на мікроклімат приміщення, має бути забезпечене відповідним і своєчасним сервісним обслуговуванням та заміною витратних матеріалів.

9. Усі приміщення та обладнання закладу освіти підлягають щоденному вологому прибиранню, у тому числі: підвіконня, підлога, опалювальні прилади (або захисні решітки), меблі, класні дошки. Вологе прибирання навчальних та навчально-виробничих приміщень проводиться після закінчення останнього навчального заняття, або після кожної навчальної зміни (у разі організації в закладі освіти змінного навчання), спортивних залів – після кожного навчального заняття та після закінчення навчальних занять та занять секцій.

У процесі самообслуговування учні повинні тримати власне робоче місце в чистоті, прибирати за собою сміття.

Дозволяється заливати до поливу рослин та вологого прибирання, без використання миючих та дезінфікуючих засобів, поверхонь навчальних приміщень (крім вікон та підлоги) учнів 5-11(12) класів. Робота із самообслуговування повинна проводитися за участю педагогічних та/або медичних працівників.

Тривалість самообслуговування не повинна перевищувати 1 годину на тиждень.

Учні не допускаються до виконання робіт, що небезпечні для їх життя та здоров'я, створюють загрозу зараження інфекційними хворобами.

Природне та штучне освітлення

10. Усі навчальні приміщення закладів освіти повинні мати природне освітлення, рівні якого мають відповідати вимогам ДБН В.2.5-28:2018 «Природне і штучне освітлення», затверджених наказом Міністерства регіонального розвитку, будівництва та житлово-комунального господарства України від 03 жовтня 2018 року № 264. Природне освітлення повинно бути рівномірним і не створювати блиску.

Коефіцієнт природного освітлення (далі – КПО) в навчальних приміщеннях повинен дорівнювати 2,5% на робочих місцях 3-го ряду робочих столів учнів (1 м від внутрішньої стіни). При двобічному освітленні мінімальне значення КПО визначається на другому ряді робочих столів учнів.

Рівномірність освітлення на робочому місці (відношення мінімального рівня освітлення до максимального) повинна складати не більше 0,3.

Достатність і рівномірність освітлення можна оцінити за світловим коефіцієнтом (СК) (відношення загальної площині вікон до площині підлоги), величина якого має становити 1:4 - 1:5.

11. Для захисту від прямих променів сонця, запобігання перегріву навчальних приміщень вікна повинні бути облаштовані сонцезахисними засобами (підйомно-поворотні жалюзі, козирки, ролети тощо), які легко очищаються від пилу та миються.

12. Забороняється розміщувати на підвіконні навчальних приміщень рослини, які перешкоджають доступу прямого сонячного світла.

13. Для забезпечення оптимального природного освітлення навчальних приміщень необхідно мити вікна не менше 2-х разів протягом навчального року.

14. У навчальних приміщеннях необхідно передбачити систему загального штучного освітлення, що забезпечується штучним освітленням лампами з електронною пуско-регулювальною апаратурою зі спектром кольоровипромінювання: білий, тепло-білий, природно-білий; світлодіодними лампами з кольоровою температурою 3500 – 4000 К. Індекс кольоропередачі має бути не менший за 80%, коефіцієнт пульсації – не більший за 10% (в

майстернях, з пристроями, що обертаються – не більшим за 5%). В одному приміщенні слід використовувати лампи одної колірної температури.

Для освітлення найбільш віддалених від вікон рядів робочих столів учнів у навчальних приміщеннях слід передбачати окрім включення усіх рядів електроламп.

Рівні загального штучного освітлення навчальних, фізкультурно-спортивних та інших приміщень закладів освіти наведені у додатку 4 до цього Санітарного регламенту.

15. Лампи, що перегоріли, а також ті, які під час роботи створюють шум, миготіння та стробоскопічний ефект, підлягають заміні. Несправні, перегорілі люмінесцентні лампи запаковують у захисну промислову гофроупаковку від нових ламп та зберігають у спеціальній тарі – герметично закритих металевих ємностях, контейнерах у спеціально відведеніх ізольованих технічних приміщеннях, стіни, стеля та підлога яких не межують із навчальними приміщеннями. Доступ до такого технічного приміщення повинен мати лише спеціально призначений працівник закладу освіти. Вивезення перегорілих люмінесцентних ламп здійснюється відповідно до Правил надання послуг з вивезення побутових відходів, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 10 грудня 2008 року № 1070 не рідше 2-х разів на рік.

16. Лабораторний контроль рівня освітленості у закладах освіти організовується засновником (засновниками) не рідше одного разу на рік (не менше 4 точок у 3–5 приміщеннях), один з яких проводиться в листопаді чи грудні.

Шум та вібрація

17. Рівні шуму у навчальних приміщеннях закладів освіти та на території, яка безпосередньо прилягає до закладів освіти наведені у додатку 5 до цього Санітарного регламенту та мають відповідати вимогам Державних санітарних норм допустимих рівнів шуму в приміщеннях житлових та громадських будинків і на території житлової забудови, затверджених наказом Міністерства охорони здоров'я України від 22 лютого 2019 року № 463, зареєстрованих у Міністерстві юстиції України 20 березня 2019 року за № 281/33252.

Рівні шуму у виробничих приміщеннях закладів освіти повинні відповідати вимогам Санітарних норм виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку (ДСН 3.3.6.037), затверджених постановою Головного державного санітарного лікаря України від 01 грудня 1999 року № 37.

18. Значення вібрації на прилеглих до закладів освіти територіях повинні забезпечувати допустимі рівні вібрації в їх приміщеннях. Допустимі значення

вібрації у будівлях закладів освіти в денний час зазначені у додатку 6 до цього Санітарного регламенту.

Рівні вібрації у виробничих приміщеннях закладів освіти повинні відповісти вимогам Державних санітарних норм виробничої загальної та локальної вібрації (ДСН 3.3.6.039), затверджених постановою Головного державного санітарного лікаря України від 01 грудня 1999 року № 39.

Захист від природних радіонуклідів та шкідливих хімічних речовин.

Середньорічна еквівалентна рівноважна об'ємна активність радону-222 у повітрі приміщень будівель закладів освіти, що будується і реконструюються, не повинна перевищувати $50 \text{ БК}/\text{м}^3$, а у будівлях, що експлуатуються – $100 \text{ БК}/\text{м}^3$.

Засновник (засновники) закладу освіти повинен забезпечити проведення вимірювань концентрації радону-222 у повітрі приміщень першого поверху будівель не рідше одного разу на рік.

У новозбудованих будівлях, що вводяться в експлуатацію, та після проведення робіт з реконструкції приміщень необхідно провести вимірювання потужності поглиненої дози зовнішнього гамма-випромінювання.

Вміст біологічних та хімічних речовин в повітрі приміщень будівлі закладів освіти з елементами повного внутрішнього оздоблення та оснащення не повинні перевищувати середньодобові гранично допустимі концентрації або орієнтовно безпечно рівні впливу, встановлені діючими гігієнічними нормативами для атмосферного повітря.

V. ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Вимоги до організації освітнього процесу

1. Структура навчального року, тривалість навчального тижня, дня, заняття, відпочинку між ними, інші форми організації освітнього процесу визначаються відповідно до статті 10 Закону України «Про повну загальну середню освіту».

Організація освітнього процесу не повинна призводити до перевантаження учнів та має забезпечувати безпечно та нешкідливі умови здобуття освіти.

Рекомендації до складання розкладу навчальних занять та розподілу навчального навантаження протягом тижня наведені у додатку 7 до цього Санітарного регламенту. Допустима сумарна кількість годин (навчальних

занять) тижневого навантаження учнів наведена у додатку 8 до цього Санітарного регламенту.

Розклад занять має забезпечувати послідовність проведення навчальних занять, без їх пропусків. Не допускається встановлення тривалих перерв (більше ніж 30 хвилин) між навчальними заняттями.

Початок навчального дня не повинен бути раніше 8:00 години, початок занять у другу зміну – не пізніше 14:00 години (для учнів, які здобувають освіту за вечірньою формою – не пізніше 16:00 години). У закладах освіти, які працюють у дві зміни, навчання учнів 1-4 класів, повинно бути організовано у першу зміну.

2. Безперервна навчальна діяльність учнів (тривалість навчальних занять) становить: у 1-му класі – 35 хв., 2-4-х класах – 40 хв., 5-11(12) класах – 45 хв. Організація здвоєних навчальних занять і використання інших форм організації освітнього процесу, що впливають на тривалість навчальних занять, допускається за рішенням педагогічної ради закладу освіти та повинні відповідати віковим особливостям дітей.

Упродовж навчальних занять, які поєднують у собі психічне, статичне, динамічне навантаження на окремі органи і системи і на весь організм в цілому, проводяться вправи з рухової активності для зняття локального стомлення і вправ з рухової активності загального впливу. Комплекси вправ з рухової активності та комплекс вправ гімнастики для очей наведені у додатку 3 до цього Санітарного регламенту.

3. Тривалість перерв між навчальними заняттями для учнів 1-4-х класів рекомендується не менше 15 хв., 5-11(12) класів – не менше 10 хв., великої перерви – 30 хв. (після третього навчального заняття). Замість однієї великої перерви можна влаштовувати дві перерви по 20 хв., після другого та третього навчального заняття – для учнів 1-4-х класів, після третього та четвертого навчального заняття – для учнів 5-11(12) класів. У середині здвоєного навчального заняття необхідно організувати перерву тривалістю 10 хв. для активного відпочинку.

4. Розклад навчальних занять повинен враховувати оптимальне співвідношення навчального навантаження протягом тижня, а також чергування протягом дня і тижня навчальних занять з навчальних предметів природничо-математичного, суспільно-гуманітарного циклів із навчальними предметами художньо-естетичного, фізкультурно-оздоровчого та технологічного циклів з урахуванням Рекомендацій до складання розкладу навчальних занять наведених у додатку 7 до цього Санітарного регламенту.

5. Під час щонайменше однієї з перерв необхідно організувати умови для харчування та активного відпочинку учнів, рекомендовані прогулянки на відкритому повітрі.

У групах подовженого дня учнів початкової школи прогулянка на відкритому повітрі повинна становити не менше ніж 1,5 години протягом дня (за умов зовнішньої температури повітря не нижче 10 °C).

6. Тривалість виконання завдань для самопідготовки учнів у позанавчальний час не рекомендується більше 1 години у 3-5 класах та 1,5 години у 6-9 класах, 2 години – у 10-11(12) класах. Учням 1-2 класів не рекомендуються обов'язкові завдання для самопідготовки у позанавчальний час.

7. При надзвичайних погодних умовах, а також надзвичайних ситуаціях засновник (засновники) закладу освіти можуть самостійно приймати рішення про тимчасове призупинення навчання учнів.

Вимоги до організації роботи з технічними засобами навчання

8. При використанні технічних засобів навчання (далі – ТЗН) під час проведення навчального заняття потрібно чергувати види навчальної діяльності. Безперервна тривалість навчальної діяльності з ТЗН упродовж навчального заняття повинна бути: для учнів 1 класів – не більше 10 хвилин; для учнів 2-4 класів – не більше 15 хвилин; для учнів 5-7 класів – не більше 20 хвилин; для учнів 8-9 класів – 20-25 хвилин; для учнів 10-11(12) класів на 1-й годині заняття до 30 хвилин, на 2-й годині заняття – 20 хвилин. При здвоєніх навчальних заняттях для учнів 10-11(12) класів – не більше 25-30 хвилин на першому уроці та не більше 15-20 хвилин на другому уроці.

9. Після заняття із застосуванням ТЗН проводяться вправи з рухової активності та гімнастика для очей. Комплекси вправ з рухової активності та комплекс вправ гімнастики для очей наведені у додатку 3 до цього Санітарного регламенту.

VI. ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ХАРЧУВАННЯ

Вимоги до влаштування приміщень

1. Набір виробничих приміщень, технологічного обладнання та його розміщення повинно відповідати вимогам, встановленим центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізацію державної політики у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів.

2. Для дотримання правил особистої гігієни учнями в приміщенні їдальні, буфету або перед ним встановлюються умивальники із розрахунку один на 40 місць. Поряд з умивальниками встановлюються диспенсери з рідким милом та паперовими рушниками (або електрорушники).

3. Відстань між обідніми столами і роздачею чи вікном (дверима) для прийому брудного посуду повинна бути не менше 200 см; між рядами обідніх столів 100 см; між обідніми столами і стіною 40 см.

4. Обідні столи щодня миються гарячою водою з кальцинованою содою та милом, а після кожного прийому їжі протирають вологими і чистими серветками.

5. Забороняється використовувати пощерблений, емальований, алюмінієвий столовий посуд і пластмасовий столовий посуд багаторазового використання.

6. Прибирання приміщень проводиться при відчинених фрамугах (вікнах).

7. Забороняється використання приміщень їдалень (харчоблоку), роздаткових, буфетів не за призначенням.

Організація харчування

8. Засновник (засновники), керівник закладу освіти та суб'єкти господарської діяльності, які надають послуги з харчування зобов'язані забезпечити учнів безпечною, якісною, повноцінною та корисною їжею відповідно до Норм та порядку організації харчування учнів у закладах освіти, встановлених Кабінетом Міністрів України.

9. Керівник закладу освіти та медичний працівник (за його відсутності – особа(особи), які визначені наказом керівника закладу освіти відповідальними за організацію харчування в закладі) здійснюють щоденний контроль за якістю продуктів, що надходять до закладу освіти, умовами їх зберігання, дотриманням термінів реалізації і технології виготовлення страв, дотриманням санітарно-протиепідемічного режиму в їдальні (харчоблоці), буфеті, фактичним виконанням меню за меню-розкладками, що містять кількісні дані про рецептуру страв.

10. Для уникнення харчових отруєнь, з метою профілактики захворювань, приготування та реалізація харчової продукції повинно здійснюватися у відповідності до вимог зазначених у додатку 9 до цього Санітарного регламенту. Перелік забороненої до використання у харчуванні продукції визначено у додатку 10 до цього Санітарного регламенту.

11. У закладах освіти рекомендується організовувати умови для забезпечення дієтичного харчування для учнів з особливими дієтичними потребами, у тому числі з непереносимістю глютену та лактози.

Вимоги до організації харчування дітей з особливими дієтичними потребами, включаючи харчову алергію та непереносимість окремих харчових речовин наведено у додатку 11 до цього Санітарного регламенту.

12. У закладах освіти за рішенням засновника (засновників) може бути організоване постачання готової кулінарної продукції операторами ринку харчових продуктів за умови дотримання ними вимог Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

13. Інші вимоги до утримання та оснащення приміщень їдальні (харчоблоку), буфету, закладу освіти, транспортування, приймання та зберігання харчових продуктів, обробки сировини, виробництва та реалізації продукції повинні відповідати вимогам Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та законодавства про безпечності та окремі показники якості харчових продуктів.

VII. ОРГАНІЗАЦІЯ МЕДИЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ФОРМУВАННЯ ГІГІЄНІЧНИХ НАВИЧОК ТА ЗАСАД ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ

1. Заклади освіти можуть бути укомплектовані кваліфікованими кадрами середніх медичних працівників, медичних психологів.

2. У випадку відсутності у закладі освіти медичного працівника засновник (засновники) укладає угоду з закладом охорони здоров'я або фізичними особами-підприємцями, які провадять господарську діяльність з медичної практики (сестринська справа, педіатрія, сімейна медицина) про медичне обслуговування учнів.

3. Учні підлягають медичним оглядам відповідно до Схеми періодичності обов'язкових медичних профілактичних оглядів учнів загальноосвітніх навчальних закладів, затвердженої наказом Міністерства охорони здоров'я України від 16 серпня 2010 року № 682 «Про удосконалення медичного обслуговування учнів загальноосвітніх навчальних закладів», зареєстрованої в Міністерстві юстиції України 10 вересня 2010 року за № 794/18089.

4. У випадках виникнення в закладі освіти інфекційних захворювань, а також отруєнь керівник закладу повинен негайно повідомити лабораторний центр Міністерства охорони здоров'я України відповідної території.

5. Періодичні огляди на педикульоз здійснюються медичним працівником відповідно до наказу Міністерства охорони здоров'я України від 28 березня 1994 року № 38 «Про організацію та проведення заходів по боротьбі з педикульозом». Всі учні обов'язково оглядаються після канікул та у подальшому – вибірково, за епідемічними показаннями.

6. Формування гігієнічних знань, умінь і навичок учнів, зasad здорового способу життя забезпечується закладами освіти у рамках освітнього процесу відповідно до державних стандартів освіти, а також із залученням медичних працівників і батьків, інших законних представників учнів.

7. Санітарно-дезінфекційний режим у закладах освіти у період карантину наведено у Додатку 12.

VIII. ВИМОГИ ДО САНІТАРНОГО І СПЕЦІАЛЬНОГО ОДЯГУ ТА ОСОБИСТОЇ ГІГІЄНИ ПРАЦІВНИКІВ ЗАКЛАДУ ОСВІТИ

1. Персонал їдалень (роздаткових, буфетів) повинен бути забезпечений санітарним і спеціальним оглядом та необхідними умовами для дотримання правил особистої гігієни. До санітарного одягу відносяться халати, фартухи з тканини для отримання та видачі їжі, хустки, ковпаки, фартух з полімерних матеріалів для миття посуду, до спеціального – халати темного кольору, гумові рукавички, гумове взуття.

Спеціальний одяг для прибирання приміщень і санітарних вузлів необхідно маркувати, використовувати за призначенням і зберігати окремо, так само, як інвентар та засоби для прибирання.

Роботи, пов'язані з організацією харчування учнів, у тому числі сервірування обідніх столів, отримання та порціювання готових страв, прибирання обідніх столів, миття посуду тощо, проводяться працівниками їdalні (харчоблоку) в санітарному одязі.

Маркований санітарний одяг необхідно зберігати на вішаку (у шафі) у приміщені для персоналу їdalні (харчоблоку). Забороняється застібати санітарний одяг шпильками, голками та зберігати у кишенях сторонні предмети, а також працювати у прикрасах.

У санітарному одязі забороняється: виконувати роботи з прибирання приміщень; заходити та перебувати в санітарних вузлах; виходити на вулицю з приміщення закладу освіти; знаходитись у цьому одязі в інших приміщеннях, поза місцем харчування учнів. Перед відвідуванням санітарного вузла санітарний одяг необхідно зняти, залишивши його на вішалці поруч із дверима санітарного вузла.

Заміна санітарного та спеціального одягу здійснюється у міру забруднення.

2. До роботи в їdalні (харчоблоці), буфеті, не допускаються особи з ознаками інфекційних захворювань, гнійничковими ураженнями шкіри та/або з будь-якими іншими гострими проявами порушення стану здоров'я. Усі працівники їdalні (харчоблоку), буфету, незалежно від підпорядкованості, повинні проходити попередній та періодичні медичні огляди відповідно до наказу Міністерства охорони здоров'я від 23 липня 2002 року № 280 «Щодо організації проведення обов'язкових профілактичних медичних оглядів працівників окремих професій, виробництв і організацій, діяльність яких пов'язана з обслуговуванням населення і може призвести до поширення інфекційних хвороб», зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 08 серпня 2002 року за № 639/6927.

3. Усі працівники закладів освіти, в тому числі працівники їdalні (харчоблоку), буфету повинні проходити обов'язкові медичні огляди відповідно до чинного законодавства, результати проходження яких вносяться до особових медичних книжок єдиного зразка.

4. Особові медичні книжки зберігаються у медичного працівника або в особи, яка визначена наказом керівника закладу освіти, як відповідальна за їх зберігання.

5. Працівники (в тому числі працівники харчоблоку), які своєчасно не пройшли обов'язковий медичний огляд, а також ті, що не ознакомлені з цим Санітарним регламентом, до роботи не допускаються.

**Генеральний директор
Директорату громадського здоров'я
та профілактики захворюваності**

Ірина РУДЕНКО