

САНІТАРНИЙ РЕГЛАМЕНТ

для закладів загальної середньої освіти

I. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

1. Цей санітарний регламент для закладів загальної середньої освіти (далі – Регламент) визначає гігієнічний стандарт для усіх типів закладів загальної середньої освіти (далі – заклади освіти) усіх форм власності, виконання яких дозволяє створити безпечні умови для організації освітнього процесу.

2. Облаштування, обладнання приміщень закладів освіти повинно відповідати положенням затверджених Державних будівельних норм.

3. Використання територій, будівель, приміщень, споруд, обладнання закладів освіти іншими юридичними та фізичними особами у вигляді оренди допускається для навчальної, фізкультурно-спортивної і культурно-мистецької діяльності та не повинне перешкоджати освітньому процесу.

4. Радіус обслуговування від місця проживання до загальноосвітнього навчального закладу повинен складати не більше 0,5 км пішохідної доступності.

Дозволяється розміщення шкіл на відстані транспортної доступності: для учнів шкіл I ступеня - 15 хв. (в один бік), для учнів шкіл II і III ступенів - не більше 30 хв. (в один бік).

У сільській місцевості розміщення шкіл передбачає для учнів I ступеня радіус пішохідної доступності не більше 2 км і не більше 15 хв. в один бік - при транспортному забезпеченні учнів.

Максимальний радіус обслуговування учнів шкіл II-III ступенів не повинен бути більшим 15 км.

Підвезення учнів до навчального закладу у сільській місцевості повинно здійснюватись спеціальним транспортом.

Транспортним обслуговуванням забезпечуються учні, які проживають на відстані від школи понад 3 км, з попередньо визначеними зупинками відповідного транспорту.

Відстань від місця проживання до місця збору на зупинці не повинна бути більшою 500 м.

5. Засновник (власник) закладу освіти забезпечує своєчасне проведення ремонтних робіт у приміщеннях і мережах закладу освіти, заходів з дезінфекції, дезінсекції та дератизації.

6. Керівник закладу освіти контролює своєчасне проходження періодичних медичних оглядів персоналом у терміни, що передбачені чинним законодавством України.

7. Засновник (власник) та керівник закладу освіти є відповідальними за дотримання вимог цього Регламенту.

II. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ НОРМИ ВЛАШТУВАННЯ ТЕРИТОРІЇ

1. Земельна ділянка закладу освіти може поділятися на такі функціональні зони:

навчальна (навчально-дослідна, фізкультурно-спортивна);
відпочинку;
господарська.

2. У навчально-дослідній зоні допускається розміщення спеціально облаштованих майданчиків для спостережень за погодою, вивчення правил поведінки пішоходів, створення екологічних стежин, парників, теплиць і оранжерей, ділянок для дослідження та вирощування рослин, зокрема овочевих і плодово-ягідних культур тощо.

3. Фізкультурно-спортивна зона може розташовуватись поруч з навчальною. Спортивні майданчики повинні мати тверде покриття. Комбінований майданчик можна асфальтувати (бетонувати) або використовувати штучне покриття. Футбольне поле повинно мати трав'яне або штучне покриття.

Майданчики для учнів 1 – 4 класів обладнуються тіньовими навісами, ігровим та фізкультурно-спортивним обладнанням, що відповідає віковим особливостям учнів. Ділянки розміщення ігрового та фізкультурно-спортивного обладнання повинні мати ударопоглинальне покриття.

Штучне покриття повинно бути морозостійким, безпечним для здоров'я учнів та обладнане водостоками.

4. Господарська зона повинна бути розташована з боку входу до господарчих приміщень та мати окремий в'їзд/виїзд. У цій зоні розміщуються ремонтні майстерні, склади, гаражі, підсобно-виробничі приміщення, навіси, контейнери для сміття. Контейнери для сміття повинні щільно закриватися кришками і встановлюватися на огорожених майданчиках з твердим покриттям під навісом на відстані не менш ніж 25 м від вікон і входу до їдальні. Проїзна частина, пішохідний прохід до господарських будівель повинні бути асфальтованими або бетонованими.

5. Забороняється на території закладу освіти висаджувати колючі дерева, кущі та рослини з отруйними властивостями відповідно до Переліку рослин, дерев, кущів з колючками, отруйними плодами, наведеним у додатку 1 до Регламенту.

6. Територія ділянки закладу освіти повинна бути освітлена у вечірній та нічний час відповідно до чинних державних норм України щодо природного і штучного освітлення.

7. Огорожа території закладу повинна бути заввишки не менше 1,2 м. При розміщенні шкіл всередині житлових кварталів допускається застосування огорожі між ними з зелених насаджень заввишки не менше 1 м.

8. 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 5 квітня 2011 року за № 457/19195.

На території закладу освіти повинно проводитись 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.

Взимку і навесні, за відсутності дітей, з даху будівлі необхідно збивати бурульки та у разі очевидної небезпеки зсуву згрібати сніг. У разі неможливості

термінової ліквідації загрози небезпечні місця огорожуються та вживаються заходи щодо недопущення до них дітей.

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 розрахункову місткість.

2. При розміщенні школи у пристосованій будівлі набір приміщень, їх площа визначаються у кожному випадку окремо, з урахуванням типу закладу освіти, кількості та віку учнів тощо.

3. Ганок будівлі школи повинен мати безпечне покриття, 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 протягом дня декілька разів очищати.

4. У закладі освіти рекомендовано облаштувати спеціально обладнані приміщення для безпечного розміщення учнів та працівників школи при надзвичайних ситуаціях з рециркуляційною системою подачі повітря.

5. Стіни та стеля усіх приміщень закладів освіти повинні бути без щілин, тріщин, деформацій, ознак ураження грибком, та такими, щоб їх прибирання було можливе вологим способом з застосуванням дезінфекційних засобів.

Колір поверхні стелі, стін, меблів повинен бути матових теплих пастельних тонів. Стелю, верхні частини стін, віконні рами слід фарбувати у білий колір.

Усі матеріали, що використовуються для оздоблення приміщень закладу освіти повинні бути безпечними для здоров'я.

6. Підлога приміщень закладів освіти повинна бути з безпечних натуральних або синтетичних матеріалів з низьким ступенем зношуваності. Підлога туалетних та умивальних кімнат повинна вистилатися неслизькою керамічною або мозаїчною шліфованою плиткою.

Підлога усіх приміщень повинна мати низьку теплопровідність, стійкість до дезінфекційних засобів, бути вологостійкою та неслизькою, не мати щілин, дефектів, механічних пошкоджень.

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, – сходи, контрастним кольором – ділянки поручня, які відповідають першій та останній сходинці маршу; рельєфним покриттям (ворсистим, гумовим тощо) на підлозі – зони підвищеної небезпеки (в їдальнях, майстернях, лабораторіях).

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

7. 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 матеріалів.

8. Не допускається використання цокольних та підвальних приміщень для облаштування навчальних кабінетів, лабораторій, навчальних майстерень, приміщень медичного призначення та актових залів.

9. У закладах освіти пріоритетним є використання кабельного підключення до мережі Інтернет. При використанні бездротового доступу до мережі Інтернет, Wi-Fi роутери повинні розміщуватися під стелею.

10. 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.

Вимоги до облаштування приміщень

11. У будівлях закладів освіти передбачаються такі функціональні групи приміщень: навчальні (навчальні кабінети, лабораторії з лаборантськими, майстерні), фізкультурно-спортивні, актова зала, приміщення харчування, медичного призначення, бібліотека, адміністративно-службового призначення, допоміжного та підсобного призначення (вестибюль, рекреації, гардероби, санітарні вузли, душові, комори, технічні приміщення тощо).

Навчальні приміщення

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

13. Залежно від призначення навчальних приміщень використовуються різні види навчальних меблів: столи (двомісні та одномісні) та стільці різних

ростових груп, столи регульовані (одномісні та двомісні), стільці регульовані, столи лабораторні, дошки, відкриті та закриті шафи, стелажі, вітрини тощо. Перевагу мають столи та стільці, що запобігають порушенню 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 Регламенту.

14. 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.

15. Розміщення столів у навчальних приміщеннях повинно бути таким, щоб природне освітлення було з лівого боку. Допускається кругове або інше розміщення столів для тимчасової роботи учнів у групах.

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

16. Місця для учнів із особливими освітніми потребами обладнуються необхідними індивідуальними пристосуваннями.

17. Класні (аудиторні) дошки (з використанням крейди) мають бути 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, тримача для креслярського приладдя.

Колір маркера для маркерної дошки повинен бути контрастним (чорний, червоний, коричневий, темні тони синього і зеленого).

18. Допускається встановлення у навчальних приміщеннях і кабінетах інтерактивного обладнання. При використанні інтерактивної дошки і проєкційного екрану необхідно забезпечити рівномірне її освітлення та відсутність світлових плям підвищеної яскравості.

19. У навчальних приміщеннях 1 – 4 класів рекомендується облаштувати місце відпочинку учнів (ігровий осередок) з килимами для сидіння та гри, стільцями, кріслами або подушками з м'яким покриттям, що легко очищується.

20. У кабінетах (лабораторіях) хімії, фізики та біології та інтегрованих курсів встановлюються спеціальні лабораторні столи, прикріплені до підлоги. Лабораторні столи слід покривати матеріалами, які стійкі до дії агресивних

хімічних речовин та дозволені чинним санітарним законодавством. Кабінет хімії і лаборантська обладнуються витяжними шафами.

21. Навчальні майстерні з обробки дерева і металу повинні бути ізольованими від інших навчальних приміщень (в окремих блоках, секціях або в окремих будівлях з гардеробом і туалетом) та розміщуватися на першому поверсі.

Приміщення навчальних майстерень повинні бути розраховані на 13 – 15 робочих місць, оснащені відповідним обладнанням з урахуванням зросту учнів. Робочі місця повинні забезпечувати правильну робочу позу учнів та відповідати вимогам техніки безпеки.

Майстерні з обробки тканин, волокнистих матеріалів та харчових продуктів розміщуються у двох кімнатах (навчальна швейна майстерня та кухня-лабораторія) або в одній (комбінована майстерня). У комбінованій майстерні для робіт з харчовими продуктами виділяється окрема зона (20% площі).

Навчальна швейна майстерня та кухня-лабораторія обладнуються робочими місцями індивідуального і колективного користування.

Вимоги до кабінетів інформатики та інформаційно-комунікаційних технологій

22. Площа приміщення комп'ютерного класу на одного учня повинна бути не менше 4,5 м² виключно за умови використання рідкокристалічних моніторів. За наявності на робочому місці пристрою для друку (принтеру) – не менше 6,0 м².

23. 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 .

24. Кожне робоче місце учня має бути обладнане персональним комп'ютером у такому складі: монітор, відокремлена клавіатура, відокремлена миша, стіл, стілець (крісло). Дозволяється використання моніторів (екранів) з діагоналлю не менш 15 дюймів та не більше 19 дюймів. Клавіатура та миша повинні бути конструктивно відокремлені від монітора для забезпечення раціональної робочої пози учнем.

Допускається співвідношення сторін монітора 3:4 та використання сучасних моделей екранів (рідкокристалічний, плазмовий тощо). Монітор повинен знаходитись на відстані 1,5 діагоналі екрану від очей учня таким чином,

щоб верхня половина екрану монітора знаходилась на рівні очей учня. Ширина і глибина робочої поверхні столу робочого місця повинна забезпечувати виконання учнем операцій в межах зони досяжності – шириною та глибиною не менше 0,50 м.

25. Забороняється використання у закладах освіти як монітори (екрани) пристрої, сконструйовані на телевізійних електронно-променевих трубках.

26. Частини комп'ютерної техніки повинні мати надійно ізольовані і механічно захищені проводи чи інші провідники, через які подається електричний струм з метою запобігання виникненню небезпеки такого удару для учнів.

27. Вміст шкідливих речовин в повітрі приміщень, де використовуються персональні комп'ютери, не повинен перевищувати середньодобові концентрації відповідно до чинного законодавства.

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

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

Фізкультурно-спортивні приміщення

30. Допускається розміщення спортивної зали на другому поверсі за умови, якщо під нею немає навчальних приміщень. Вхід учнів до спортивної зали повинен бути через роздягальню.

У спортивній залі площею до 288 м² допускається одночасне заняття не більше, ніж з одним класом. 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).

Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання басейнів

31. У закладі освіти в окремому блоці дозволяється будівництво басейну. Внутрішня поверхня дна та стін ванни басейну повинна бути гладкою, неслизькою. 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 $+27 - +29$ °С, а температуру повітря в залі з ванною – на 2 °С вищою від температури води.

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

Вхід до зали басейну дозволяється після прийняття гарячого душу (окремо для хлопців і дівчат) з використанням мила та мочалок.

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

Воду у ванні басейну з частковою рециркуляцією необхідно знезаражувати додаванням хлору. У спеціальному приміщенні для знезаражування води повинні готуватися концентровані розчини, що додаються до води при її надходженні на фільтри. Залишкова кількість хлору у воді басейну повинна бути $0,5-0,7$ мг/дм³, бромю – $1,2$ мг/дм³, вночі концентрацію хлору дозволяється доводити до $1,5$ мг/дм³.

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

Незалежно від системи заповнення ванни басейну водою (протічна або з рециркуляцією) випуск води з ванни з наступною дезінфекцією проводиться не рідше 1 разу на 10 днів навіть при задовільних санітарно-хімічних та бактеріологічних показниках води. У випадку отримання незадовільних показників лабораторного дослідження води басейн необхідно закрити на дезінфекцію поза графіком.

Перед дезінфекцією ванну басейну необхідно почистити щітками та промити мильно-содовим розчином з наступним ополіскуванням гарячою водою зі шланга. Для дезінфекції ванни повинен використовуватися зареєстрований Міністерством охорони здоров'я України дезінфекційний засіб. 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 вирішується питання про необхідність проведення додаткових мікробіологічних і паразитологічних досліджень, генерального прибирання або припинення експлуатації басейну.

Приміщення допоміжного та підсобного призначення

32. Гардероб розміщується на першому або у цокольному поверсі з обов'язковим виділенням місць для кожного класу. Забороняється обладнання гардеробу в навчальних приміщеннях. Допускається розміщення індивідуальних шаф для переодягання у рекреаціях або навчальних кабінетах при збереженні нормованої площі для учнів.

33. Для збереження прибирального інвентарю та виготовлення дезінфекційних розчинів необхідно передбачити окремі приміщення, недоступні для учнів і сторонніх відвідувачів. Інвентар має бути промаркований. Для прибирання туалетів виділяється окремий інвентар та засоби прибирання, які зберігаються окремо.

Туалетні кімнати

34. У закладах освіти необхідно передбачити внутрішні туалети з підведенням до умивальників холодної та гарячої протічної води і облаштуванням диспенсерів для туалетного паперу та рідкого мила.

Унітази в туалетних встановлюють в кабінах з дверима висотою 1,5 м на відстані від підлоги 0,1 м і замком. Кабіни відгороджують одна від іншої непрозорими стінками висотою 1,75 м на відстані від підлоги 0,1 м. Розміри кабін - 0,8 x 1,0м.

Туалети для 1– 4 класів повинні бути обладнані дитячими унітазами.

У загальних туалетах для учнів (окремих для хлопчиків і дівчаток), які розміщуються на кожному поверсі закладу освіти, слід передбачити універсальну кабінку загального користування 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 туалетну кімнату для педагогічних працівників.

Туалетні приміщення 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.

IV. СИСТЕМА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ

Водопостачання, водовідведення та опалення

1. Заклади освіти повинні мати централізовану або автономну систему теплопостачання, яка забезпечить 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 приміщень 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 закладу освіти двічі впродовж опалювального сезону.

2. Температура поверхні опалювальних приладів рекомендується не вище 40°C. При неможливості регулювання температури опалювальних приладів прилади повинні бути огорожені захисними решітками (дерев'яними або металевими), що періодично знімаються під час прибирання. Забороняється огороження опалювальних приладів дерев'яно – стружковими і дерев'яно-волокнистими плитами та використання огорожі з полімерних матеріалів.

3. Усі заклади освіти повинні забезпечуватися питною водою відповідно до вимог 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.

4. Водопостачання та каналізація в закладах освіти повинні бути централізованими, з введенням в будівлю та мати розвідну мережу. За відсутності централізованого водопостачання допускається використання громадських свердловин, колодязів, каптажів у разі підтвердження безпечності питної води. За відсутності централізованого каналізування водовідведення здійснюється на локальні очисні споруди.

Підведення холодної та гарячої води повинно бути забезпечене навчальні кабінети, лабораторії, майстерні, душові при спортивній залі, приміщення харчування, кімнату для техперсоналу, медичний блок, туалети.

За відсутності централізованого гарячого водопостачання встановлюються водонагрівачі у приміщеннях харчоблоку, душових при спортивній залі, медичному кабінеті та виробничих майстернях з обробки продуктів (кухнях-лабораторіях).

Забороняється використовувати гарячу воду із системи водяного опалення для будь-яких цілей.

Повітряно-тепловий режим

5. Чистота повітря в приміщеннях закладів освіти забезпечується:

відповідністю кількості учнів до нормованої наповнюваності;
регулярністю вологого прибирання приміщень з використанням мийних 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.

6. Засновник (власник) закладу освіти організовує лабораторний контроль показників мікроклімату (температура, вологість) у закладах освіти, який проводиться не рідше двох разів на рік (не менше 6 вимірів).

7. Навчальні приміщення провітрюють на перервах. 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 - 35
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 уроків. 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 за умови відсутності протягів.

8. У приміщеннях закладів освіти відносна вологість повітря має бути 40 - 60 %; температурний режим в опалювальний період має забезпечуватися в межах від +17 до +21° С, у спортивній залі від +15 до +17°С.

9. У навчальних приміщеннях необхідно організовувати широку аерацію та повітряний обмін через системи вентиляційних каналів, які повинні бути завжди відкриті та очищуватись раз на рік за відсутності учнів у закладі освіти.

Повітрообмін в приміщеннях харчування повинен розраховуватись на поглинання теплонадлишків, які виділяються технологічним обладнанням кухні.

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

11. Усі приміщення та обладнання закладу освіти підлягають щоденному вологому прибиранню, у тому числі: підвіконня, підлога, опалювальні прилади (або захисні решітки), шафи, столи, стільці, класні дошки. Вологе прибирання класів, майстерень, навчальних кабінетів проводиться після закінчення останнього уроку, спортивних залів – після кожного уроку та після закінчення уроків та занять секцій.

Природне та штучне освітлення

12. Усі навчальні приміщення закладів освіти повинні мати природне освітлення. Оптимальний рівень природного освітлення забезпечується верхнім і боковим освітленням приміщень.

13. 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.

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

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

16. У навчальних приміщеннях необхідно передбачити систему загального штучного освітлення, що забезпечується штучним освітленням люмінесцентними лампами зі спектром кольоровипромінювання: білий,

тепло-білий, природно-білий; світлодіодними лампами з кольоровою температурою 3500 - 4200К. Питома потужність освітлення для навчальних приміщень, кабінетів інформатики, навчальних майстерень: люмінесцентного 24–28 Вт/м², світлодіодного 6 Вт/м², для ламп розжарювання 48 Вт/м²; для рекреацій, спортивних та актових залів: люмінесцентного 12–14 Вт/м², світлодіодного 3 Вт/м², для ламп розжарювання 24 Вт/м². В одному приміщенні слід використовувати лампи одного виду.

Для освітлення найбільш віддалених від вікон рядів парт у навчальних приміщеннях слід передбачати окреме включення усіх рядів електроламп.

17. Лампи, що перегоріли, люмінесцентні лампи, які під час роботи створюють шум, миготіння та стробоскопічний ефект, підлягають заміні. Несправні, перегорілі люмінесцентні лампи збирають у спеціальну тару – герметично закриті металеві ємності, контейнери, які зберігають у спеціально відведених 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. При накопиченні чотирьох і більше перегорілих люмінесцентних ламп їх вивозять із закладу освіти відповідно до Правил надання послуг з вивезення побутових відходів, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 10 грудня 2008 року № 1070. Зберігання перегорілих люмінесцентних ламп у будівлі закладу освіти довше 2-х місяців заборонено.

18. Лабораторний контроль рівня освітленості у закладах освіти організовується засновником закладу не рідше одного разу на рік (не менше 3 вимірів у 3–5 приміщеннях).

V. ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Вимоги до організації освітнього процесу

1. Структура навчального року, тривалість навчального тижня, дня, занять, відпочинку між ними, інші форми організації освітнього процесу встановлюється закладом освіти.

Початок навчального дня не повинен бути раніше 8.00 години ранку, початок занять у другу зміну – не пізніше 14 години. У закладах освіти, які працюють у дві зміни, навчання учнів 1-х, 2-х, 5-х, 9-х, 11/12-х класів, а також класів з інклюзивним навчанням усіх вікових груп повинно бути організовано у першу зміну.

2. Тривалість уроків становить: у 1-му класі – 35 хв., 2-4-х – 40 хв., 5-11-х – 45 хв. Формування занять за модульним принципом, організація

здвоєних уроків (крім початкової школи), навчання за новими педагогічними технологіями допускається за рішення педагогічної ради закладу освіти та повинні відповідати морфофункціональним та віковим особливостям дітей.

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

4. Під час великих перерв необхідно організувати умови для харчування та активного відпочинку учнів на відкритому повітрі.

5. Тривалість виконання домашніх завдань не рекомендується більше 1 години у 3–9 класах та 1,5 години у 10–12 класах. Не рекомендуються обов'язкові домашні завдання учням 1–2 класів.

Вимоги до організації роботи з технічними засобами навчання

6. При використанні технічних засобів навчання під час проведення уроку потрібно чергувати види навчальної діяльності. Безперервна тривалість навчальної діяльності з ТЗН упродовж уроку 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 занять до 30 хвилин, на 2-й годині занять – 20 хвилин. При здвоєних уроках для учнів 10 – 11 класів – не більше 25–30 хвилин на першому уроці та не більше 15–20 хвилин на другому уроці.

7. Використання апаратних засобів віртуальної реальності (інтерактивні дошки, мультимедійні технології та пристрої) дозволяється не більше 15 хвилин упродовж уроку та не більше 10 % часу упродовж тижня.

8. Після занять із застосуванням ТЗН проводиться фізкультхвилинка та гімнастика для очей, в кінці уроку – фізичні вправи для профілактики загальної втоми, наведені у додатку 3.

VI. ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ХАРЧУВАННЯ

Вимоги до влаштування приміщень

1. Виробничі приміщення харчування оснащуються відповідним технологічним електрообладнанням та устаткуванням для приготування їжі.

2. Із виробничих приміщень харчування потрібно передбачити окремий вихід на територію подвір'я.

3. У приміщеннях харчоблоку облаштовується окремий туалет та умивальник для персоналу, приміщення для перевдягання та зберігання особистих речей. Для обробки рук працівників встановлюються диспенсери для рідкого мила та дезінфекційного розчину.

4. Для дотримання правил особистої гігієни в приміщенні їдальні /буфету встановлюються умивальники для учнів із розрахунку один на 40 місць, електрорушники – один на 40 місць, поряд з умивальниками – диспенсери для рідкого мила.

5. Відстань між столами і роздачею чи вікном (дверима) для прийому брудного посуду повинна бути не менше 200 см; між рядами столів 100 см; між столами і стіною 40 см. Для учнів початкових класів висота столів та стільців повинна відповідати їхньому зросту. Меблі для них встановлюються окремо від обідніх меблів для середніх та старших класів.

6. Столи повинні мати гігієнічне покриття, що легко миється, стійке до дії гарячої води і дезінфекційних засобів. Столи щодня миються гарячою водою з кальцинованою содою та милом, а після кожного прийому їжі протирають вологими і чистими серветками.

7. Забороняється використовувати емальований, алюмінієвий і пластмасовий посуд багаторазового використання та пощерблений посуд.

8. Прибирання приміщень проводиться при відчинених фрамугах, вікнах.

9. Забороняється використання приміщень харчоблоку, їдалень, роздаткових, буфетів не за призначенням.

Організація харчування

10. Засновник (власник) та керівник закладу освіти, суб'єкти підприємницької діяльності, які надають послуги з харчування зобов'язані забезпечити учнів безпечною, корисною їжею з дотриманням вимог чинного законодавства, створити умови для харчування учнів в закладах освіти відповідно до Норм фізіологічних потреб учнів в основних харчових речовинах і енергії для відповідних вікових груп, затверджених наказом Міністерства охорони здоров'я України від 03 вересня 2017 р. № 1073, зареєстрованих у Міністерстві юстиції України 02 жовтня 2017 р. за № 1206/31074.

11. Керівник закладу освіти, медичний працівник (при його відсутності – особи, які затверджені наказом керівника закладу освіти, як відповідальні за організацію харчування в закладі) здійснюють щоденний контроль за якістю продуктів, що надходять до їдальні, умовами їх зберігання, дотримання термінів реалізації і технології виготовлення страв, дотримання санітарно-протиепідемічного режиму на харчоблоці, фактичним виконанням меню.

12. У закладах освіти рекомендується організовувати дієтичне харчування для учнів з різними порушеннями стану здоров'я.

13. Для уникнення харчових отруєнь, з метою профілактики захворювань, приготування та реалізація харчової продукції повинна здійснюватись у відповідності до Рекомендацій щодо здорового харчування дітей у навчальних закладах зазначених у додатку 4 до Регламенту. Перелік забороненої до використання у харчуванні продукції визначено спільним наказом Міністерства охорони здоров'я України та Міністерства освіти і науки України від 15 серпня 2006 р. № 620/563 «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах».

14. Для організації питного режиму в закладі освіти можливе встановлення кулерів з питною водою промислового виробництва, з обов'язковим сервісним обслуговуванням та своєчасною заміною води та витратних матеріалів.

15. У закладах освіти місткістю менше 100 учнів, при відсутності харчоблоку, допускається постачання готової продукції операторами ринку харчових продуктів за умови впровадження постійно чинних процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних чинників та контролю у критичних точках (НАССР), та дотримання вимог Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

VII. 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 додержання правил особистої гігієни. До санітарного одягу відносяться халати, фартухи, хустки, ковпаки, до спеціального – халати темного кольору, гумові рукавички, взуття. Спеціальний одяг для прибирання приміщень і туалетів 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 столів, отримання та порціювання готових страв, прибирання обідніх столів, миття посуду тощо, проводяться в санітарному одязі (білий або світлий халат, фартух з тканини для отримання та видачі їжі, хустка, ковпак, фартух з полімерних матеріалів для миття посуду).

Маркований санітарний одяг необхідно зберігати на вішаку у приміщенні для персоналу їдальні. Забороняється застібати санітарний одяг шпильками, голками та зберігати у кишенях різні сторонні предмети.

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

Заміна санітарного та спеціального одягу здійснюється у міру забруднення.

2. До роботи у харчоблоці, буфеті не допускаються особи із ознаками вірусних, інфекційних захворювань, гнійничковими враженнями шкіри тощо. Усі працівники харчоблоку, незалежно від підпорядкованості, повинні проходити попередній та періодичні медичні огляди відповідно до наказу Міністерства охорони здоров'я від 23.07.2002 № 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 харчоблоку, повинні проходити обов'язкові медичні огляди відповідно до чинного законодавства та мати особисті медичні книжки єдиного зразка.

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

**В. о. начальника Управління
громадського здоров'я**

І. РУДЕНКО