

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Міністерства
охорони здоров'я України

№ _____

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), у тому числі й 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 Регламенту обов'язкові для врахування при влаштуванні і обладнанні приміщень шкіл, що будуються, реконструюються та експлуатуються.

2. Використання територій, будівель, приміщень, споруд, обладнання закладів освіти іншими юридичними та фізичними особами у вигляді оренди допускається для освітньої, фізкультурно-спортивної і культурно-мистецької діяльності, а також діяльності, що забезпечує супутні до освітнього процесу (харчування учнів, дозвілля дітей тощо) та не повинно заважати освітньому процесу. Усі без виключення матеріали, обладнання, устаткування, засоби, інвентар, витратні матеріали тощо, які використовуються у закладі освіти повинні мати відповідні супроводжувальні документи, які затверджують їх якість та безпеку.

3. Підвезення учнів до закладу освіти у сільській місцевості повинно здійснюватись спеціально обладнаним для перевезення дітей транспортом.

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

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

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

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

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

II. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ НОРМИ ВЛАШТУВАННЯ ТЕРИТОРІЇ

1. Вимоги до функціональних зон на ділянках закладів освіти наведені у ДБН В.2.2-3:2018.

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

Бігова доріжка влаштовується навколо футбольного поля (доріжка довжиною 100 м входить до складу бігової), вона повинна бути твердою, з добре дреноючим покриттям, стійким до атмосферних опадів.

Ями для стрибків заповнюється 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. Ділянки розміщення ігрового та фізкультурно-спортивного обладнання повинні мати ударопоглинальне покриття.

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

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

4. На території закладу освіти не мають бути наявні колючі дерева, кущі, рослини з отруйними властивостями відповідно до Переліку рослин, дерев, кущів з колючками, отруйними плодами, наведеним у додатку 1 до Регламенту, а також гриби.

5. 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.

Використання внутрішнього двору закладів освіти для господарських потреб (стоянка автотранспорту, зберігання меблів, обладнання, макулатури, металобрухту, будівельних матеріалів тощо) забороняється.

Територія закладу освіти повинна бути благоустроєна. Необхідно 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.

Своєчасно, взимку, навесні та восени, за відсутності дітей, інших учасників освітнього процесу та відвідувачів з даху будівлі необхідно збивати бурульки та у разі очевидної небезпеки зсуву згрібати сніг, 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 ліквідовуватимуть відповідні загрози.

На території закладу освіти повинно бути забезпечено недопущення утворення бурульок та накопичення снігу та криги.

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. При розміщенні закладу освіти 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 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 протягом дня декілька разів очищати.

4. 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.

Колір поверхні стелі, стін, меблів навчальних кабінетів, класних кімнат, 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 повинні бути безпечними для здоров'я дітей.

5. 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 застосування 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 маршру, контрастним кольором – ділянки поручня, які відповідають першій та останній сходинці маршру; 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.

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 під стелею.

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.

Вимоги до облаштування приміщень

9. У будівлях закладів освіти передбачаються такі функціональні групи приміщень: навчальні (класні кімнати, навчальні кабінети, лабораторії з лаборантськими, майстерні), фізкультурно-спортивні, актові зали, приміщення харчування, медичного призначення, бібліотека, адміністративно-службового призначення, спеціальні кабінети (психолога, соціального педагога, логопеда, методичні кабінети, органів шкільного, громадського, учнівського самоврядування тощо), допоміжного та підсобного призначення (вестибюль, рекреації, гардероби, санітарні вузли, душові, комори, технічні приміщення тощо).

Навчальні, рекреаційні приміщення, роздягальні, санітарні вузли для учнів початкової школи слід розміщувати таким чином, щоб вони були відокремлені та непрохідні для учнів інших вікових груп.

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: 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. Перевага надається столам та стільцям, 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.

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 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 столів, не порушуючи відповідності групи меблів їх зросту та з урахуванням гостроти зору і слуху.

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, тримача 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. У навчальних приміщеннях початкової школи рекомендується облаштувати 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 дозволені чинним санітарним законодавством. 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 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.

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.

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.

Вимоги до кабінетів інформатики та інформаційно-комунікаційних технологій

19. 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 .

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

21. Для виконання практичної частини навчального заняття рекомендовано обладнання кожного робочого місця учня стаціонарним персональним комп'ютером у такому складі: монітор, системний блок, відокремлена клавіатура, відокремлена миша, стіл, стілець (крісло). Дозволяється використання моніторів (екранів) з діагоналлю не менш 15 дюймів та не більше 19 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 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.

У разі відсутності можливості обладнання робочих місць учнів стаціонарними персональними комп'ютерами допускається використання портативних персональних комп'ютерів (ноутбуків або нетбуків) за умови обов'язкового чередування практичної та теоретичної частин навчального заняття з інформатики та виконання протягом навчального заняття комплексу вправ для профілактики зорової та статичної втоми. Комплекси вправ для фізкультхвилинок та комплекс вправ гімнастики для очей наведені у додатку б до Регламенту.

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

23. 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.

24. Рівні фізичних чинників, що створюються комп'ютерами під час їх роботи не повинні перевищувати їх гранично допустимі рівні відповідно до чинного законодавства.

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 пристроїв у навчальних приміщеннях дозволяється при відсутності учнів та по завершенню навчальних занять. Після використання таких пристроїв приміщення необхідно провітрити.

Фізкультурно-спортивні приміщення

28. У спортивній залі площею до 288 м² 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 +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 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. У спеціальному приміщенні для знезаражування води повинні готуватися концентровані розчини, що додаються до води при її надходженні на фільтри. У разі використання хлору його залишкова кількість у воді басейну повинна бути 0,5-0,7 мг/дм⁻³, бромю – 1,2 мг/дм⁻³, вночі концентрацію хлору дозволяється доводити до 1,5 мг/дм⁻³.

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

приміщень, стіни залу басейну (2 м від підлоги), обхідні доріжки, обладнання, ручки дверей, санітарно-технічне обладнання тощо.

Незалежно від системи заповнення ванни басейну водою (проточна 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.

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 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 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

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

Унітази в туалетних кімнатах встановлюють в кабінах з не прозорими дверима висотою 1,5 м на відстані 0,1 м і замком, що замикається з середини. Можливо встановлювати в туалетних кімнатах чаші Генуя. Кабіни відгороджують одна від іншої непрозорими стінками 1,75 м на відстані від підлоги 0,1 м. Кабінки оснащуються диспенсерами з туалетним папером.

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

У туалетах для учнів (окремих для хлопчиків і дівчаток), які розміщуються на кожному поверсі закладу освіти, слід передбачати 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 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 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 (власник) або уповноважена ним особа закладу освіти двічі впродовж опалювального сезону.

2. 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.

3. Водопостачання та каналізація в закладах освіти повинні бути централізованими, з введенням в будівлю та мати розвідну мережу. За відсутності централізованого водопостачання допускається використання джерела нецентралізованого водопостачання у разі відповідності питної води у ньому показникам безпечності та якості відповідно до вимог чинного законодавства.

За відсутності централізованого каналізування, водовідведення здійснюється на локальні очисні споруди.

За відсутності централізованого, водопостачання здійснюється з локальних джерел (свердловини, шахтні колодязі) з обов'язковим встановленням системи очищення води.

В разі облаштування локальної системи водопостачання, засновником (власником), керівником закладу, повинен забезпечуватись періодичний лабораторний контроль питної води.

За відсутності централізованого гарячого водопостачання встановлюються водонагрівачі у приміщеннях харчоблоку, душових при спортивній залі, медичному кабінеті, навчальних кабінетах з вивчення хімії, фізики, біології, лабораторіях, майстернях та туалетних кімнатах.

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

Повітряно-тепловий режим

4. Чистота повітря в приміщеннях закладів освіти забезпечується:

відповідністю кількості учнів до нормованої наповнюваності (наповнюваність не може перевищувати 30 учнів);

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.

5. Засновник закладу освіти організовує лабораторний контроль показників мікроклімату (не менше 6 вимірів) та концентрації CO₂, CO, 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. 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 °С, в майстернях по обробці металу і дерева 16-18 °С, в спортивному залі 15-17 °С, в роздягальнях при спортивному залі 19-23 °С, в актовому залі 17-20 °С, в бібліотеці 16-18 °С, в медичних кабінетах 21-23 °С, в рекреаціях 16-18 °С, в спальних приміщеннях 18-20 °С; у вестибюлі, гардеробі 16-19 °С; в туалетах 17-21 °С; в душових не нижче 25 °С.

8. 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.

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

10. 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 класних кімнат, майстерень, навчальних кабінетів проводиться після закінчення останнього навчального заняття, спортивних залів – після кожного навчального заняття та після закінчення навчальних занять та занять секцій.

Природне та штучне освітлення

11. Усі навчальні приміщення закладів освіти повинні мати природне освітлення, рівні якого мають відповідати вимогам ДБН В.2.5-28. Природне освітлення повинно бути рівномірним і не створювати блиску.

12. 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.

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

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

15. 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 - 4000К. 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 парт у навчальних приміщеннях слід передбачати окреме включення усіх рядів електроламп.

Рівні штучного освітлення навчальних, фізкультурно-спортивних та інших приміщень закладів освіти наведені у додатку 5 до Регламенту.

16. Лампи, що перегоріли, а також ті, 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.

17. Лабораторний контроль рівня освітленості у закладах освіти організовується засновником (власником) або уповноваженої ним особою закладу не рідше одного разу на рік (не менше 3 вимірів у 3–5 приміщеннях), один з яких проводиться в листопаді чи грудні.

Шум та вібрація

18. Вентиляційні камери, насосні, машинні відділи холодильних установок, теплові та інші приміщення з устаткуванням, яке може бути джерелом шуму і вібрації, не слід розміщувати суміжно, над і під актовими, читальними залами, звукоапаратними, кімнатами лікаря, класними кімнатами, кабінетами.

Рівні шуму у навчальних приміщеннях закладів освіти та на території, яка безпосередньо прилягає до закладів освіти наведені у додатку 3 до 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 ДСН 3.3.6.037.

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 4 до Регламенту.

Рівні вібрації у виробничих приміщеннях закладів освіти повинні відповідати вимогам ДСН 3.3.6.039.

Захист від природних радіонуклідів та шкідливих хімічних речовин

Середньорічна еквівалентна рівноважна об'ємна активність радону-222 у повітрі приміщень будівель закладів освіти, що будуються і реконструюються, не повинна перевищувати 50 БК/м³, а у будівлях, що експлуатуються, - 100 БК/м³.

Гранично допустимі концентрації біологічних та хімічних речовин в повітрі приміщень будівель закладів освіти з елементами повного внутрішнього оздоблення та оснащення не повинні перевищувати діючих гігієнічних нормативів для атмосферного повітря.

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.

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

Допустима сумарна кількість годин (навчальних занять) тижневого навантаження учнів та гігієнічні вимоги до розкладу уроків наведені у додатку 7 до Регламенту.

Початок навчального дня не повинен бути раніше 8:00 години, початок занять у другу зміну – не пізніше 14:00 години (для здобувачів освіти за вечірньою формою – не пізніше 16:00 години). У закладах освіти, які працюють у дві зміни, навчання учнів початкових класів, а також класів з інклюзивним навчанням усіх вікових груп повинно бути організовано у першу зміну.

2. Тривалість навчальних занять становить: у 1-му класі – 35 хв., 2-4-х класах – 40 хв., 5-11 (12)-х класах – 45 хв. Формування занять за модульним принципом, організація здвоєних уроків, навчання за новими педагогічними технологіями, використання інших форм організації освітнього процесу допускається за рішенням педагогічної ради закладу освіти та повинні відповідати морфофункціональним та віковим особливостям дітей.

Шкільні заняття, які поєднують у собі психічне, статичне, динамічне навантаження на окремі органи і системи і на весь організм в цілому, потребують проведення на уроках фізкультхвилинок для зняття локального стомлення і фізкультхвилинок загального впливу. Комплекси вправ для фізкультхвилинок та комплекс вправ гімнастики для очей наведені у додатку 6 до Регламенту.

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

4. Розклад навчальних занять повинен враховувати оптимальне співвідношення навчального навантаження протягом тижня, а також правильне чергування протягом дня і тижня навчальних занять з навчальних предметів освітніх галузей природничо-математичних і гуманітарних наук з навчальними заняттями з навчальних предметів освітніх галузей мистецтва, фізкультури і технологій.

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

У групах продовженого 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 °С).

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 10-12 класах. Учням 1–2 класів не рекомендуються обов'язкові завдання для самопідготовки у позанавчальний час.

Вимоги до організації роботи з технічними засобами навчання

7. 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.

8. Після занять із застосуванням ТЗН проводиться фізкультхвилинка та гімнастика для очей. Комплекси вправ для фізкультхвилинки та комплекс вправ гімнастики для очей наведені наведені у додатку 6 до Регламенту.

9. При зниженні температури повітря до мінус 20 °С при швидкості руху повітря більше 5 м/с і при підвищенні вологості вище 80% для учнів початкових класів та при t град. мінус 24 °С - для учнів 5-12 класів, а також при надзвичайних ситуаціях органи місцевої виконавчої влади приймають рішення про тимчасове призупинення навчання учнів.

VI. ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ХАРЧУВАННЯ

Вимоги до влаштування приміщень

1. Виробничі приміщення харчування оснащуються відповідним технологічним, тепловим та холодильним обладнанням.

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

3. У приміщеннях харчоблоку облаштовується окремий туалет та умивальник для персоналу, приміщення для переодягання та зберігання особистих речей. Для обробки рук працівників встановлюються диспенсери з рідким милом, дезінфекційним розчином та паперовими рушниками (або електрорушник).

4. Для дотримання правил особистої гігієни 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).

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 поцерблений 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), 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 фізіологічних потреб учнів в основних харчових речовинах і енергії для відповідних вікових груп, створити умови для харчування учнів в закладах освіти відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 22 листопада 2004 року № 1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», наказу Міністерства охорони здоров'я України та Міністерства освіти і науки України від 01 червня 2005 року

№ 242/329 «Про затвердження Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах», зареєстрованого у Міністерстві юстиції України від 15 червня 2005 року за № 661/10941.

11. Керівник закладу освіти та 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, дотриманням термінів реалізації і технології виготовлення страв, дотриманням санітарно-протиепідемічного режиму на харчоблоці, фактичним виконанням меню.

12. У закладах освіти рекомендується організувати дієтичне харчування для учнів з різними порушеннями стану здоров'я, в т.ч. з непереносимістю глютену та лактози.

13. Для уникнення харчових отруєнь, з метою профілактики захворювань, приготування та реалізація харчової продукції повинно здійснюватись у відповідності до Рекомендацій щодо здорового харчування дітей у навчальних закладах зазначених у додатку 8 до Регламенту. Перелік забороненої до використання у харчуванні продукції визначено у додатках 9 та 10 до Регламенту.

14. В закладі освіти повинен бути організований питний режим. Організація питного режиму може забезпечуватись шляхом встановлення кулерів з питною водою промислового виробництва, з обов'язковим сервісним обслуговуванням та своєчасною заміною води та витратних матеріалів чи іншими способами на вибір засновника (власника), керівника закладу.

15. У закладах освіти за рішенням засновника (власника) може бути організоване постачання готової продукції операторами ринку харчових продуктів за умови впровадження ними постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, та дотримання вимог Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

16. Інші вимоги до утримання та оснащення приміщень харчоблоку загальноосвітнього навчального закладу, транспортування, приймання та зберігання харчових продуктів, обробка сировини, виробництво та реалізація продукції повинні відповідати вимогам Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах, затвердженої наказом Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров'я України від 17 квітня 2006 року № 298/227, зареєстрованої в Міністерстві юстиції України 05 травня 2006 року за № 523/12397.

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 дотримання 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 працівниками харчоблоку 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 зняти, залишивши його на вішалці поруч із дверима туалету.

Заміна санітарного та спеціального одягу здійснюється у міру забруднення.

2. До роботи на харчоблоці, буфеті не допускаються особи із ознаками вірусних, захворювань, гнійничковими ураженнями шкіри тощо. Усі працівники харчоблоку, 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 харчоблоку, повинні проходити обов'язкові медичні огляди відповідно до чинного законодавства, результати проходження яких заносяться 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.

**Генеральний директор
Директорату громадського здоров'я**

А. СКІПАЛЬСКИЙ