

**БЮЛЛЕТЕНЬ**  
**НОРМАТИВНЫХ**  
**ПРАВОВЫХ АКТОВ**  
**исполнительных органов**  
**государственной власти**

**№12**  
**июль 2020 г.**

---

**Официальное издание**

---

*«Бюллетень нормативных правовых актов исполнительных органов государственной власти РЮО» издается в соответствии с Указом Президента Республики Южная Осетия от 24.10.2017 №341 «О порядке опубликования и вступления в силу актов Президента Республики Южная Осетия, Правительства Республики Южная Осетия и нормативных правовых актов исполнительных органов государственной власти».*

*Бюллетень является официальным изданием. В нем в полном объеме публикуются принятые органами исполнительной власти Республики Южная Осетия нормативные правовые акты, прошедшие государственную регистрацию в Министерстве юстиции Республики Южная Осетия.*

**СОДЕРЖАНИЕ**

Постановление Комитета по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Республики Южная Осетия от 29 апреля 2019 года №12. «Об утверждении СанПиН 2.3.2.013-19 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (Регистрационный номер 00504 от 17.09.2019 г.)	3
Постановление Комитета по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Республики Южная Осетия от 29 апреля 2019 года №13 «Об утверждении СанПиН 2.1.2.014-19 «Плавательные бассейны. Гигиенические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды. Контроль качества» (Регистрационный номер 00505 от 17.09.2019 г.)	17
Приказ Министерства внутренних дел Республики Южная Осетия от 23 августа 2019 года №421 «Об утверждении Порядка взаимодействия Министерства внутренних дел Республики Южная Осетия и Комитета по налогам и сборам Республики Южная Осетия при предоставлении Комитетом по налогам и сборам Республики Южная Осетия информации по запросам Министерства внутренних дел Республики Южная Осетия (Регистрационный номер 00506 от 17.09.2019 г.)	34
Приказ Министерства образования и науки Республики Южная Осетия от 05 сентября 2019 года №221 «Об утверждении Порядка предоставления педагогическим работникам организаций, осуществляющих образовательную деятельность, длительного отпуска сроком до одного года» (Регистрационный номер 00507 от 14.10.2019 г.)	36

Приказ Министерства образования и науки Республики Южная Осетия от 04 сентября 2019 г. №220 «Об утверждении Положения о порядке организации и проведения конкурсов на соискание грантов в области социальных и гуманитарных наук и фундаментальных исследований» (Регистрационный номер 00508 от 14. 10. 2019 г.) .....	38
Постановление Комитета по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Республики Южная Осетия от 29 апреля 2019 года №8 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и нормативов «Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников. СанПиН 2.1.4.008-19» (Регистрационный номер 00509 от 15.10. 2019 г.) .....	52
Постановление Комитета по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Республики Южная Осетия от 29 апреля 2019 года №10 «Об утверждении СанПиН 2.4.3.010-19 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных организациях среднего профессионального образования» (Регистрационный номер 00510 от 15.10.2019 г. ) .....	67
Постановление Комитета по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Республики Южная Осетия «Об утверждении СанПиН 2.4.4.009-19 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей» (Регистрационный №00511 от 15.10. 2019 г.) .....	90
Постановление Комитета по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Республики Южная Осетия от 29 апреля 2019 г. № 1 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.001-19 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (Регистрационный №00512 от 23. 10. 2019 г.) .....	106

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ**  
**КОМИТЕТА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ**  
**ЧЕЛОВЕКА РЕСПУБЛИКИ ЮЖНАЯ ОСЕТИЯ**  
**ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ РЕСПУБЛИКИ ЮЖНАЯ ОСЕТИЯ**  
от 29 апреля 2019 года №12

**Об утверждении СанПиН 2.3.2.013-19 «Гигиенические требования  
к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»**

Зарегистрировано в МЮ РЮО от 17.09.2019 г.

Регистрационный №00504

В соответствии с Законом Республики Южная Осетия от 30 июня 2010 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения в Республике Южная Осетия», Постановлением Правительства Республики Южная Осетия от 19 мая 2008 года № 156 «Об утверждении Положения о Комитете по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Республики Южная Осетия» и Постановлением Правительства Республики Южная Осетия от 03.10.2018 №67 «Об утверждении Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании» **п о с т а н о в л я ю:**

Утвердить прилагаемые санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.013-19 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

**Главный государственный  
санитарный врач  
Республики Южная Осетия**

**М.М. Кочиева**

## **2.3.2. ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ И ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ**

### **ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К СРОКАМ ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯМ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

#### **Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.013-19**

#### **I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее – санитарные правила) разработаны в соответствии с Законом Республики Южная Осетия от 30 июня 2010 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения в Республике Южная Осетия», Законом Республики Южная Осетия от 28 декабря 2011 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Законом Республики Южная Осетия от 16 октября 2013 года «Об основах охраны здоровья граждан в Республике Южная Осетия», Постановлением Правительства Республики Южная Осетия от 19 мая 2008 года № 156 «Об утверждении Положения о Комитете по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Республики Южная Осетия» и Постановлением Правительства Республики Южная Осетия от 3 октября 2018 года №67 « Об утверждении Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании».

1.2. Санитарные правила устанавливают гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов в целях обеспечения безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов в процессе производства, хранения, транспортировки и оборота, а также при их разработке и постановке на производство.

1.3. Санитарные правила не распространяются на бутилированные и минеральные воды, бактериальные закваски, стартовые культуры, биологически активные добавки к пище.

1.4. Санитарные правила предназначены для индивидуальных предпринимателей, юридических лиц, деятельность которых осуществляется в области производства, хранения, транспортировки и реализации пищевых продуктов, а также для органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей.

1.5. В определенном законодательством Республики Южная Осетия порядке на пищевые продукты, качество которых по истечении определенного срока с момента их изготовления ухудшается и ими приобретаются свойства, опасные для здоровья человека, в связи с чем утрачивается пригодность для использования по назначению, устанавливаются сроки годности.

Продукты, которые при соблюдении установленных правил хранения не нуждаются в специальных температурных режимах хранения, следует считать нескоропортящимися.

Продукты, требующие для обеспечения безопасности специальных температурных и/или иных режимов и правил, без обеспечения которых они могут привести к вреду для здоровья человека, следует считать скоропортящимися и особо скоропортящимися продуктами, которые подлежат хранению в условиях холода и предназначены для краткосрочной реализации.

1.6. Пищевые продукты при их изготовлении и обороте (производстве, хранении, транспортировке и обороте) должны храниться при условиях, обеспечивающих сохранение их качества и безопасности в течение всего срока годности.

1.7. Проекты нормативных и технических документов и опытные образцы новых пищевых продуктов, в части сроков годности и условий изготовления и оборота, подлежат санитарно-эпидемиологической экспертизе и утверждаются в установленном, действующим в Республике Южная Осетия законодательством, порядке, при наличии санитарно-эпидемиологического заключения на документацию.

Требования утвержденных документов являются обязательными для индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность по изготовлению и обороту конкретных видов пищевых продуктов.

1.8. Установленные сроки годности и условия хранения особо скоропортящихся и скоропортящихся пищевых продуктов, вырабатываемых по нормативной и/или технической документации, указаны в Приложении №1 к настоящим санитарным правилам, если иные сроки годности не оговорены другими документами.

Для аналогичных видов новых пищевых продуктов, в том числе выработанных по новым технологическим процессам их изготовления, могут быть установлены те же сроки годности и условия хранения, которые указаны в Приложении №1.

1.9. Сроки годности и условия хранения на продукты, превышающие сроки и/или величины температур хранения для аналогичных видов продуктов, представленных в Приложении №1 (продолгованные), а также сроки годности и условия хранения на новые виды продуктов, которые не имеют аналогов в указанном Приложении №1, должны быть обоснованы в установленном, действующим в Республике Южная Осетия законодательством, порядке.

1.10. При обосновании сроков годности изготовителем или разработчиком документации в орган исполнительной власти, уполномоченный осуществлять функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей представляется информация о мероприятиях, способствующих повышению сохранности пищевых продуктов (усовершенствование технологии; внедрение новых видов упаковки, улучшенных показателей качества сырья, усиленного санитарного режима при производстве и т.д.), и результаты испытаний продукции, свидетельствующие об их безопасности и пригодности к использованию по назначению в течение всего срока годности.

1.11. Обоснование сроков годности и условий хранения пищевых продуктов, указанных в п. 1.10, а также специализированных продуктов для детского и диетического питания должно проводиться на основании результатов санитарно-эпидемиологической экспертизы конкретных видов продукции и комплексных санитарно-эпидемиологических исследований в установленном, действующим в Республике Южная Осетия законодательством, порядке.

1.12. Санитарно-эпидемиологические исследования специализированных продуктов детского и диетического (лечебного и профилактического) питания, а также продуктов, вырабатываемых с использованием новых технологий и (или) с применением нетрадиционных видов сырья и пищевых продуктов, аналогичных Приложению №1 к настоящим санитарным правилам, проводятся органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей, а также в уполномоченных им учреждениях.

1.13. Сроки годности пищевых продуктов, вырабатываемых по нормативной документации, должны быть обоснованы на основании результатов широких производственных испытаний соответствующими научно-исследовательскими организациями, с участием органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей.

1.14. При ввозе на территорию Республики Южная Осетия импортируемых пищевых продуктов и их регистрации в установленном, действующим в Республике Южная Осетия законодательством, порядке уполномоченное лицо представляет информацию о регламентации сроков годности и условий хранения продуктов, а при необходимости – результаты испытаний продукции в конце указанных сроков и условий хранения.

1.15. При установлении срока годности консервированных продуктов должны быть разработаны режимы стерилизации (пастеризации) и обоснованы сроки годности путем проведения испытаний.

1.16. Санитарно-эпидемиологические заключения о возможности установления сроков годности скоропортящихся пищевых продуктов, продуктов, изготовленных по новым технологиям и/или из новых видов сырья, продуктов детского, лечебного и профилактического питания, в т.ч. консервированных; продуктов, полученных из генетически модифицированных источников, выдаются органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей после проведения экспертизы в уполномоченных им учреждениях.

На другие виды продуктов (нескоропортящихся) санитарно-эпидемиологические заключения о возможности установления сроков годности также выдаются органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей после проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы и испытаний.

## **II. ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ ОБОСНОВАНИЯ СРОКОВ ГОДНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

2.1. Для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы сроков годности пищевых продуктов изготовитель или разработчик представляет документы в установленном, действующим в Республике Южная Осетия законодательством, порядке, свидетельствующие о безопасности таких продуктов для человека.

2.2. При постановке на производство продукции санитарно-эпидемиологическая экспертиза сроков годности пищевых продуктов может подтверждаться исследованиями по упрощенной схеме в установленном, действующим в Республике Южная Осетия законодательством, порядке.

2.3. Санитарно-эпидемиологические исследования качества и безопасности пищевых продуктов для обоснования сроков годности и условий хранения проводятся в установленном, действующим в Республике Южная Осетия законодательством, порядке.

2.4. Для отдельных видов пищевых продуктов при установлении сроков годности изготовителем допускается использовать экспресс-исследования с последующим подтверждением результатов этих исследований в соответствующих организациях и получением санитарно-эпидемиологического заключения в установленном порядке.

2.5. Экспертная оценка и исследования по обоснованию сроков годности проводятся в установленном, действующим в Республике Южная Осетия законодательством, порядке.

## **III. ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К СРОКАМ ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯМ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

### **3.1. Требования к регламентации сроков годности**

3.1.1. Срок годности пищевого продукта определяется периодом времени, исчисляемым со дня его изготовления, в течение которого пищевой продукт пригоден к использованию, либо даты, до наступления которой пищевой продукт пригоден к использованию.

Период времени (дата), в течение которого (до наступления которой) пищевой продукт пригоден к использованию, следует определять с момента окончания технологического процесса его изготовления и включает в себя хранение на складе организации-изготовителя, транспортирование, хранение в организациях продовольственной торговли и у потребителя после закупки.

3.1.2. Информация, наносимая на этикетку, о сроках годности пищевых продуктов должна предусматривать указание: часа, дня, месяца, года выработки для особо скоропортящихся продуктов, продуктов для детского и диетического питания; дня, месяца и года - для скоропортящихся продуктов; месяца и года - для нескоропортящихся продуктов, а также правил и условий их хранения и употребления.

3.1.3. Сроки годности скоропортящихся пищевых продуктов распространяются на продукты в тех видах потребительской и транспортной тары и упаковки, которые указаны в нормативной и технической документации на эти виды продуктов, и не распространяются на продукцию во вскрытой в процессе их реализации таре и упаковке или при нарушении ее целостности.

3.1.4. Не допускается переупаковка или перефасовка скоропортящихся пищевых продуктов после вскрытия и нарушения целостности первичной упаковки или тары организации-изготовителя в организациях, реализующих пищевые продукты, с целью установления этими организациями новых сроков годности на продукт и проведения работы по обоснованию их длительности в новой упаковке или таре.

3.1.5. Скоропортящиеся пищевые продукты после вскрытия упаковки в процессе реализации следует реализовать в срок не более 12 часов с момента ее вскрытия при соблюдении условий хранения (температура, влажность).

Для продуктов в специальных упаковках, препятствующих их непосредственному контакту с окружающей средой и руками работников, допускается устанавливать сроки хранения после вскрытия указанных упаковок в установленном, действующим в Республике Южная Осетия законодательством, порядке.

3.1.6. Не допускается повторное вакуумирование скоропортящихся пищевых продуктов, упакованных организациями-изготовителями в пленки под вакуумом, парогазонепроницаемые оболочки и в модифицированной атмосфере, организациями, реализующими пищевые продукты.

3.1.7. Размораживание (дефростация) замороженных пищевых продуктов организациями, реализующими пищевые продукты, не допускается.

3.1.8. Сроки годности нескоропортящихся пищевых продуктов, подлежащих расфасовке в потребительскую тару в процессе реализации, не должны превышать сроков годности продук-

та в первичной упаковке и должны отсчитываться со дня изготовления продукта организацией-изготовителем.

3.1.9. При обосновании сроков годности многокомпонентных пищевых продуктов должны учитываться сроки годности и условия хранения используемых компонентов. Резерв сроков годности используемых сырья и полуфабрикатов на момент выработки многокомпонентного продукта должен соответствовать сроку годности конечного продукта.

3.2. Требования к организациям, вырабатывающим пищевые продукты с пролонгированными сроками годности

3.2.1. Производство продукции с пролонгированными сроками годности допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения на указанную продукцию.

3.2.2. Производство продукции должно осуществляться в организациях (в цехах):

- отвечающих санитарным правилам для организаций соответствующей отрасли промышленности и имеющих санитарно-эпидемиологическое заключение на вид деятельности по производству указанных пищевых продуктов, выданное в соответствии с установленным порядком;

- располагающих необходимым технологическим оборудованием, отвечающим требованиям нормативной документации;

- имеющих стабильное снабжение сырьем и материалами, соответствующими гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности и нормативной документации;

- на которых организован производственный контроль в установленном, действующим в Республике Южная Осетия законодательством, порядке.

3.3. Требования к хранению пищевых продуктов

3.3.1. Для скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов должны устанавливаться условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека.

3.3.2. Хранение пищевых продуктов должно осуществляться в установленном, действующим в Республике Южная Осетия законодательством, порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции.

3.3.3. Количество продукции, хранящейся на складе организации-изготовителя или организации торговли, должно определяться объемом работающего холодильного оборудования (для продуктов, требующих охлаждения) или размерами складского помещения, достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности данного продукта.

3.3.4. Не допускается совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.

3.4. Требования к транспортировке пищевых продуктов

3.4.1. Условия транспортировки должны соответствовать установленным, действующим в Республике Южная Осетия законодательством, порядке требованиям на каждый вид пищевых продуктов, а также правилам перевозок скоропортящихся грузов, действующих на соответствующем виде транспорта.

3.4.2. Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специально оборудованными транспортными средствами, на которые в установленном, действующим в Республике Южная Осетия законодательством, порядке выдается санитарный паспорт.

3.4.3. Скоропортящиеся продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки.

3.4.4. Не допускается перевозить готовые пищевые продукты вместе с сырьем и полуфабрикатами. При транспортировке пищевых продуктов должны соблюдаться правила товарного соседства.

3.4.5. Не допускается перевозить пищевые продукты случайными транспортными средствами, а также совместно с непродовольственными товарами.

3.4.6. Пищевые продукты, поступающие на склады или предприятия торговли и общественного питания, должны сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность (удостоверение о качестве, санитарно-эпидемиологическое заключение, при необходимости ветеринарное свидетельство).

3.4.7. Требования к прохождению медицинского осмотра и личной гигиене персонала, обслуживающего транспортировку пищевых продуктов и содержание транспортных средств, должны соответствовать санитарным правилам, действующим в Республике Южная Осетия, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.

**УСЛОВИЯ  
ХРАНЕНИЯ, СРОКИ ГОДНОСТИ ОСОБО  
СКОРОПОРТЯЩИХСЯ И СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПРОДУКТОВ  
ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ (4 +/- 2) ГРАД. С <\*>**

<\*> Кроме п. п. 39 - 42, 56.

Наименование продукции	Срок годности	Часов/ суток
1	2	3
Мясо и мясопродукты. Птица, яйца и продукты их переработки		
Полуфабрикаты мясные бескостные		
1. Полуфабрикаты крупнокусковые: - мясо фасованное, полуфабрикаты порционные (вырезка; бифштекс натуральный; лангет; антрекот; ромштекс; говядина, баранина, свинина духовая; эскалоп, шницель и др.) без панировки	48	часов
- полуфабрикаты порционные (ромштекс, котлета натуральная из баранины и свинины, шницель) в панировке	36	- « -
2. Полуфабрикаты мелкокусковые: - бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, говядина для тушения, мясо для шашлыка, жаркое особое, мясное ассорти (без соусов и специй)	36	- « -
- маринованные, с соусами	24	- « -
3. Полуфабрикаты мясные рубленые: - формованные, в том числе в панировке, фаршированные (голубцы, кабачки)	24	- « -
- комбинированные (котлеты мясо-картофельные, мясо-растительные, мясо-капустные, с добавлением соевого белка)	24	- « -
4. Фарши мясные (говяжий, свиной, из мяса других убойных животных, комбинированный): - вырабатываемые мясоперерабатывающими предприятиями	24	- « -
- вырабатываемые предприятиями торговли и общественного питания	12	- « -
5. Полуфабрикаты мясокостные (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)	36	- « -

6. Субпродукты убойных животных (печень, почки, язык, сердце, мозги)	24	- « -
Полуфабрикаты из мяса птицы		
7. Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные: - мясокостные, бескостные без панировки (тушка, подготовленная к кулинарной обработке, окорочка, филе, четвертины, цыплята-табака, бедра, голени, крылья, грудки)	48	- « -
- мясокостные, бескостные, в панировке, со специями, с соусом, маринованные	24	- « -
8. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые, в панировке и без нее	18	- « -
9. Фарш куриный	12	- « -
10. Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы	24	- « -
11. Наборы для студня, рагу, суповой	12	- « -
Кулинарные изделия - блюда готовые из мяса и мясопродуктов		
12. Мясо отварное (для холодных блюд; крупным куском, нарезанное на порции для первых и вторых блюд)	24	- « -
13. Мясо жареное тушеное (говядина и свинина жареные для холодных блюд; говядина и свинина жареные крупным куском, нарезанные на порции для вторых блюд, мясо шпигованное)	36	- « -
14. Изделия из рубленого мяса жареные (котлеты, бифштексы, биточки, шницели и др.)	24	- « -
15. Блюда из мяса		
16. Пловы, пельмени, манты, беляши, блинчики, пироги	24	- « -
17. Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые, пицца готовая	24	- « -
18. Желированные продукты из мяса: заливные, зельцы, студни, холодцы	12	- « -
19. Субпродукты мясные отварные (язык, вымя, сердце, почки, мозги), жареные	24	- « -

20. Паштеты из печени и/или мяса	24	- « -
Кулинарные изделия из мяса птицы		
21. Тушки и части тушек птицы копченые, копчено-запеченные и копчено-вареные	72	- « -
22. Блюда готовые из птицы жареные, отварные, тушеные	48	- « -
23. Блюда из рубленого мяса птицы, с соусами и/или с гарниром	12	- « -
24. Пельмени, пироги из мяса птицы	24	- « -
25. Желированные продукты из мяса птицы: зельцы, студни, холодцы, в том числе ассорти с мясом убойных животных	12	- « -
26. Паштеты из мяса птицы и субпродуктов	24	- « -
27. Яйца вареные	36	- « -
Колбасные изделия из мяса всех видов убойных животных, птицы		
28. Колбасы вареные, вырабатываемые по ГОСТ: - высшего и первого сорта - второго сорта	72 48	- « - - « -
29. Колбасы вареные по ГОСТ в парогазонепроницаемых оболочках: - высшего сорта, деликатесные, с добавлением консервантов - первого сорта - второго сорта	10 8 7	суток суток суток
30. Сосиски, сардельки вареные, хлеба мясные, вырабатываемые по ГОСТ	72	часов
31. Сосиски, сардельки вареные в парогазонепроницаемых оболочках	7	суток
32. Колбасы, сосиски, сардельки вареные, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	5	суток
33. Продукты мясные вареные (окорока, рулеты, свинина и говядина прессованные, ветчина, бекон, мясо свиных голов прессованное, баранина в форме)	72	часа
34. Продукты мясные вареные, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	5	суток
35. Колбасы ливерные, кровяные	48	часов

36. Колбасы, сосиски, сардельки вареные с добавлением субпродуктов	48	часов
37. Колбасные изделия вареные из мяса птицы (колбасы, мясные хлеба, рулеты, сосиски, сардельки, ветчина и др.): - высшего сорта - первого сорта	72 48	- « - - « -
38. Колбасные изделия вареные из мяса птицы, упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	5	суток
Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них		
Полуфабрикаты рыбные		
39. Рыба всех наименований охлажденная	48	часов при температуре 0 - (-2) град. С
40. Филе рыбное	24	- « - 0 - (-2) град. С
41. Рыба специальной разделки	24	- « - от -2 до +2 град. С
42. Фарш рыбный пищевой, формованные фаршевые изделия, в том числе с мучным компонентом	24	- « - от -2 до +2 град. С
43. Ракообразные, двустворчатые моллюски живые, охлажденные	12	часов
Кулинарные изделия из рыбы с термической обработкой		
44. Рыба отварная, припущенная, жареная, тушеная, запеченная, фаршированная	36	- « -
45. Блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки, пельмени), запеченные изделия, пироги	24	- « -
46. Рыба всех наименований и рулеты горячего копчения	48	- « -
47. Многокомпонентные изделия - солянки, пловы, закуски	24	- « -
48. Желированные продукты (студни, зельцы, рыба заливная)	24	- « -

Кулинарные изделия из рыбы без тепловой обработки		
49. Изделия рубленные из соленой рыбы (паштеты, пасты)	24	- « -
50. Салаты из рыбы и морепродуктов без заправки	12	- « -
51. Масло селедочное, икорное, крилевое и др.	24	- « -
52. Масло икорное, крилевое и др.	24	- « -
53. Раки и креветки вареные	12	- « -
54. Изделия структурированные («крабовые палочки» и др.)	48	- « -
Кулинарные икорные продукты		
55. Кулинарные изделия с термической обработкой	48	- « -
56. Многокомпонентные блюда без термической обработки после смешивания	12	часов при температуре от -2 до +2 град. С
57. Пасты рыбные в полимерной потребительской таре	48	часов
Молоко и молочные продукты <*>, сыры		
58. Молоко, сливки, сыворотка молочная, пахта пастеризованные:		
- в потребительской таре	36	часов
- во флягах и цистернах	36	часов
59. Молоко топленое	5	суток
60. Жидкие кисломолочные продукты <*>	72	часа
61. Жидкие кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями	72	- « -
62. Кумыс натуральный (из кобыльего молока), кумыс из коровьего молока	48	- « -
63. Ряженка	72	- « -
64. Сметана и продукты на ее основе	72	- « -
65. Творог и творожные изделия	72	- « -
66. Творог и творожные изделия термически		

обработанные	5	суток
67. Продукты пастообразные молочные белковые	72	часа
68. Блюда из творога - вареники ленивые, сырники творожные, начинки из творога, пироги	24	- « -
69. Запеканки, пудинги из творога	48	- « -
70. Сыр домашний	72	- « -
71. Сыры сливочные	5	суток
72. Сыры мягкие и рассольные без созревания	5	суток
73. Масло сырное	48	часов
Продукция детских молочных кухонь <***>		
74. Кисломолочные продукты:		
74.1. Кефир:		
- в бутылках	36	часов
- в полимерной таре	72	- « -
- другие кисломолочные продукты	36	- « -
75. Творог детский	36	- « -
76. Творожные изделия	24	- « -
77. Продукты стерилизованные (смеси молочные адаптированные, молоко стерилизованное):		
- в бутылках	48	- « -
- в герметичной таре	10	суток
78. Продукты для лечебного и профилактического питания на сквашенной соевой или немолочной основе	36	часов
Овощные продукты		
Полуфабрикаты из овощей и зелени		
79. Картофель сырой очищенный сульфитированный	48	- « -
80. Капуста свежая зачищенная	12	- « -
81. Морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные	24	- « -
82. Редис, редька обработанные, нарезанные	12	- « -

83. Петрушка, сельдерей обработанные	24	- « -
84. Лук зеленый обработанный	18	- « -
85. Укроп обработанный	18	- « -
Кулинарные изделия		
86. Салаты из сырых овощей и фруктов: - без заправки - с заправками (майонез, соусы)	18 12	- « - - « -
87. Салаты из сырых овощей с добавлением консервированных овощей, яиц и т.д.: - без заправки - с заправками (майонез, соусы)	18 6	- « - - « -
88. Салаты из маринованных, соленых, квашеных овощей	36	- « -
89. Салаты и винегреты из вареных овощей: - без заправки и добавления соленых овощей - с заправками (майонез, соусы)	18 12	- « - - « -
90. Блюда из вареных, тушеных, жареных овощей	24	- « -
91. Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей: - без заправки - с заправками (майонез, соусы)	18 12	- « - - « -
92. Гарниры: - рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное - овощи тушеные - картофель отварной, жареный	12 18 18	- « - - « - - « -
93. Соусы и заправки для вторых блюд	48	- « -
Кондитерские и хлебобулочные изделия		
Полуфабрикаты тестовые		
94. Тесто дрожжевое для пирожков печеных и жареных, для кулебяк, пирогов и др. мучных изделий	9	- « -
95. Тесто слоеное пресное для тортов, пирожных и др. мучных изделий	24	- « -
96. Тесто песочное для тортов и пирожных	36	- « -
Кулинарные изделия		
97. Ватрушки, сочники, пироги полуоткрытые из дрожжевого теста:		

- с творогом	24	- « -
- с повидлом и фруктовыми начинками	24	- « -
98. Чебуреки, беляши, пирожки столовые, жареные, печеные, кулебяки, расстегаи (с мясом, яйцами, творогом, капустой, ливером и др. начинками)	24	- « -
99. Биточки (котлеты) манные, пшеничные	18	- « -
Мучнистые кондитерские изделия, сладкие блюда, напитки		
100. Торты и пирожные:		
- без отделки кремом, с отделками белково-взбивной, типа суфле, сливочной, фруктово-ягодной, помадной	72	- « -
- пирожное «Картошка»	36	- « -
- с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок, с творожно-сливочной начинкой	18	- « -
101. Рулеты бисквитные:		
- с начинками сливочной, фруктовой, с цукатами, маком	36	- « -
- с творогом	24	- « -
102. Желе, муссы	24	- « -
103. Кремы	24	- « -
104. Сливки взбитые	6	- « -
105. Квасы, вырабатываемые промышленностью:		
- квас хлебный непастеризованный	48	- « -
- квас «Московский»	72	- « -
106. Соки фруктовые и овощные свежееотжатые	48	- « -

<\*> Сроки годности и условия хранения стерилизованных, ультровысокотемпературно обработанных (УВТ) и термизированных после фасовки продуктов данных групп указываются в документах на конкретные виды продукции.

<\*> Сроки годности конкретных видов продукции определяются в соответствии с установленным порядком.

## ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Срок годности пищевых продуктов – ограниченный период времени, в течение которого пищевые продукты должны полностью отвечать обычно предъявляемым к ним требованиям в части органолептических, физико-химических показателей, в т.ч. в части пищевой ценности, и установленным нормативными документами требованиям к допустимому содержанию химических, биологических веществ и их соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека, а также соответствовать критериям функционального предназначения.

Сроки хранения пищевых продуктов – период времени, в течение которого продукты сохраняют свойства, установленные в нормативной и/или технической документации, при соблюдении указанных в документации условий хранения (может не быть окончательным).

Условия хранения пищевых продуктов – оптимальные параметры окружающей среды (температура, влажность окружающего воздуха, световой режим и др.) и правила обращения (меры предохранения от порчи вредителями, насекомыми, грызунами; меры сохранения целостности упаковки и др.), необходимые для обеспечения сохранности присущих пищевым продуктам органолептических, физико-химических свойств и показателей безопасности. Скоропортящимися являются пищевые продукты, требующие для сохранения качества и безопасности специальных температурных и/или иных режимов и правил, без обеспечения которых они подвергаются необратимым изменениям, приводящим к вреду для здоровья потребителей или порче.

К скоропортящимся относятся продукты переработки мяса, птицы, яиц, молока, рыбы и нерыбных объектов промысла; мучные кремово-кондитерские изделия с массовой долей влаги более 13%; кремы и отделочные полуфабрикаты, в т.ч. на растительных маслах; напитки; продукты переработки овощей; жировые и жиросодержащие продукты, в т.ч. майонезы, маргарины; быстрозамороженные готовые блюда и полуфабрикаты; все виды пресервов; термизированные кисломолочные продукты и стерилизованные молочные продукты.

Особо скоропортящиеся продукты – продукты, которые не подлежат хранению без холода и предназначены для краткосрочной реализации: молоко, сливки пастеризованные; охлажденные полуфабрикаты из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, сырых и вареных овощей, все продукты и блюда общественного питания; свежееотжатые соки; кремово-кондитерские изделия, изготовленные с применением ручных операций; скоропортящиеся продукты во вскрытых в процессе реализации упаковках.

К нескоропортящимся <\*> относятся пищевые продукты, не нуждающиеся в специальных температурных режимах хранения при соблюдении др. установленных правил хранения (алкогольные напитки, уксус); сухие продукты с содержанием массовой доли влаги менее 13%; хлебобулочные изделия без отделок, сахаристые кондитерские изделия, пищевые концентраты.

-----  
<\*> За исключением специализированных продуктов для детского и диетического питания.

Пролонгированные сроки годности – сроки годности на скоропортящиеся пищевые продукты, вырабатываемые в соответствии с новыми технологиями производства, упаковки, хранения или при усовершенствовании существующих технологий, продолжительность которых превышает установленную ранее для аналогичных видов продукции по традиционным технологиям (или особо скоропортящихся продуктов).

Предприятия продовольственной торговли – продовольственные базы, склады, хранилища, продовольственные магазины, мелкорозничные предприятия независимо от ведомственной принадлежности и форм собственности, а также холодильники.

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ  
КОМИТЕТА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ  
ЧЕЛОВЕКА РЕСПУБЛИКИ ЮЖНАЯ ОСЕТИЯ**

**ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ РЕСПУБЛИКИ ЮЖНАЯ ОСЕТИЯ**  
от 29 апреля 2019 года №13

**Об утверждении СанПиН 2.1.2.014-19 «Плавательные бассейны.  
Гигиенические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды.  
Контроль качества»**

Зарегистрировано в МЮ РЮО от 17. 09. 2019.

Регистрационный №00505

В соответствии с Законом Республики Южная Осетия от 30 июня 2010 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения в Республике Южная Осетия», Постановлением Правительства Республики Южная Осетия от 19 мая 2008 года № 156 «Об утверждении Положения о Комитете по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Республики Южная Осетия» и Постановлением Правительства Республики Южная Осетия от 03.10.2018 №67 «Об утверждении Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании» **п о с т а н о в л я ю:**

Утвердить прилагаемые санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.1.2.014-19 «Плавательные бассейны. Гигиенические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды. Контроль качества».

**Главный государственный  
санитарный врач  
Республики Южная Осетия**

**М.М. Кочиева**

**2.1.2. ПРОЕКТИРОВАНИЕ, СТРОИТЕЛЬСТВО И ЭКСПЛУАТАЦИЯ  
ЖИЛЫХ ЗДАНИЙ, ПРЕДПРИЯТИЙ КОММУНАЛЬНО-БЫТОВОГО  
ОБСЛУЖИВАНИЯ, УЧРЕЖДЕНИЙ ОБРАЗОВАНИЯ, КУЛЬТУРЫ,  
ОТДЫХА, СПОРТА**

**ПЛАВАТЕЛЬНЫЕ БАСЕЙНЫ.  
ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСТРОЙСТВУ, ЭКСПЛУАТАЦИИ  
И КАЧЕСТВУ ВОДЫ. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА**

**Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.1.2.014-19**

**I. Общие положения и область применения**

1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее – санитарные правила) разработаны на основании Закона Республики Южная Осетия от 30 июня 2010 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения в Республике Южная Осетия», Постановлением Правительства Республики Южная Осетия от 19 мая 2008 года № 156 «Об утверждении Положения о Комитете по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Республики Южная Осетия» и Постановлением Правительства Республики Южная Осетия №67 от 3 октября 2018 года «Об утверждении Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании».

Санитарные правила распространяются на действующие, реконструируемые и строящиеся плавательные бассейны спортивно-оздоровительного назначения, в том числе на открытые, на бассейны при школьных, дошкольных и оздоровительных учреждениях, банных комплексах и саунах, вне зависимости от ведомственной принадлежности и форм собственности.

Санитарные правила не распространяются на бассейны медицинского назначения, где проводятся лечебные процедуры или требуется вода специального минерального состава, а также на судовые плавательные бассейны.

1.2. Санитарные правила предназначены для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих проектирование, строительство, реконструкцию и эксплуатацию плавательных бассейнов, а также для органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей.

1.3. Санитарные правила устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к проектированию, строительству и режиму эксплуатации плавательных бассейнов, качеству поступающей и содержащейся в них воды и ее обеззараживанию, а также к уборке и дезинфекции помещений. Выполнение предъявляемых требований обеспечивает эпидемическую безопасность в отношении грибковых, вирусных, бактериальных и паразитарных заболеваний, передаваемых через воду, и предупреждает возможность вредного влияния химического состава воды на организм человека, в том числе раздражающего действия на слизистые и кожу и интоксикаций при поступлении вредных веществ при дыхании, через неповрежденную кожу и при заглатывании воды (Приложение 2).

1.4. Реагенты и дезинфицирующие средства, а также конструкционные и отделочные материалы допускаются к использованию только при наличии положительного санитарно-эпидемиологического заключения, выданного в установленном, действующим в Республике Южная Осетия законодательством, порядке.

В процессе эксплуатации плавательного бассейна остаточное содержание (концентрация) химических веществ в воде и воздухе (зоне дыхания) не должно превышать гигиенические нормативы, установленные законодательством, действующим в Республике Южная Осетия.

1.5. Ввод в эксплуатацию вновь построенных или реконструированных плавательных бассейнов, а также подвергшихся перепланировке или переоборудованию, допускается при нали-

чий положительного заключения органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей.

1.6. Ответственными за соблюдение настоящих санитарных правил и проведение производственного контроля являются руководители организаций, эксплуатирующих плавательные бассейны, независимо от их ведомственной принадлежности и форм собственности.

## **II. Гигиенические требования к проектированию и строительству плавательных бассейнов**

2.1. При выборе земельного участка для размещения плавательных бассейнов, привязке типовых проектов, а также проектировании, строительстве и реконструкции бассейнов должны соблюдаться требования настоящих санитарных правил.

2.2. Плавательные бассейны со вспомогательными помещениями для их обслуживания могут размещаться в отдельно стоящих зданиях, а также быть пристроенными (или встроенными) в здания гражданского назначения в соответствии с действующими строительными нормами и правилами.

2.3. При устройстве открытых бассейнов озеленение площади отведенного участка принимается не менее чем на 35% кустарником или низкорослыми деревьями. По периметру участка предусматриваются ветро- и пылезащитные полосы древесных и кустарниковых насаждений шириной не менее 5 м со стороны автомобильных дорог местного значения и не менее 20 м – со стороны автомобильных дорог республиканского значения.

Удаление ванн открытого бассейна от красной линии принимается не менее 15 метров; от территории больниц, детских школьных и дошкольных учреждений, а также жилых домов и автостоянок – не менее 100 м.

2.4. Санитарно-гигиенические требования к устройству бассейнов в соответствии с их назначением указаны в таблице 1.

2.5. Внутренняя планировка основных помещений бассейна должна соответствовать гигиеническому принципу поточности: продвижение посетителей осуществляется по функциональной схеме - гардероб, раздевальня, душевая, ножная ванна, ванна бассейна. При этом необходимо разделение зоны «босых» и «обутых» ног, для чего рекомендуется устраивать в раздевальне проходные кабины для переодевания с двумя входами (выходами), а также должно быть предусмотрено, чтобы посетитель не мог пройти к ванне, минуя душевую.

2.6. Требования к вспомогательным помещениям.

2.6.1. Санузлы размещаются при раздевальнях: в женских санузлах предусматривается 1 унитаз не более чем на 30 человек, в мужских - 1 унитаз и 1 писсуар не более чем на 45 человек в смену.

2.6.2. Душевые необходимо предусматривать проходными и располагать на пути движения из раздевальни к обходной дорожке; душевые устраиваются из расчета 1 душевая сетка на 3-х человек в смену.

2.6.3. В раздевальнях или смежных с ними помещениях устанавливаются сушилки для волос (фены) из расчета 1 прибор на 10 мест – для женщин и 1 прибор на 20 мест – для мужчин в смену.

2.6.4. Не допускается располагать санитарные узлы и душевые над помещениями для приготовления и хранения коагулирующих и дезинфицирующих растворов.

2.7. На пути движения от душа к ванне бассейна должны размещаться ножные ванны с проточной водой, размеры которых исключают возможность их обхода или перепрыгивания: по ширине они должны занимать весь проход, по направлению движения иметь длину не менее 1,8 м, глубину 0,1 – 0,15 м, дно ванн не должно быть скользким.

В ножные ванны должна подаваться очищенная и обеззараженная вода из системы водоподготовки бассейна или системы питьевого водоснабжения.

Допускается отсутствие ножных ванн при непосредственном выходе из душевых на обходную дорожку бассейна.

2.8. Выплывы при выходе из душевых в ванны открытых бассейнов устраиваются в боковой части продольной стены с мелкой стороны ванны. Ширина выплыва 1,8 – 2,2 м, глубина воды 0,9 – 1,0 м – для взрослых и 0,6 – 0,7 м – для детей. Над выплывом предусматривается затвор, предохраняющий помещения от холодного воздуха. Нижняя кромка затвора должна быть обрамлена эластичными материалами, препятствующими поступлению холодного воз-

духа, и опускаться в воду на 10 – 15 см. Выплывы должны быть оборудованы в виде тамбура и защищены от возможного поступления воды из душевых.

2.9. Обходные дорожки и стационарные скамьи должны обогреваться. Поверхность обходных дорожек должна быть нескользкой и иметь уклон 0,01 - 0,02 в сторону трапов.

2.10. Для удаления загрязненного верхнего слоя воды в стенках ванн должны предусматриваться переливные желоба (пенные корытца) или другие технические переливные устройства (скиммеры).

2.11. Для покрытия обходных дорожек, стен и дна ванн должны использоваться материалы, устойчивые к применяемым реагентам и дезинфектантам и позволяющие проводить качественную механическую чистку и дезинфекцию, с учетом п. 1.4 настоящих санитарных правил. Швы между облицовочными плитами должны тщательно затираются.

Использование деревянных трапов в душевых и гардеробных не допускается.

2.12. В составе помещений плавательного бассейна спортивного и спортивно-оздоровительного назначения должны быть предусмотрены комната для медицинского персонала с выходом на обходную дорожку и помещение производственной лаборатории для проведения анализов.

2.13. Плавательные бассейны должны оборудоваться системами, обеспечивающими водообмен в ваннах бассейна.

По характеру водообмена допускаются к эксплуатации следующие типы бассейнов:

- бассейны рециркуляционного типа;
- бассейны проточного типа;
- бассейны с периодической сменой воды.

2.14. Очистка и обеззараживание воды в бассейнах рециркуляционного типа осуществляется методами, включающими фильтрацию (с коагулянтом или без него) и ввод обеззараживающего агента.

Допускается применение других методов очистки воды, обеспечивающих требуемое качество воды, после получения положительного санитарно-эпидемиологического заключения.

2.15. Сооружения для очистки, обеззараживания и распределения воды могут располагаться в основном или отдельно стоящем здании. Последовательное включение в единую систему водоподготовки двух или более ванн не допускается.

Озонаторная установка должна иметь дегазатор для нейтрализации непрореагировавшего озона, выбрасываемого в атмосферу.

2.16. Системы, обеспечивающие водообмен в ваннах бассейна, должны быть оборудованы расходомерами или иными приборами, позволяющими определить количество рециркуляционной воды, подаваемой в ванну, а также количество свежей водопроводной воды, поступающей в ванну бассейна рециркуляционного или проточного типа.

2.17. Система подачи воды в ванны должна обеспечивать равномерное распределение ее по всему объему для поддержания постоянства температуры воды и концентрации дезинфектантов. Кроме того, указанная система должна быть оборудована кранами для отбора проб воды для исследования по этапам водоподготовки:

- поступающей - в бассейнах всех типов;
- до и после фильтров - в бассейнах рециркуляционного типа;
- после обеззараживания перед подачей воды в ванну.

2.18. Отвод воды из ванн плавательных бассейнов на рециркуляцию может осуществляться как через переливные технические устройства, так и через отверстия в дне, располагаемые в глубокой и мелкой частях ванн. Расчетную скорость движения воды в отводящих отверстиях, перекрытых решетками, следует принимать 0,4 - 0,5 м/сек.

2.19. Сброс загрязненной воды из ванн плавательных бассейнов, а также от промывки фильтров, а также из переливных желобов, от ножных ванн, с обходных дорожек и от мытья стенок и дна ванн бассейнов должен осуществляться в канализацию. При отсутствии централизованной системы канализации указанная вода может быть отведена в водный объект при наличии положительного санитарно-эпидемиологического заключения.

2.20. Присоединение ванн бассейнов к канализационным трубопроводам должно исключать возможность обратного попадания стока и запаха из канализации в ванны, для этого трубопроводы должны иметь воздушные разрывы перед гидравлическим затвором.

2.21. Для залов ванн бассейнов, залов для подготовительных занятий, помещений насосно-фильтровальной, хлораторной и озонаторной необходимо предусматривать самостоя-

тельные системы приточной и вытяжной вентиляции. Пульты для включения систем вентиляции, обслуживающих хлораторную и озонаторную, должны быть вне помещений, где они расположены.

2.22. Во избежание образования холодных потоков воздуха от окон приборы отопления следует располагать под ними и у наружных стен. Приборы и трубопроводы отопления, расположенные в залах подготовительных занятий на высоте до 2,0 м от пола, должны быть защищены решетками или панелями, не выступающими из плоскости стен и допускающими уборку их влажным способом.

### **III. Гигиенические требования к режиму эксплуатации плавательных бассейнов**

3.1. Для обеспечения соответствующего гигиеническим требованиям качества воды бассейнов необходимо обновление воды в ваннах.

Ванна должна наполняться до края переливных желобов, использование ее при неполном заполнении не допускается.

3.2. Допустимая нагрузка на бассейн в единицу времени (пропускная способность человек в смену) должна определяться исходя из нормативных требований к площади зеркала воды на 1 человека в соответствии с видом бассейна по таблице 1.

3.3. При рециркуляционном водообмене осуществляется очистка, обеззараживание воды и добавление непрерывно во время работы бассейна свежей водопроводной воды не менее чем 50 литров на каждого посетителя в сутки.

При озонировании воды допускается добавление свежей воды не менее чем 30 литров на каждого посетителя в сутки.

3.4. При рециркуляционном водообмене рециркуляционный расход должен быть не менее 2 м<sup>3</sup>/час на каждого посетителя при хлорировании и бромировании, 1,8 м<sup>3</sup>/ч - при УФ-излучении и не менее 1,6 м<sup>3</sup>/час - при озонировании. При этом время полного водообмена и количество посетителей должно рассчитываться в соответствии с таблицей 1.

3.5. В малых бассейнах с площадью зеркала воды не более 100 м<sup>2</sup> (при школьных, дошкольных и оздоровительных учреждениях, банных комплексах, саунах и др.) водообмен допускается осуществлять непрерывным протоком водопроводной воды, при этом время полной смены воды (водообмена) в ваннах для детей должно приниматься не более 8 часов, а в остальных ваннах - не более 12 часов.

При невозможности обеспечения непрерывного протока водопроводной воды должна проводиться ежедневная полная смена воды в ваннах бассейнов школьных и дошкольных учреждений, а также малых бассейнов в саунах и банных комплексах.

3.6. В детских летних оздоровительных учреждениях сезонного типа при отсутствии водопроводной воды питьевого качества в надлежащем количестве по согласованию с органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей допускается устройство бассейнов с периодическим наполнением из поверхностного или подземного источников при соблюдении требований, указанных в п. 3.5 и п. 4.3 настоящих санитарных правил.

3.7. Организация перерывов между сменами, их необходимость и продолжительность решаются по согласованию с органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей в зависимости от качества воды в ванне бассейна, количества посетителей и соблюдения ими правил личной гигиены (душ), санитарного состояния помещений, регулярности и качества уборки и др.

Ухудшение качества воды в ванне бассейна при отсутствии перерывов требует срочного принятия административных мер по повышению контроля за:

- уборкой и дезинфекцией помещений;
- обеззараживанием воды;
- соответствием количества посетителей требованиям таблицы 1 и соблюдением ими правил личной гигиены и т.д.

Если указанные меры не привели к улучшению качества воды в ванне бассейна, то необходимо введение перерывов между сменами с оптимальной продолжительностью.

### 3.8. Обеззараживание воды.

3.8.1. Обеззараживание воды, поступающей в ванны плавательных бассейнов, должно быть обязательным для всех бассейнов рециркуляционного типа.

3.8.2. Для бассейнов спортивного и спортивно-оздоровительного назначения в качестве основных методов обеззараживания воды могут быть использованы озонирование, хлорирование, бромирование, а также ультрафиолетовое излучение с дозой не менее 16 мДж/см<sup>2</sup> вне зависимости от типа установки; для повышения надежности обеззараживания целесообразно комбинирование химических методов с УФ-излучением.

При хлорировании воды водородный показатель (рН) должен быть не более 7,8.

Учитывая опасность для здоровья побочных продуктов хлорирования (галогеносодержащих соединений), следует отдавать предпочтение альтернативным методам обеззараживания.

3.8.3. Использование других методов обеззараживания, не указанных в п. 3.8.2, допускается в том случае, если надежность и безопасность их обоснована специальными технологическими и гигиеническими исследованиями после получения положительного санитарно-эпидемиологического заключения.

3.8.4. Для бассейнов с непрерывным протоком воды рекомендуется использование физических методов обеззараживания (в частности, ультрафиолетового излучения).

Допускается без дополнительного обеззараживания эксплуатация бассейнов проточного типа с водой, поступающей из централизованной системы питьевого водоснабжения, а также бассейнов, указанных в п. 3.5, если качество воды в ванне по микробиологическим показателям соответствует требованиям таблицы 3 настоящих санитарных правил.

3.8.5. При хлорировании и бромировании воды концентрированный раствор дезинфектанта добавляют в воду: при проточной системе - в подающий трубопровод, при рециркуляционной - перед фильтрами или после фильтров (в зависимости от принятой схемы и результатов апробации), а при обеззараживании озоном или УФ-излучением - после фильтров. Рабочая доза обеззараживающего реагента определяется опытным путем из расчета постоянного поддержания остаточной его концентрации в соответствии с таблицей 3.

3.8.6. В период продолжительного перерыва в работе бассейна (более 2 часов) допускается повышенное содержание обеззараживающих веществ в воде ванн до следующих остаточных концентраций: 1,5 мг/л - свободного хлора, 2,0 мг/л - связанного хлора, 2,0 мг/л - брома и 0,5 мг/л - озона. К началу приема посетителей остаточное содержание указанных обеззараживающих веществ не должно превышать уровней, приведенных в таблице 3.

### 3.9. Требования к уборке и дезинфекции помещений и ванн.

3.9.1. Ежедневная уборка должна проводиться в конце рабочего дня. Необходимость уборки в перерывах между сменами устанавливается в соответствии с требованиями п. 3.7 настоящих санитарных правил.

Ежедневной дезинфекции подлежат помещения туалета, душевых, раздевалки, обходные дорожки, скамейки, дверные ручки и поручни. График уборки и дезинфекции утверждается администрацией бассейна.

3.9.2. Генеральная уборка с профилактическим ремонтом и последующей дезинфекцией проводится не реже 1 раза в месяц.

Дезинсекционные и дератизационные мероприятия осуществляются специализированными службами на основании заявок или договоров.

3.9.3. Санитарная обработка ванны, включающая полный слив воды, механическую чистку и дезинфекцию, проводится в сроки, согласованные с органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей.

Дезинфекция ванны бассейна, проводимая после слива воды и механической чистки, осуществляется методом двукратного орошения с расходом дезинфектанта 0,6 - 0,8 л/м и концентрацией раствора 100 мг/л активного хлора. Смыв дезинфицирующего раствора производится теплой водой не ранее чем через 1 час после его нанесения.

Для борьбы с обрастанием стенок ванн бассейна (преимущественно открытых) и облегчения их чистки может проводиться периодическое добавление в воду ванн раствора медного купороса (сульфата меди) с концентрацией 1,0 - 5,0 мг/л или другими разрешенными для этой цели реагентами согласно п. 1.4 настоящих санитарных правил.

Дезинфекция ванн может проводиться специально обученным персоналом бассейна или отделом профилактической дезинфекции.

3.9.4. Для бассейнов с ежедневной полной сменой воды санитарная обработка ванны должна включать механическую очистку и обработку дезинфицирующим препаратом.

3.10. Реагенты для обеззараживания воды плавательных бассейнов и дезинфицирующие средства для обработки помещений и ванн, разрешенные органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей, указаны в Приложении 3.

3.11. Требования к отоплению, вентиляции, микроклимату и воздушной среде помещений.

3.11.1. Системы отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха должны обеспечивать параметры микроклимата и воздухообмена помещений плавательных бассейнов, указанные в таблице 2.

3.11.2. При температуре наружного воздуха зимой ниже – 20 °С. В тамбурах основных входов плавательных бассейнов рекомендуется устраивать воздушно-тепловые завесы. Воздушно-тепловую завесу допускается заменять тамбуром с тройными последовательно расположенными дверями.

3.11.3. Концентрация свободного хлора в воздухе над зеркалом воды допускается не более 0,1 мг/м<sup>3</sup>, озона – не более 0,16 мг/м<sup>3</sup>.

3.11.4. Освещенность поверхности воды должна быть не менее 100 лк, в бассейнах для прыжков в воду – 150 лк, для водного поло – 200 лк. Во всех бассейнах, кроме рабочего освещения, требуется автономное аварийное освещение, обеспечивающее освещенность поверхности воды не менее 5 лк.

3.11.5. Уровень шума в залах не должен превышать 60 дБА, а уровень шума при проведении занятий и во время соревнований допускается до 82 дБА и 110 дБА соответственно.

3.12. Требования к личной гигиене посетителей и обслуживающего персонала.

3.12.1. Персонал бассейна (медработники, тренеры, инструкторы по плаванию) должен проходить предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством Республики Южная Осетия. Результаты медицинского освидетельствования фиксируются в медицинских книжках.

Администрация бассейна обеспечивает персонал бассейна спецодеждой. Гигиеническое обучение персонала проводится органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей.

3.12.2. Справка лечебно-профилактического учреждения, разрешающая посещение бассейна, необходима при возникновении неблагоприятной санитарно-эпидемиологической ситуации в данном населенном месте (городе, районе) по заболеваниям, указанным в Приложении 1. В этих случаях в целях предупреждения распространения инфекционных заболеваний органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей, в соответствии с законодательством Республики Южная Осетия, дается предписание администрации плавательных бассейнов о прекращении допуска посетителей, не прошедших медицинский осмотр с проведением соответствующих анализов.

Вне зависимости от санитарно-эпидемиологической ситуации детям дошкольного и младшего школьного возраста в обязательном порядке требуется справка о результатах паразитологического обследования на энтеробиоз:

- перед приемом в плавательную группу (секцию) бассейна, в дальнейшем не менее 1 раза в три месяца;

- при разовых посещениях – перед каждым посещением, если разрыв между ними более двух месяцев.

Контроль за наличием медицинской справки у посетителей обеспечивает администрация бассейна.

3.12.3. Принятие душа посетителями бассейна с тщательным мытьем является обязательным. Не допускается:

- использовать стеклянную тару во избежание порезов;

- втирать в кожу различные кремы и мази перед пользованием бассейном.

3.12.4. Персонал бассейна должен контролировать соблюдение посетителями правил пользования бассейном, которые согласовываются с органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпиде-

миологического благополучия населения и защиты прав потребителей в соответствии с законодательством Республики Южная Осетия и утверждаются администрацией бассейна.

Не допускается вход обслуживающего персонала в душевые, зал бассейна и зал предварительного обучения без специальной обуви.

3.12.5. При наличии необходимых помещений допускается организация проката аксессуаров: одноразовых тапочек и шапочек, а также купальников при условии обеспечения их обеззараживания.

#### **IV. Требования к качеству воды**

4.1. Качество пресной воды, поступающей в ванну плавательного бассейна, должно отвечать гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, действующим в Республике Южная Осетия, вне зависимости от принятой системы водообеспечения и характера водообмена.

При дефиците воды питьевого качества и наличии воды, имеющей отклонения от требований СанПиН 2.1.4.007-19 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» только по показателям минерального состава, установленным по влиянию на органолептические свойства воды, допускается ее использование по согласованию с органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей, если превышение ПДК не более чем в 2 раза.

4.2. В процессе эксплуатации бассейна пресная вода, находящаяся в ванне, должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 3 настоящих санитарных правил, которая включает физико-химические, основные и дополнительные микробиологические, а также паразитологические показатели.

4.3. В сезонных бассейнах периодического наполнения, при отсутствии водопроводной воды, по согласованию с органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей допускается использование воды поверхностных или подземных источников, отвечающих гигиеническим требованиям к рекреационному водопользованию, действующим в Республике Южная Осетия, при условии ежедневной смены воды.

#### **V. Производственный контроль за эксплуатацией плавательных бассейнов**

5.1. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением требований настоящих санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий осуществляются юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, эксплуатирующими плавательные бассейны, в соответствии с действующим в Республике Южная Осетия законодательством.

5.1.1. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для посетителей плавательных бассейнов. Производственный контроль включает:

- наличие у администрации официально изданных санитарных правил и методических указаний, требования которых подлежат выполнению;
- осуществление (организацию) лабораторных исследований;
- организацию медицинских осмотров (личные медицинские книжки), профессиональной гигиенической подготовки и аттестации персонала плавательных бассейнов;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений и иных документов, подтверждающих безопасность используемых материалов и реагентов, а также эффективность применяемых технологий водообработки;
- своевременное информирование органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей об авариях и нарушениях технологических процессов, создающих неблагоприятную санитарно-эпидемиологическую ситуацию для посетителей бассейна;

- визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

5.2. Для реализации задач, поставленных перед производственным контролем, подготавливается программа (план) производственного контроля за эксплуатацией и качеством воды плавательных бассейнов с конкретизацией положений, изложенных в п. 5.1.1, в том числе с указанием перечней:

- официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля;
- должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля;
- должностей сотрудников, подлежащих медицинским осмотрам;
- возможных аварийных ситуаций.

Указанная программа должна включать план лабораторных исследований с указанием точек отбора проб и его периодичности, а также контроль за соблюдением гигиенических требований к режиму эксплуатации плавательных бассейнов, изложенных в разделе IV настоящих санитарных правил.

5.2.1. Разработанная программа (план) производственного контроля согласовывается с Главным государственным санитарным врачом Республики Южная Осетия (заместителем Главного государственного санитарного врача Республики Южная Осетия) в соответствии с законодательством Республики Южная Осетия в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и утверждается руководителем организации, эксплуатирующей плавательный бассейн.

5.2.2. Юридические лица и индивидуальные предприниматели, эксплуатирующие плавательные бассейны, несут ответственность за своевременность, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля и обязаны представлять информацию о его результатах в орган исполнительной власти, уполномоченный осуществлять функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей в соответствии с законодательством Республики Южная Осетия по их запросам.

5.3. В процессе эксплуатации плавательного бассейна осуществляется производственный лабораторный контроль за:

- качеством воды (см. п. 5.3.3);
- параметрами микроклимата;
- состоянием воздушной среды в зоне дыхания пловцов;
- уровнями техногенного шума и освещенности.

Проводятся также бактериологические и паразитологические анализы смывов с поверхностей.

5.3.1. При отсутствии производственной аналитической лаборатории, контроль за качеством воды проводится с привлечением лабораторий имеющих лицензию на проведение микробиологических исследований.

5.3.2. Лабораторный контроль за качеством воды в ванне бассейна включает исследования по определению следующих показателей:

а) органолептические (мутность, цветность, запах) – 1 раз в сутки в дневное или вечернее время;

б) остаточное содержание обеззараживающих реагентов (хлор, бром, озон), а также температура воды и воздуха – перед началом работы бассейна и далее каждые 4 часа;

в) основные микробиологические показатели (общие колиформные бактерии, термотолерантные колиформные бактерии, колифаги и золотистый стафилококк) - 2 раза в месяц;

г) паразитологические - 1 раз в квартал;

д) содержание хлороформа (при хлорировании) или формальдегида (при озонировании) – 1 раз в месяц.

Отбор проб воды на анализ производится не менее чем в 2-х точках: поверхностный слой толщиной 0,5 - 1,0 см и на глубине 25 – 30 см от поверхности зеркала воды.

5.3.3. Лабораторный контроль воды по этапам водоподготовки проводится с отбором проб воды:

- поступающей (водопроводной) – в бассейнах рециркуляционного и проточного типов, а также с периодической сменой воды;

- до и после фильтров – в бассейнах рециркуляционного типа;
- после обеззараживания перед подачей воды в ванну.

5.3.4. Лабораторный контроль за параметрами микроклимата и освещенности проводится в соответствии с требованиями таблицы 2 и п. 3.11.4 настоящих санитарных правил и включает проведение исследований со следующей кратностью:

- параметры микроклимата (кроме температуры воздуха в залах ванн) – 2 раза в год;
- освещенность – 1 раз в год.

5.3.5. При наличии жалоб от посетителей на микроклиматические условия проводятся исследования воздушной среды в зоне дыхания пловцов на содержание свободного хлора и озона, а также замеры в залах уровней техногенного шума от эксплуатируемого оборудования на соответствие гигиеническим нормативам (пп. 3.11.3 и 3.11.5).

5.3.6. Для оценки эффективности текущей уборки и дезинфекции помещений и инвентаря необходимо не менее 1 раза в квартал проведение бактериологического и паразитологического анализов смывов на присутствие общих колиформных бактерий и обсемененность яйцами гельминтов.

Смывы берутся с поручней ванны бассейна, скамеек в раздевальнях, пола в душевой, ручек двери из раздевальни в душевую, детских игрушек (мячей, кругов и т.д.), предметов спортивного инвентаря.

При получении неудовлетворительных результатов исследований необходимо проведение генеральной уборки и дезинфекции помещений и инвентаря с последующим повторным взятием смывов на анализ.

5.3.7. Эффективность работы приточно-вытяжной вентиляции подлежит систематическому контролю специализированной организацией (не реже 1 раза в год).

5.3.8. Результаты производственного лабораторного контроля, осуществляемого в процессе эксплуатации плавательных бассейнов, направляются 1 раз в месяц в орган исполнительной власти, уполномоченный осуществлять функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей в соответствии с законодательством Республики Южная Осетия. В случаях несоответствия качества воды требованиям, указанным в таблице 3 настоящих санитарных правил, информация должна передаваться немедленно.

5.3.9. Администрация бассейна должна иметь журнал, где фиксируются результаты обследования бассейна госсанэпидслужбой (акты) с выводами и предложениями по устранению выявленных недостатков, а также журнал регистрации результатов производственного лабораторного контроля (при этом в бассейнах рециркуляционного типа должна быть указана дата промывки фильтров).

5.4. При подготовке программы производственного контроля следует считать, что потенциально опасным фактором, который может оказывать наиболее неблагоприятное влияние на здоровье посетителей бассейна, является качество воды в ванне (критическая контрольная точка).

5.4.1. При получении результатов исследований по основным микробиологическим и (или) паразитологическим показателям, свидетельствующим о неудовлетворительном качестве воды в ванне, администрацией бассейна проводятся мероприятия, включающие промывку фильтров, увеличение объема подаваемой свежей воды, повышение дозы обеззараживающего агента, генеральную уборку помещений и др. с последующим отбором проб воды на исследования не только по основным, но и дополнительным микробиологическим, а также паразитологическим показателям. При обнаружении колифагов вода исследуется и на присутствие вирусов.

5.4.2. При получении неудовлетворительных результатов исследований проб воды, отобранных из ванны бассейна после осуществления мероприятий, указанных в п. 5.4.1, решение вопроса о необходимости полной смены воды в бассейне требует дифференцированного подхода в зависимости от вида и системы водообмена.

5.4.3. При неудовлетворительных результатах исследований проб воды, отобранных из ванны бассейна с рециркуляционной системой водообмена, по основным микробиологическим и (или) паразитологическим показателям администрации бассейна предоставляется возможность принять максимальные меры по улучшению качества воды, включающие:

- увеличение объема добавляемой свежей воды;
- использование альтернативных методов обеззараживания воды;

- снижение нагрузки (т.е. сокращение количества посетителей);
- введение перерывов между сменами (или увеличение продолжительности при их наличии) для проведения качественной уборки;
- проведение дезинфекционных мероприятий всех помещений и оборудования;
- усиление контроля за мытьем (принятием душа) посетителей, а также представлением справок с повторным обследованием при обнаружении в пробах воды возбудителей паразитарных заболеваний и др.

Для оценки эффективности указанных мер и принятия окончательного решения контрольные пробы воды исследуются не только по основным, но и дополнительным микробиологическим, а также паразитологическим показателям.

Если проведенные мероприятия как предложенные администрацией бассейна, так и рекомендованные санитарно-эпидемиологической службой, не привели к нормализации качества воды, должна проводиться полная смена воды в ванне бассейна.

5.4.4. Получение неудовлетворительных результатов исследований воды по основным микробиологическим и (или) паразитологическим показателям является основанием для полной смены воды в ванне бассейнов с проточной системой водообмена, в т.ч. малых бассейнов с площадью зеркала воды не более 100 м<sup>2</sup>.

5.4.5. Обнаружение в пробах воды возбудителей кишечных инфекционных, и (или) паразитарных заболеваний, и (или) синегнойной палочки является основанием для полной смены воды в ванне вне зависимости от вида бассейна и системы водообмена.

5.4.6. Полная смена воды в ванне бассейна должна сопровождаться механической чисткой ванны, удалением донного осадка и дезинфекцией (см. п. 3.9.3) с последующим отбором проб воды на анализ.

5.4.7. В случаях обнаружения возбудителей паразитарных заболеваний в воде ванны бассейна и при анализе смывов с поверхностей необходимо проведение исследований на присутствие патогенных бактерий, яиц гельминтов и цист кишечных простейших у обслуживающего персонала и посетителей, а также усиление контроля за наличием справок у детей школьного и дошкольного возраста (п. 3.12.2).

5.4.8. Администрация бассейна обязана информировать орган исполнительной власти, уполномоченный осуществлять функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей в соответствии с законодательством Республики Южная Осетия о мерах, принятых по устранению выявленных нарушений настоящих санитарных правил, в том числе о временном прекращении эксплуатации бассейна и полной смене воды в ванне, при этом возобновление эксплуатации бассейна должно осуществляться только при наличии положительного санитарно-эпидемиологического заключения, выданного органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей в соответствии с законодательством Республики Южная Осетия после получения результатов лабораторных исследований, подтверждающих их соответствие требованиям настоящих санитарных правил.

5.5. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за устройством, эксплуатацией и качеством воды плавательных бассейнов, а также за организацией и проведением производственного контроля осуществляется органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей в соответствии с законодательством, действующим в Республике Южная Осетия и Приложением 1.

**Таблица N 1. Виды бассейнов и санитарно-гигиенические требования к их устройству**

Виды бассейнов (назначение)	Площадь зеркала воды, м <sup>2</sup>	Температура воды, °С	Площадь зеркала воды на 1 человека в м <sup>2</sup> , не менее	Время полного водообмена, час, не более
Спортивные	до 1000	24 - 28	8,0	8,0
	более 1000		10,0	
Оздоровительные	до 400	26 - 29	5,0	6,0
	более 400		8,0	
Детские учебные:				
- дети до 7 лет	до 60	30 - 32	3,0	0,5
- дети старше 7 лет	до 100	29 - 30	4,0	2,0
Охлаждающие	до 10	до 12 °С	2,0	-

Примечания:

1. Глубина бассейнов для детей до 7 лет должна быть не более 0,6 м.
2. Указанное время полного водообмена не относится к бассейнам проточного типа с пресной водой.
3. Температура воды в открытых бассейнах должна поддерживаться летом на уровне 27 °С, зимой - 28 °С.

**Таблица N 2. Гигиенические требования к параметрам микроклимата основных помещений закрытых плавательных бассейнов**

Назначение помещения	Температура воздуха, °С	Относительная влажность, %	Параметры воздухообмена в 1 час		Скорость движения воздуха, м/сек.
Залы ванн бассейнов	На 1 - 2° выше температуры воды	до 65	Не менее 80 м <sup>3</sup> /час на 1 занимающегося и не менее 20 м <sup>3</sup> /час на 1 зрителя		Не более 0,2
Залы подготовки занятий	18	до 60	Не менее 80 м <sup>3</sup> /час на 1 занимающегося		Не более 0,5
			Кратность воздухообмена в 1 час		
			приток	вытяжка	
Раздевальни	25	-"	По балансу с учетом душевых	2 (из душевых)	Не нормируется
Душевые	25	-"	5	10	-"
Массажные	22	-"	4	5	-"
Камера сауны	не более 120	-"	-	5 (периодического действия при отсутствии людей)	-"

**Таблица N 3. Показатели и нормативы качества воды в ванне бассейна (в процессе эксплуатации)**

	Показатели	Нормативы
1	Физико-химические показатели	
	Мутность, мг/л	не более 2
	Цветность, градусы	не более 20
	Запах, баллы	не более 3
	Хлориды (при обеззараживании воды гипохлоритом натрия, получаемым электролизом поваренной соли), мг/л	не более 700
	Остаточный свободный хлор (при хлорировании), мг/л	не менее 0,3 - не более 0,5
	Остаточный бром (при бромировании), мг/л	0,8 - 1,5
	Остаточный озон (при озонировании), мг/л	не более 0,1 (перед поступлением в ванну бассейна)
	Хлороформ (при хлорировании), мг/л	не более 0,1
	Формальдегид (при озонировании), мг/л	не более 0,05
2	Микробиологические показатели	
2.1	Основные:	
	Общие колиформные бактерии в 100 мл	не более 1
	Термотолерантные колиформные бактерии в 100 мл	отсутствие
	Колифаги в 100 мл	отсутствие
	Золотистый стафилококк ( <i>Staphylococcus aureus</i> ) в 100 мл	отсутствие
2.2	Дополнительные:	
	Возбудители кишечных инфекций	отсутствие
	Синегнойная палочка ( <i>Pseudomonas aeruginosa</i> ) в 100 мл	отсутствие
3	Паразитологические показатели	
	Цисты лямблий ( <i>Giardia intestinalis</i> ) в 50 л	отсутствие
	Яйца и личинки гельминтов в 50 л	отсутствие

Примечания:

1. В ванне бассейна для детей до 7 лет содержание свободного остаточного хлора допускается на уровне 0,1 - 0,3 мг/л при условии соблюдения нормативов по основным микробиологическим и паразитологическим показателям.

2. При совместном применении УФ-излучения и хлорирования или озонирования и хлорирования содержание свободного остаточного хлора должно находиться в пределах 0,1 - 0,3 мг/л.

3. Допускается повышение свободного остаточного хлора в особых случаях по эпидпоказаниям до 0,7 мг/л.

4. Методы определения показателей изложены в соответствующих государственных стандартах и методических указаниях. Для контроля физико-химических показателей допускается использование аналитических экспресс-методов с чувствительностью не ниже указанных нормативных величин.

5. При содержании в воде остаточного свободного хлора более 0,3 мг/л рекомендуется защита глаз посетителей бассейна очками для плавания.

**ПРОГРАММНОЕ ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ  
ГОСУДАРСТВЕННОГО САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО НАДЗОРА  
ЗА ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ ПЛАВАТЕЛЬНЫХ БАССЕЙНОВ**

1. Участие органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей в соответствии с законодательством Республики Южная Осетия, в подготовке программы (плана) производственного контроля включает:

- направление юридическим лицам и индивидуальным предпринимателям информации о действующих санитарных правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля, а также перечня химических веществ, биологических и физических факторов, в отношении которых необходимы лабораторные исследования с указанием точек отбора проб и его периодичности;

- согласование программы (плана) производственного контроля.

2. Обследования бассейнов проводятся в плановом порядке и по санитарно-эпидемиологическим показаниям, а также при наличии жалоб посетителей в связи с нарушением санитарно-противоэпидемического режима эксплуатации бассейнов.

2.1. При обследовании бассейна проверяются:

- выполнение мероприятий по устранению ранее выявленных недостатков, зафиксированных в акте, и ведение журнала регистрации результатов производственного лабораторного контроля;

- соблюдение организации движения посетителей в соответствии с п. 2.5 настоящих санитарных правил;

- соответствие фактической численности посетителей санитарно-гигиеническим требованиям, указанным в таблице 1;

- медицинские книжки о прохождении предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров;

- наличие правил пользования бассейном для посетителей;

- работа душевых сеток и ножных ванн, а также состояние трапов для отвода стоков в душевых, туалетах, на обходных дорожках;

- полнота наполнения ванны бассейна водой;

- наличие актов обследования эффективности работы системы вентиляции специализированной лабораторией;

- наличие учета промывки фильтров при рециркуляционной системе.

В процессе обследования бассейна проводятся выборочный отбор проб воды и взятие смывов с поверхностей для исследований с учетом анализа результатов производственного лабораторного контроля, представленных органу исполнительной власти, уполномоченному осуществлять функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей в соответствии с законодательством Республики Южная Осетия(п. 5.3.8).

3. При неблагоприятной эпидемической ситуации проводятся исследования воды в ванне плавательных бассейнов на наличие возбудителей кишечных инфекций.

4. При появлении sporadic случаев пневмоний неясной этиологии или возникновении среди посетителей бассейна эпидемических внесезонных вспышек острых респираторных заболеваний проводятся исследования воды на наличие легионелл (*Legionella pneumophila*), размножению которых способствует теплая вода и брызги. При дыхании мелкодисперсная аэрозоль, содержащая легионеллы, попадает в легкие, что может вызвать «болезнь легионеров» или понтиакскую лихорадку.

**ЗАБОЛЕВАНИЯ  
ИНФЕКЦИОННОЙ ПРИРОДЫ, КОТОРЫЕ МОГУТ ПЕРЕДАВАТЬСЯ ЧЕРЕЗ ВОДУ  
ПЛАВАТЕЛЬНЫХ БАССЕЙНОВ**

Заболевания	Степень связи с водным фактором
1. Аденовирусная фаринго-конъюнктивальная лихорадка	+++
2. Эпидермофития ("чесотка пловцов")	+++
3. Вирусный гепатит А	++
4. Коксаки инфекция	++
5. Дизентерия	++
6. Отиты, синуситы, тонзиллиты, конъюнктивиты	++
7. Туберкулез кожи	++
8. Грибковые заболевания кожи	++
9. Легионеллез	++
10. Энтеробиоз	++
11. Лямблиоз	++
12. Криптоспоридиоз	++
13. Амебный менингоэнцефалит	+
14. Полиомиелит	+
15. Трахома	+
16. Контагиозный Моллюск	+
17. Гоноррейный вульвовагинит	+
18. Аскаридоз	+
19. Трихоцефалез	+
20. Острые сальмонеллезные гастроэнтериты	+
21. Стронгилоидоз	+
Связь с водным фактором: +++ – высокая; ++ – существенная; + – возможная.	

### РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ОБЕЗЗАРАЖИВАЮЩИЕ СРЕДСТВА И ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИЕ ПРЕПАРАТЫ

1. Для обеззараживания воды плавательных бассейнов:

- газообразный хлор;
- хлорная известь;
- двутретьосновная соль гипохлорита кальция, ДТСГК;
- натриевая соль дихлоризоциануровой кислоты, ДХЦК;
- гипохлорит кальция нейтральный марки А;
- гипохлорит натрия технический марки А;
- гипохлорит лития;
- дихлорантин;
- дибромантин;
- «Акватабс».

2. Для профилактической дезинфекции ванн бассейна после слива воды, а также помещений и инвентаря (водные растворы):

- хлорная известь: осветленная 1% – для ванн и 0,2 - 0,3% – для помещений и инвентаря;
- хлорамин 0,5% – для помещений и инвентаря;
- ниртан 3%;
- гипохлорит натрия технический марки А и Б (0,1 - 0,2%);
- хлордезин 5,0% - для ванн и композиция: хлордезин 0,5% и сульфохлорантин 0,2% - для помещений и инвентаря;
- борная кислота 10% - для ванн;
- «Дезэфект»;
- «Ника-экстра М»;
- «РИК-Д»;
- «Септустин»;
- «Самаровка»;
- «Септодор»;
- «Аламинол»;
- «Велтолен»;
- «Лайна»;
- «Септабик»;
- «Бромосепт-50»;
- «Полисепт»;
- «БИОПАГ-Д»;
- «ФОСФОПАГ-Д».

**ПРИКАЗ**  
**МИНИСТЕРСТВА ВНУТРЕННИХ ДЕЛ РЕСПУБЛИКИ ЮЖНАЯ ОСЕТИЯ**  
от 23 августа 2019 года №421

**Об утверждении Порядка взаимодействия Министерства внутренних дел Республики Южная Осетия и Комитета по налогам и сборам Республики Южная Осетия при предоставлении Комитетом по налогам и сборам Республики Южная Осетия информации по запросам Министерства внутренних дел Республики Южная Осетия**

Зарегистрировано в МЮ РЮО от 17. 09. 2019 г.

Регистрационный №00506

Во исполнение Закона Республики Южная Осетия от 26 ноября 2015 года № 41 «О правовом положении иностранных граждан в Республике Южная Осетия», –

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить прилагаемый Порядок взаимодействия Министерства внутренних дел Республики Южная Осетия и Комитета по налогам и сборам Республики Южная Осетия при предоставлении Комитетом по налогам и сборам Республики Южная Осетия информации по запросам Министерства внутренних дел Республики Южная Осетия (далее – Порядок).

2. Контроль за исполнением настоящего Приказа возложить на заместителей Министра внутренних дел Республики Южная Осетия по курируемым направлениям деятельности и заместителей руководителя КНС РЮО по курируемым направлениям деятельности.

**Министр**  
**генерал-майор милиции**

**И.Г. Наниев**

**Порядок взаимодействия Министерства внутренних дел Республики Южная Осетия и Комитета по налогам и сборам Республики Южная Осетия при предоставлении Комитетом по налогам и сборам Республики Южная Осетия информации**

1. Настоящий Порядок устанавливает процедуру взаимодействия Министерства внутренних дел Республики Южная Осетия (далее – МВД РЮО) с Комитетом по налогам и сборам Республики Южная Осетия (далее – КНС РЮО) при предоставлении налоговыми органами информации о начисленных и об удержанных суммах налога на доходы физических лиц в отношении иностранных физических лиц – высококвалифицированных специалистов (далее – высококвалифицированный специалист).

2. МВД РЮО по мере необходимости направляет в КНС РЮО запросы о предоставлении информации о начисленных и об удержанных суммах налога на доходы физических лиц в отношении высококвалифицированных специалистов.

При этом запросы по одному и тому же физическому лицу за один и тот же налоговый период могут направляться в случае необходимости уточнения полученной от КНС РЮО информации.

3. В запросе МВД РЮО указывает следующие исходные данные:

3.1. Интересующий налоговый период: год.

3.2. О высококвалифицированном специалисте:

– фамилия, имя, отчество, дата рождения;

– идентификационный номер налогоплательщика (ИНН).

3.3. О его работодателе или заказчике работ:

– наименование организации;

– идентификационный номер налогоплательщика (ИНН);

– код причины постановки на учет (КПП).

4. КНС РЮО в течение пяти рабочих дней со дня получения запроса предоставляет в МВД РЮО информацию о начисленных и об удержанных работодателем или заказчиком работ суммах налога на доходы физических лиц за запрашиваемый налоговый период в отношении высококвалифицированных специалистов, о которых получены запросы, содержащую:

4.1. При наличии запрашиваемых сведений:

– ИНН высококвалифицированного специалиста;

– ИНН работодателя или заказчика работ;

– сумму налога, начисленного работодателем или заказчиком работ на доходы высококвалифицированного специалиста;

– сумму налога, удержанную работодателем или заказчиком работ из доходов высококвалифицированного специалиста.

4.2. При отсутствии запрашиваемых сведений:

– ИНН высококвалифицированного специалиста;

– ИНН работодателя или заказчика работ;

– запрашиваемые сведения отсутствуют.

5. Указанная информация используется МВД РЮО исключительно в целях контроля за соблюдением работодателями или заказчиками работ (услуг) условий для привлечения и использования высококвалифицированных специалистов и не подлежит разглашению, за исключением случаев, предусмотренных законами, действующими в Республике Южная Осетия.

**ПРИКАЗ**  
**МИНИСТЕРСТВА ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ЮЖНАЯ ОСЕТИЯ**  
от 05.09.2019 года №221

**Об утверждении Порядка предоставления педагогическим работникам организаций,  
осуществляющих образовательную деятельность,  
длительного отпуска сроком до одного года**

Зарегистрировано в МЮ РЮО от 14.10.2019 г.  
Регистрационный №00507

В соответствии с пунктом 4 части 1 статьи 49 Закона Республики Южная Осетия «Об образовании», статьей 335 Трудового кодекса РФ,  
приказываю:

1. Утвердить прилагаемый Порядок предоставления педагогическим работникам организаций, осуществляющих, их образовательную деятельность, длительного отпуска сроком до одного года (Приложение №1).

2. Контроль за исполнением настоящего Приказа возложить на начальника Управления дошкольного, общего и дополнительного образования Министерства образования и науки Республики Южная Осетия Джигоеву Н.В.

**И.о. Министра**

**Э.Х. Гаглоева**

Порядок предоставления педагогическим работникам организаций, осуществляющих образовательную деятельность, длительного отпуска сроком до одного года.

1. Настоящий Порядок предоставления педагогическим работникам длительного отпуска сроком до одного года (далее – Порядок) устанавливает правила и условия предоставления педагогическим работникам организаций, осуществляющих образовательную деятельность, длительного отпуска сроком до одного года (далее – длительный отпуск).

2. Педагогические работники замещающие должности, поименованные в разделе I Перечня должностей педагогических работников организаций, осуществляющих образовательную деятельность, должностей руководителей образовательных организаций, утвержденной приказом Министерства образования и науки Республики Южная Осетия от 22. 12. 2016 г. № 380(а), имеют право на длительный отпуск не реже чем через каждые десять лет непрерывной педагогической работы.

3. Продолжительность непрерывной педагогической работы устанавливается организацией в соответствии с записями в трудовой книжке или на основании других надлежащим образом оформленных документов, подтверждающих факт непрерывной педагогической работы.

4. При предоставлении длительного отпуска сроком до одного года учитывается:

4.1. Фактически проработанное время замещения должностей педагогических работников по трудовому договору. Периоды фактически проработанного времени замещения педагогических работников по трудовому договору суммируются, если продолжительность между увольнением с педагогической работы и поступлением на педагогическую работу, либо после увольнения из органов исполнительной власти, осуществляющих государственное управление в сфере образования, местных органов государственной власти, осуществляющих управление в сфере образования, при условии, что работа в указанных органах предшествовала педагогической работе, составляет не более трех месяцев;

4.2. Время, когда педагогический работник фактически не работал, но за ним сохранялось место работы (должность) (в том числе время вынужденного прогула при незаконном увольнении или отстранении от работы, переводе на другую работу и последующем восстановлении на прежней работе, время, когда педагогический работник находился по уходу за ребенком до достижения им возраста трех лет);

4.3. Время замещения должностей педагогических работников по трудовому договору в период прохождения производственной практики, если перерыв между днем окончания профессиональной образовательной организации или образовательной 1 организации высшего образования и днем поступления на педагогическую работу не превысил одного месяца.

5. Продолжительность длительного отпуска, очередность его предоставления, разделение его на части, продление на основании листка нетрудоспособности в период нахождения в длительном отпуске, присоединение длительного отпуска к ежегодному основному оплачиваемому отпуску, предоставление длительного отпуска, работающим по совместительству, оплата за счет средств, полученных организацией от приносящей доход деятельности, и другие вопросы, не предусмотренные настоящим Порядком, определяются коллективным договором.

6. Длительный отпуск предоставляется педагогическому работнику на основании его заявления и оформляется распорядительным актом организации.

7. За педагогическими работниками, находящимися в длительном отпуске, сохраняется место работы (должность).

За педагогическими работниками, находящимися в длительном отпуске, сохраняется объем учебной нагрузки при условии, что за этот период не уменьшилось количество часов по учебным планам, учебным графикам, образовательным программам или количество обучающихся, учебных групп (классов).

Во время длительного отпуска не допускается перевод педагогического работника на другую работу, а также увольнение его по инициативе работодателя за исключением ликвидации организации.

**ПРИКАЗ**  
**МИНИСТЕРСТВА ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ЮЖНАЯ ОСЕТИЯ**  
от 4 сентября 2019 года. №220

**Об утверждении Положения о порядке организации и проведения конкурсов  
на соискание грантов в области социальных и гуманитарных наук  
и фундаментальных исследований**

Зарегистрировано в МЮ РЮО 14. 10. 2019 г.  
Регистрационный №00508

В целях содействия сотрудничеству в проведении гуманитарных исследований ученых Республики Южная Осетия, выполняющих научные проекты, направленные на развитие науки и образования Республики Южная Осетия и финансирования научных проектов (грантов) приказываю:

1. Утвердить Положение о порядке организации и проведении конкурсов на соискание грантов в области социальных и гуманитарных наук и фундаментальных исследований (прилагается).
2. Признать утратившими силу Приказ Министерства образования и науки Республики Южная Осетия от 08 июля 2019 г. №179 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Республики Южная Осетия от 06.05.2016 г. №108 «Об утверждении Положения о порядке организации и проведения конкурсов на соискание грантов в области социальных и гуманитарных наук», Приказ Министерства образования и науки Республики Южная Осетия от 06 мая 2016 года №108 «Об утверждении Положения о порядке организации и проведения конкурсов на соискание грантов в области социальных и гуманитарных наук».
3. Контроль за исполнением настоящего Приказа возложить на начальника отдела науки и профессионального образования Плиеву А. М.

**И.о. Министра**

**Э.Х. Гагловой**

**Положение  
о порядке организации и проведения конкурсов на соискание грантов  
в области социальных и гуманитарных наук и фундаментальных исследований**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано на основании Закона о науке и научно-технической политике Республики Южная Осетия, и в соответствии с Соглашением «О сотрудничестве между Министерством образования и науки Республики Южная Осетия и Российским фондом фундаментальных исследований» подписанным 03.02.2009 г.

1.2. Основная цель конкурсов – консолидация усилий Министерства образования и науки Республики Южная Осетия (далее – Министерство) и Российского фонда фундаментальных исследований (далее – РФФИ) для финансирования научных проектов (грантов), содействия сотрудничеству в проведении гуманитарных и фундаментальных исследований ученых Республики Южная Осетия и России, выполняющих научно-исследовательские проекты, направленные на развитие науки и образования Республики Южная Осетия по следующим направлениям:

(01) История; археология; этнология;

(02) Экономика;

(03) Философия; социология; правоведение; политология; науковедение;

(04) Филология; искусствоведение;

(06) Комплексное изучение человека; психология; педагогика; социальные проблемы здоровья и экологии человека.

(07) Глобальные проблемы и международные отношения

1.3. Решения о проведении конкурсов на соискание грантов в сфере научной и научно-технической деятельности (далее – конкурсы) принимает Совет по науке (далее – Совет). В рамках конкурсов поддерживаются следующие типы проектов:

(а) совместные проекты проведения научных исследований, выполняемые научными коллективами;

(г) совместные проекты организации мероприятий, в том числе конференций и семинаров, по научным направлениям, поддерживаемым РФФИ.

1.4. Уполномоченным органом по проведению Конкурсов является Министерство образования и науки Республики Южная Осетия.

1.5. Подготовку предложений по организации и проведению конкурсов осуществляет Министерство.

1.6. Соискателями гранта (далее – соискатели) являются юридические и физические лица, осуществляющие научную, научно-техническую деятельность на территории Южной Осетии:

– научные организации вне зависимости от организационно-правовых форм, форм собственности и ведомственной принадлежности;

– образовательные учреждения в системе высшего и послевузовского профессионального образования, имеющие государственную аккредитацию;

– научные работники;

– профессорско-преподавательский состав образовательных учреждений в системе высшего и послевузовского профессионального образования;

1.7. Ученый или один из представителей группы ученых является Руководителем проекта (далее – Руководитель), остальные (если это группа) являются исполнителями проекта (далее – Исполнитель (и)). Ученый может являться руководителем только одного научного проекта.

Ученый, являющийся руководителем проекта, в качестве Исполнителя может участвовать не более чем в одном проекте. Ученый, не являющийся руководителем проекта, может участвовать как Исполнитель не более чем в двух проектах.

1.8 Соруководители с российской и югоосетинской стороны заблаговременно согласовывают тему исследований, распределение обязанностей по проекту и совместный план-график работ. Заявки, поданные по одному проекту, должны иметь одинаковые названия проекта и со руководителей с российской и югоосетинской сторон. Согласованные заявки подаются одновременно: российскими со руководителями в РФФИ, югоосетинскими в Министерство. Формы заявок устанавливаются каждой стороной самостоятельно.

Заявки, поданные на конкурс после установленного срока, не принимаются.

1.9 К участию в Конкурсе не допускаются:

- проекты, представленные только одной стороной;
- проекты, оформленные не по правилам;
- проекты, являющиеся плановыми научными работами;

1.10 В конкурсе не могут принимать участие члены Экспертного совета и лица, осуществляющие на основе договора экспертные и (или) консультативные работы по направлениям данного конкурса.

1.11. Публикации результатов научно-технических работ, прикладных научных исследований, экспериментальных разработок, выполненных получателем гранта на средства гранта, должны содержать указания на финансовую поддержку от Министерства образования и науки Республики Южная Осетия.

## **2. Извещение о проведении конкурса**

2.1. Извещение о проведении конкурса (далее – извещение) публикуется в средствах массовой информации Республики Южная Осетия не позднее чем за 60 дней до его проведения.

2.2. Извещение должно содержать следующие сведения:

- о программе конкурса;
- об условиях участия в конкурсе соискателя гранта;
- об адресе получения конкурсной документации и подачи соискателем гранта заявки;
- о сроке представления соискателем заявки;
- о сроке объявления результатов конкурса.

## **3. Конкурсная документация**

3.1. Формы конкурсной документации разрабатываются Экспертным советом в соответствии с настоящим Положением и Положением об Экспертном Совете.

3.2. Заявителю предоставляются формы следующих конкурсных документов:

- паспорт заявки (приложение №1);
- договор (приложение №2).
- смета расходов (приложение №3)

3.3. Конкурсная документация заявителю предоставляется на безвозмездной основе.

## **4. Порядок подачи заявки на конкурс**

4.1. В состав заявки входят следующие документы:

- паспорт заявки;
- смета расходов на проведение работ по гранту;
- документы и материалы, представляемые дополнительно по инициативе соискателя;
- копия паспорта Республики Южная Осетия руководителя проекта;
- номер расчетного счета в Национальном банке Республики Южная Осетия.

4.2. Заявка на участие в конкурсе подается в электронной и печатной формах.

4.3. Срок представления заявок соискателями устанавливается решением Экспертного совета, но не может составлять менее одного месяца с момента публикации извещения об объявлении конкурса.

4.4. Заявки, поступившие на конкурс, проходят регистрацию в Министерстве.

4.5. Соискатель гранта имеет право внести изменения и (или) дополнения в поданную на участие в конкурсе заявку до истечения установленного срока подачи заявок.

4.6. Документы, материалы, поданные соискателем на конкурс, не могут быть опубликованы или предоставлены в распоряжение третьих лиц без письменного согласия соискателя гранта, за исключением лиц, осуществляющих экспертизу.

4.7. Материалы заявки и документы, прилагаемые к ней, соискателю не возвращаются.

## **5. Порядок организации экспертизы поданных заявок.**

5.1. Заявки, поступившие на конкурс, проходят независимую экспертизу, которая проводится в два этапа и сочетает в себе индивидуальную работу экспертов и последующее коллективное обсуждение заявок (отчетов) на заседании Экспертного совета.

5.2. Первый этап экспертизы заявок заключается в их предварительном рассмотрении экспертами для выявления заявок, не соответствующих следующим условиям участия в конкурсе:

- категории соискателя одной из категорий, перечисленных в перечне, приведенном в пункте 1.6 настоящего Положения;

- соответствие темы проекта одной из тем, указанных в перечне направлений, установленных пунктом 1.2 настоящего Положения;

- представление в заявке документов в соответствии с пунктом 4.1 настоящего Положения или представление их с нарушениями требований, указанных в конкурсной документации;

- неисполнение соискателем обязанностей по форме и срокам представления отчета об использовании средств гранта.

5.3. На втором этапе Экспертный совет на основании результатов экспертизы и предложений Экспертного совета Российского фонда фундаментальных исследований принимает решение о поддержке проектов и объеме их финансирования со стороны Республики Южная Осетия. Итоговые решения принимаются на основании совместного обсуждения результатов экспертизы.

5.4. Результаты Конкурса и итоговые объемы финансирования проектов утверждаются Экспертным советом.

5.5. Рассмотрение проектов проводится в условиях конфиденциальности. Члены Экспертного Совета, эксперты, принимающие участие в Конкурсе, сотрудники Министерства образования и науки Республики Южная Осетия обязуются не разглашать содержание проектов и сведения об их обсуждении. Мотивы принятия или отклонения проектов авторам не сообщаются.

5.6. Экспертиза проектов проводится не менее чем двумя экспертами, и ее результаты фиксируются каждым экспертом отдельно. В экспертизе не может участвовать лицо, имеющее личную заинтересованность в ее результатах.

5.7. При значительно отличающихся или противоположных оценках двух или более экспертов назначается дополнительная экспертиза.

5.8. Экспертные заключения первого и второго этапов экспертизы оформляются в виде приложений к протоколам заседаний Экспертного совета.

5.9. Фамилии специалистов, осуществлявших экспертизу заявок, не разглашаются.

5.10. Заявки, поданные на конкурс, хранятся в Министерстве в течение года с момента окончания срока действия грантов данного конкурса.

## **6. Правовые основы получения гранта**

6.1. Грант предоставляется на основании договора, заключаемого между получателем гранта и Министерством (далее – договор). Основанием для заключения договора является решение Экспертного совета.

6.2. Договор заключается в течение месяца со дня опубликования итогов конкурса.

6.3. Контроль за выполнением работ по договору осуществляет Министерство.

6.4. Порядок финансирования и контроля за целевым использованием средств гранта должен быть предусмотрен договором.

6.5. Форму отчета соискатель получает после подписания Договора.

6.6. Непредставление получателем гранта необходимых отчетных материалов или представление их после установленного срока либо с нарушением установленных требований лишает его финансирования и в дальнейшем права на участие в конкурсах на соискание грантов в течение 5 лет.

### **7. Порядок использования средств гранта**

7.1. Нецелевое использование выделенных средств подлежит возврату на лицевой счет Министерства. Экономия финансовых средств может быть перенаправлена на проведение дополнительных научных конкурсов Министерства.

7.2. Финансирование проекта и действие Договора могут быть прекращены досрочно в случаях, если:

Экспертный Совет установит невозможность достижения результатов;

– отчет за истекший период не представлен в срок;

– выявлены случаи расходования средств не по целевому назначению.

### **8. Отчетность об использовании средств гранта**

8.1. В случае возникновения непредвиденных обстоятельств, делающих невозможным осуществление проекта, получатель гранта обязан поставить в известность Министерство и вернуть неиспользованную часть денежных средств.

8.2. Отчет о расходовании средств гранта и реализации задач, указанных в паспорте заявки, предоставляется в Министерство до 15 декабря текущего года.

Приложение №1  
к Положению о порядке организации  
и проведения конкурсов на соискание грантов  
в области социальных и гуманитарных наук  
и фундаментальных исследований

**ПАСПОРТ ЗАЯВКИ**  
**Министерство образования и науки Республики Южная Осетия**  
**Российский Фонд Фундаментальных исследований МОиН РЮО-РФФИ 20\_ г.**

<b>Название проекта</b>	<b>Номер проекта</b>	
	<b>Вид проекта ( )</b>	
<b>Фамилия, имя, отчество руководителя проекта</b>	<b>Контактный телефон руководителя проекта</b>	
<b>Полное и краткое название организации, через которую осуществляется финансирование проекта</b>		
<b>Фамилия, имя, отчество соруководителя проекта с российской стороны</b>	<b>Контактный телефон соруководителя проекта с российской стороны</b>	
<b>Полное и краткое название организации, где выполняет проект российская сторона</b>		
<b>Общий объем финансирования проекта на</b>	<b>Год начала проекта</b>	<b>Год окончания проекта</b> (месяц, год)
<b>Фамилии, имена, отчества основных исполнителей проекта с юго-осетинской стороны (полностью)</b>		
	<i>(руководитель проекта в данной графе не указывается)</i>	
<b>Фамилии, имена, отчества исполнителей проекта с российской стороны (полностью)</b>		
<b>Подпись руководителя проекта</b>	<b>Дата подачи заявки</b>	

**Форма «1»**  
**Данные о проекте**

- 1.1. Название проекта**
- 1.2. Руководитель проекта (Ф.И.О.)**
- 1.3. Вид конкурса** (указывается одна строчная буква – а; б; в или г)
- 1.4. Область знания** (история, экономика, биология и т.д.)
- 1.5. Ключевые слова** (приводятся отдельные слова и словосочетания (не более 15 терминов), наиболее близко и полно отражающие содержание проекта)
- 1.6. Краткая аннотация** (объемом не более 0,5 стр.)
- 1.7. Ожидаемые результаты** (указываются ожидаемые конкретные результаты: монография, серия статей и т.д.)
- 1.8. Число ученых – основных исполнителей** (указывается число исполнителей (не более 10), включая руководителя проекта)
- 1.9. Сроки выполнения проекта** (например: 01.2019 - 12.2019)
- 1.10. Объем финансирования** (указываются в рублях без использования каких-либо разделителей (точек, запятых, пробелов))
- 1.11. Наличие дополнительных источников финансирования** (указывается словами «имеется» или «не имеется»)

Дата

Подпись руководителя проекта

## Форма «2»

### Данные о руководителе и основных исполнителях проекта

Каждый участник проекта заполняет и подписывает отдельную форму, подтверждая тем самым достоверность содержащихся в форме сведений и свое согласие на участие в проекте.

#### 2.0. Название проекта

2.1. Фамилия, имя, отчество (указывается полностью)

2.2. Дата рождения (число, месяц, год)

2.3. Ученая степень

2.4. Год присуждения ученой степени

2.5. Ученое звание

2.6. Год присвоения ученого звания

2.7. Полное название организации – основного места работы

2.8. Должность

2.9. Общее число публикаций

2.10. Поддержка проектов заявителя в форме грантов (указываются названия фондов, годы, номера и названия проектов за последние 5 лет)

2.11. Адрес

2.12. Телефон

2.13. Электронный адрес

2.14. Участие в проекте (Руководитель или Исполнитель)

Подтверждаю свое участие в проекте.

Удостоверяющий документ \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(вид, номер, дата выдачи, выдавший орган, заполняется от руки)

Дата

Подпись

**Форма «З»**

**Данные об организации, через которую осуществляется финансирование**

- 3.1. Название проекта**
- 3.2. Руководитель проекта (Ф.И.О.)**
- 3.3. Полное название организации**
- 3.4. Сокращенное название организации**
- 3.5. Адрес организации**
- 3.6. Фамилия, имя, отчество руководителя организации**
- 3.7. Фамилия, имя, отчество главного бухгалтера организации**

Дата

Подписи руководителя и главного бухгалтера организации заверенные печатью

**Форма «4»**  
**Содержание проекта**

**4.0. Название проекта**

**4.1. Руководитель проекта (Ф.И.О.)**

**4.2. Научная проблема, на решение которой направлен проект**

**4.3. Актуальность проблемы для данной отрасли знаний**

**4.4. Новизна поставленной задачи**

**4.5. Предлагаемые методы и подходы, общий план работы на весь срок выполнения проекта и ожидаемые результаты** (объем не менее 2 стр., указываются ожидаемые конкретные результаты – монография, серия статей; общий план дается с разбивкой по годам) Предлагаемые методы и подходы, план, маршрут, программа работ экспедиции или полевого исследования для проектов экспериментально-лабораторных и научно-реставрационных работ указывается программа работ (2-4 стр.);

**4.6. Ожидаемые в конце года конкретные научные результаты** (форма изложения должна дать возможность провести экспертизу результатов и оценить степень выполнения заявленного в проекте плана работы).

**4.7. Планируемые на год содержание и объем работы каждого исполнителя проекта.**

**4.8. Современное состояние исследований по данной проблеме, основные направления исследований в мировой науке (указывается, включая руководителя проекта).**

**4.9. Имеющийся у коллектива научный задел по предлагаемому проекту** (указываются полученные ранее результаты, разработанные программы и методы).

**4.10. Список основных публикаций коллектива, наиболее близко относящихся к предлагаемому проекту.**

**4.11. Перечень оборудования и материалов, имеющихся у коллектива для выполнения проекта** (по каждой позиции обосновать необходимость и указать стоимость в ценах на момент подачи заявки (в руб.))

Дата

Подпись руководителя проекта

**Форма «8»**  
**Смета расходов на выполнение проекта**

- 8.1. Название проекта**
- 8.2. Руководитель проекта (Ф.И.О.)**
- 8.3. Общий объем финансирования на 20 г.**  
в том числе:
- 8.4. Оплата труда**
- 8.5. Командировочные расходы**
- 8.6. Увеличение стоимости материальных запасов**
- 8.7. Увеличение стоимости основных средств**

Дата

Подпись руководителя проекта

**ВНИМАНИЕ!**

К форме 8 необходимо приложить:

- расшифровку оплаты труда каждого исполнителя;
- перечень планируемых командировок (внутри РЮО; за пределами РЮО) с указанием цели, сроков, города, с указанием суммы;
- перечень расходных материалов, необходимых для выполнения проекта, указанием сумм;
- перечень оборудования, необходимого для выполнения проекта, с указанием суммы.

Приложение №2  
к Положению о порядке организации  
и проведения конкурсов на соискание грантов  
в области социальных и гуманитарных наук  
и фундаментальных исследований

**ДОГОВОР №**

г. Цхинвал

«\_\_» 20 \_\_\_\_\_ г.

Министерство образования и науки Республики Южная Осетия, именуемое в дальнейшем «Министерство», в лице \_\_\_\_\_, действующей на основании \_\_\_\_\_ с одной стороны и

Руководитель научного проекта (гранта) \_\_\_\_\_ паспорт № \_\_\_\_\_ с другой стороны, вместе именуемые далее «Стороны» заключили настоящий Договор о нижеследующем:

**1. Предмет договора**

1.1. Министерство в соответствии с Положением о порядке организации и проведения конкурсов на соискание грантов в области социальных и гуманитарных наук и фундаментальных исследований, зарегистрированным в Министерстве юстиции Республики Южная Осетия за № \_\_\_\_\_ (далее – Положение), возлагает на себя обязанность осуществлять финансовую поддержку научного проекта (гранта) \_\_\_\_\_ (далее – научный проект), отобранного на конкурсной основе и выполняемого Руководителем на основании Сметы расходов (Приложение №1) научного проекта (далее – Смета), являющейся неотъемлемой частью настоящего Договора.

1.2. Руководитель принимает на себя обязательства расходовать выделенные средства на цели, предусмотренные научным проектом, в соответствии с настоящим Договором, Приложением №1 и Положением.

**2. Объем и порядок финансирования**

2.1. Объем финансирования в 20 г. по данному научному проекту составляет \_\_\_\_\_ рублей, из них оплата труда \_\_\_\_\_ рублей, с учетом подоходного налога 12 % – ( \_\_\_\_\_ рублей).

2.2. Оплата по настоящему Договору производится после его подписания Сторонами, следующим путем:

- % предоплаты от общей суммы научного проекта;
- % после предоставления и подписания Акта выполненных работ.

2.3. Все расчеты по настоящему Договору производятся в безналичной форме по согласованной Смете, путем перечисления денежных средств на расчетный счет Руководителя, указанный в настоящем Договоре.

**3. Права и обязанности сторон**

3.1. Министерство имеет право расторгнуть Договор в одностороннем порядке, если Руководитель не выполняет обязательства по исполнению данного научного проекта, в соответствии с действующим законодательством Республики Южная Осетия.

3.2. Министерство осуществляет контроль по организационно-техническому обслуживанию работ и за целевым использованием финансовых средств, выделенных для выполнения научного проекта.

3.3. Руководитель научного проекта обязуется:

- указать на финансовую поддержку от Министерства в публикации результатов научно-технических работ, прикладных научных исследований, экспериментальных разработок, выполненных Руководителем на средства научного проекта.
- предоставлять до 15 декабря текущего года годовой отчет о проделанной работе и годовой финансовый отчет и/или итоговый отчет к концу завершения научного проекта.
- обеспечить выполнение данного научного проекта в соответствии с заявленными программой и сроками;
- в случае невозможности получить ожидаемые результаты и/или выявления нецелесообразности продолжения работ – незамедлительно проинформировать об этом Министерство и возвратить неиспользованную часть денежных средств;
- % от тиража оставить Министерству;
- не имеет право продавать книги, изданные за счет средств гранта;
- по завершении научного проекта опубликовать в СМИ сообщение с информацией о проделанной работе, о полученных результатах по научному проекту.

#### **4. Ответственность сторон**

4.1. Договаривающиеся стороны несут ответственность за невыполнение или ненадлежащее выполнение взятых на себя обязательств, согласно действующему законодательству Республики Южная Осетия.

4.2. Обстоятельства непреодолимой силы (стихийные бедствия – землетрясения, наводнения, взрывы, пожары, забастовки, военные действия) делающие невозможным исполнение настоящего Договора любой из сторон, могут явиться основаниями, освобождающими стороны от ответственности.

4.3. Руководитель несет ответственность за целевое использование средств, выделяемых Министерством для выполнения научных проектов, а также за достоверность отчетных данных, представляемых в установленные сроки.

4.4. Руководитель проекта несет ответственность за целевое использование средств, выделяемых Министерством для выполнения научного проекта, а также за достоверность отчетных данных, предоставляемых в установленные сроки.

4.5. Споры, возникающие в связи с исполнением настоящего Договора, разрешаются в порядке, установленном действующим законодательством Республики Южная Осетия.

#### **5. Дополнительные условия**

5.1. Все изменения и дополнения к данному Договору в части утверждения научного проекта и объема финансирования действительны, если они составлены в письменной форме и подписаны Сторонами.

#### **6. Срок действия договора**

6.1. Настоящий Договор вступает в силу после подписания его сторонами и действует до 31 декабря текущего года.

6.2. Настоящий Договор действует до полного исполнения обязательств Сторонами.

6.3. Договор составлен в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из Сторон.



Приложение №3  
к Положению о порядке организации  
и проведения конкурсов на соискание грантов  
в области социальных и гуманитарных наук  
и фундаментальных исследований

**Смета расходов научного проекта**

**Название научного проекта**

	Наименование расходов	Объем финансирования (руб.)	Примечание
1	Оплата труда		
2	Командировки		
3	Оплата услуг сторонних организаций		
4	Приобретение материалов и комплектующих		
5	Приобретение оборудования		
6	Накладные расходы		
	Итого		

Руководитель  
Научного проекта

\_\_\_\_\_

( Ф.И.О.)

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ**  
**КОМИТЕТА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ**  
**ЧЕЛОВЕКА РЕСПУБЛИКИ ЮЖНАЯ ОСЕТИЯ**  
**ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ РЕСПУБЛИКИ ЮЖНАЯ ОСЕТИЯ**  
от 29 апреля 2019 года №8

**Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и нормативов «Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников. СанПиН 2.1.4.008-19»**

Зарегистрировано в МЮ РЮО от 15.10. 2019 г.

Регистрационный № 00509

В соответствии с Законом Республики Южная Осетия от 30 июня 2010 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения в Республике Южная Осетия», Постановлением Правительства Республики Южная Осетия от 19 мая 2008 года № 156 «Об утверждении Положения о Комитете по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Республики Южная Осетия» и Постановлением Правительства Республики Южная Осетия от 03.10.2018 №67 « Об утверждении Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании» **п о с т а н о в л я ю :**

Утвердить прилагаемые Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников. СанПиН 2.1.4.008-19».

**Главный государственный  
санитарный врач  
Республики Южная Осетия**

**М.М. Кочиева**

## 2.1.4. ПИТЬЕВАЯ ВОДА И ВОДОСНАБЖЕНИЕ НАСЕЛЕННЫХ МЕСТ

### ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ВОДЫ НЕЦЕНТРАЛИЗОВАННОГО ВОДОСНАБЖЕНИЯ. САНИТАРНАЯ ОХРАНА ИСТОЧНИКОВ

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы  
СанПиН 2.1.4.008-19

#### I. Общие положения

1.1. Настоящие Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее – санитарные правила) подготовлены на основании Закона Республики Южная Осетия от 30 июня 2010 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения в Республике Южная Осетия», Постановлением Правительства Республики Южная Осетия от 19 мая 2008 года № 156 «Об утверждении Положения о Комитете по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Республики Южная Осетия» и Постановлением Правительства Республики Южная Осетия от 03.10.2018 №67 «Об утверждении Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании» и имеют целью предупреждение и устранение загрязнения воды источников нецентрализованного водоснабжения общего и индивидуального пользования.

1.2. Санитарные правила устанавливают гигиенические требования к качеству воды источников нецентрализованного водоснабжения, к выбору места расположения, оборудованию и содержанию водозаборных сооружений и прилегающей к ним территории.

1.3. Нецентрализованным водоснабжением является использование для питьевых и хозяйственных нужд населения воды подземных источников, забираемой с помощью различных сооружений и устройств, открытых для общего пользования или находящихся в индивидуальном пользовании, без подачи ее к месту расходования.

1.4. Источниками нецентрализованного водоснабжения являются подземные воды, захват которых осуществляется путем устройства и специального оборудования водозаборных сооружений (шахтные и трубчатые колодцы, каптажи родников) общего и индивидуального пользования.

1.6. Санитарные правила являются обязательными для соблюдения юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями и гражданами.

1.7. Контроль за соблюдением требований санитарных правил осуществляется органом государственного санитарно - эпидемиологического надзора в соответствии с Положением о Комитете по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Республики Южная Осетия, утвержденным Постановлением Правительства Республики Южная Осетия от 19 мая 2008 года №156.

#### II. Требования к выбору места расположения водозаборных сооружений нецентрализованного водоснабжения

2.1. Выбор места расположения водозаборных сооружений нецентрализованного водоснабжения имеет приоритетное значение в деле сохранения постоянства качества питьевой воды, предотвращения ее бактериального или химического загрязнения, предупреждения заболеваемости населения инфекциями, передающимися водным путем, а также профилактики возможных интоксикаций.

2.2. Выбор места расположения водозаборных сооружений осуществляется их владельцем с привлечением соответствующих специалистов и проводится на основании геологических и гидрогеологических данных, а также результатов санитарного обследования близлежащей территории.

2.3. Геологические и гидрологические данные должны быть представлены в объеме, необходимом для решения следующих вопросов: глубина залегания грунтовых вод, направление потока грунтовых вод в плане населенного пункта, ориентировочная мощность водоносного пласта, возможность взаимодействия с существующими или проектируемыми водозаборами на соседних участках, а также с поверхностными водами (пруд, болото, ручей, водохранилище, река).

2.4. Данные санитарного обследования должны содержать информацию о санитарном со-

стоянии места расположения проектируемого водозаборного сооружения и прилегающей территории с указанием существующих или возможных источников микробного или химического загрязнения воды.

2.5. Место расположения водозаборных сооружений следует выбирать на незагрязненном участке, удаленном не менее чем на 50 метров выше по потоку грунтовых вод от существующих или возможных источников загрязнения: выгребных туалетов и ям, складов удобрений и ядохимикатов, предприятий местной промышленности, канализационных сооружений и др.

При невозможности соблюдения этого расстояния место расположения водозаборных сооружений в каждом конкретном случае согласуется с органом государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

2.6. Водозаборные сооружения нецентрализованного водоснабжения не должны устраиваться на участках, затапливаемых паводковыми водами, в заболоченных местах, а также местах, подвергаемых оползням и другим видам деформации, а также ближе 30 метров от магистралей с интенсивным движением транспорта.

2.7. Количество населения, пользующегося нецентрализованным источником водоснабжения, определяется в каждом конкретном случае исходя из дебита источника и принятых норм водопотребления. Водозаборные сооружения должны обеспечить прохождение через них требуемых объемов воды.

### **III. Требования к устройству и оборудованию водозаборных сооружений нецентрализованного водоснабжения**

3.1. Правильное устройство и оборудование водозаборных сооружений позволяет решить не только вопросы надежности и долговечности таких сооружений, удобства пользования ими, но и защиты воды от загрязнения и засорения.

3.2. Наиболее распространенными водозаборными сооружениями в населенных местах являются шахтные и трубчатые колодцы различных конструкций и глубины, а также каптажи родников (ключей).

3.3. Требования к устройству шахтных колодцев

3.3.1. Шахтные колодцы предназначены для получения подземных вод из первого от поверхности безнапорного водоносного пласта. Такие колодцы представляют собой шахту круглой или квадратной формы и состоят из оголовка, ствола и водоприемной части.

При невозможности соблюдения этого расстояния место расположения водозаборных сооружений в каждом конкретном случае согласуется с органом государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

3.3.2. Оголовок (надземная часть колодца) служит для защиты шахты от засорения и загрязнения, а также для наблюдения, водоподъема, водозабора и должен иметь не менее чем на 0,7 - 0,8 метра выше поверхности земли.

3.3.3. Оголовок колодца должен иметь крышку или железобетонное перекрытие с люком, также закрываемое крышкой. Сверху оголовок прикрывают навесом или помещают в будку.

3.3.4. По периметру оголовка колодца должен быть сделан «замок» из хорошо промятой и тщательно уплотненной глины или жирного суглинка глубиной 2 метра и шириной 1 метр, а также отмостка из камня, кирпича, бетона или асфальта радиусом не менее 2 метров с уклоном 0,1 метра от колодца в сторону кювета (лотка). Вокруг колодца должно быть ограждение, а около колодца устраивается скамья для ведер.

3.3.5. Ствол (шахта) служит для прохода водоподъемных приспособлений (ведер, бадей, черпаков и т.п.), а также в ряде случаев и для размещения водоподъемных механизмов. Стенки шахты должны быть плотными, хорошо изолирующими колодец от проникновения поверхностного стока, а также верховодки.

3.3.6. Для облицовки стенок колодца в первую очередь рекомендуются бетонные или железобетонные кольца. При их отсутствии допускается использование камня, кирпича, дерева. Камень (кирпич) для облицовки стенок колодца должен быть крепким, без трещин, неокрашивающим воду и укладываться так же, как бетонные или железобетонные кольца на цементном растворе (цемент высоких марок, не содержащий примесей).

3.3.7. При устройстве срубов должны использоваться определенные породы древесины в виде бревен или брусев: для венцов надводной части сруба – ель или сосна, для водоприемной части сруба – лиственница, ольха, вяз, дуб. Лесоматериал должен быть хорошего качества, очищенный от коры, прямой, здоровый, без глубоких трещин и червоточин, не зараженный грибом, заготовленный за 5 – 6 месяцев.

3.3.8. Водоприемная часть колодца служит для притока и накопления грунтовых вод. Ее следует заглублять в водоносный пласт для лучшего вскрытия пласта и увеличения дебита. Для обеспечения большого притока воды в колодец нижняя часть его стенок может иметь отверстия или устраиваться в виде шатра.

3.3.9. Для предупреждения выпирания грунта со дна колодца восходящими потоками грунтовых вод, появления мути в воде и облегчения чистки на дне колодца должен быть отсыпан обратный фильтр.

3.3.10. Для спуска в колодец при ремонте и очистке в стенки его должны заделываться чугунные скобы, которые располагаются в шахматном порядке на расстоянии 30 см друг от друга.

3.3.11. Подъем воды из шахтных колодцев осуществляется с помощью различных приспособлений и механизмов. Наиболее приемлемым с гигиенической точки зрения является использование насосов различных конструкций (ручных и электрических). При невозможности оборудования колодца насосом допускается устройство ворота с одной или двумя ручками, ворота с колесом для одной или двух бадей, «журавля» с общественной, прочно прикрепленной бадьей и др. Размер бадьи должен примерно соответствовать объему ведра, чтобы переливание воды из нее в ведро не представляло затруднений.

3.4. Требования к устройству трубчатых колодцев (скважин)

3.4.1. Трубчатые колодцы предназначены для получения подземных вод из водоносных горизонтов, залегающих на различной глубине, и бывают мелкими (до 8 м) и глубокими (до 100 м и более). Трубчатые колодцы состоят из обсадной трубы (труб) различного диаметра, насоса и фильтра.

3.4.2. Мелкие трубчатые колодцы (абиссинские) могут быть индивидуального и общественного пользования; глубокие (артезианские скважины), как правило, общественного пользования.

Устройство и оборудование артезианских скважин осуществляются в соответствии со строительными нормами и правилами.

3.4.3. При оборудовании трубчатых колодцев (фильтры, защитные сетки, детали насосов и др.) используются материалы, реагенты и малогабаритные очистные устройства, разрешенные для применения в практике хозяйственно-питьевого водоснабжения.

3.4.4. Оголовок трубчатого колодца должен быть выше поверхности земли на 0,8 - 1,0 м, герметично закрыт, иметь кожух и сливную трубу, снабженную крючком для подвешивания ведра. Вокруг оголовка колодца устраиваются отмостки (см. п. 3.3.4) и скамья для ведер.

3.4.5. Подъем воды из трубчатого колодца производится с помощью ручных или электрических насосов.

3.5. Требования к устройству каптажей родников

3.5.1. Каптажи предназначены для сбора выклинивающихся на поверхность подземных вод из восходящих или нисходящих родников (ключей) и представляют собой специально оборудованные водосборные камеры различной конструкции.

3.5.2. Забор воды из восходящих родников осуществляется через дно каптажной камеры, из нисходящих – через отверстия в стене камеры.

3.5.3. Каптажные камеры нисходящих родников должны иметь водонепроницаемые стены (за исключением стены со стороны водоносного горизонта) и дно, что достигается путем устройства «замка» из мятой, утрамбованной глины. Камеры восходящих родников оборудуются глиняным «замком» по всему периметру стен. Материалом стен может быть бетон, кирпич или дерево определенных пород (см. п. 3.3.6 и 3.3.7).

3.5.4. Каптажные камеры должны иметь горловину с люком и крышкой, оборудованы водозаборной и переливной трубами, иметь трубу опорожнения диаметром не менее 100 мм, вентиляционную трубу и должны быть помещены в специальные наземные сооружения в виде павильона или будки. Территория вокруг каптажа должна быть ограждена.

3.5.5. Водозаборная труба должна быть оборудована краном с крючком для подвешивания ведра и выведена на 1 - 1,5 м от каптажа. Под краном устраивается скамейка для ведер. На земле у конца водозаборной и переливной труб устраивается замоценный лоток для отвода излишков воды в водоотводную канаву.

3.5.6. Горловина каптажной камеры должна быть утеплена и возвышаться над поверхностью земли не менее чем на 0,8 м. Для защиты каптажной камеры от затопления поверхностными водами должны быть оборудованы отмостки из кирпича, бетона или асфальта с уклоном в сторону водоотводной канавы.

3.5.7. В целях предохранения каптажной камеры от заноса песком устраивается обратный фильтр со стороны потока воды, а для освобождения воды от взвеси каптажную камеру разделяют переливной стенкой на два отделения: одно – для отстаивания воды и последующей его очистки от осадка, второе – для забора осветленной воды.

3.5.8. Для целей осмотра, очистки и дезинфекции каптажа в стене камеры должны устраиваться двери и люки, а также ступеньки или скобы. Вход в камеру следует устраивать не над водой, а выносить его в сторону, чтобы загрязнения с порога или ног не попадали в воду. Двери и люки должны быть достаточной высоты и размеров, чтобы обеспечить удобное проникновение в каптажную камеру.

#### IV. Требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения

4.1. По своему составу и свойствам вода нецентрализованного водоснабжения должна соответствовать нормотивам, приведенным в таблице.

Показатели	Единицы измерения	Норматив
Органолептические		
Запах	баллы	не более 2 - 3
Привкус	баллы	« - « - « 2 - 3
Цветность	градусы	« - « - « 30
Мутность	ЕМФ (единицы мутности по формазину)	в пределах 2,6 - 3,5
	или мг/л (по коалину)	« - « - « 1,5 - 2,0
Химические		
Водородный показатель	единицы PH	в пределах 6 - 9
Жесткость общая	мг-экв./л	« - « - « 7 - 10
-		
Нитраты (NO <sub>3</sub> )	мг/л	не более 45
Общая минерализация (сухой остаток)	- « -	в пределах 1000 - 1500
Окисляемость перманганатная	- « -	« - « - « 5 - 7
2-		
Сульфаты (SO <sub>4</sub> )	- « -	не более 500
4		
-		
Хлориды (CL)	- « -	« - « - « 350
Химические вещества неорганической и органической природы <*>	- « -	ПДК
Микробиологические		
Общие колиформные бактерии <*>	число бактерий в 100 мл	отсутствие
Общее микробное число	число образующих колонии микробов в 1 мл	100
Термотолерантные колиформные бактерии <*>	число бактерий в 100 мл	отсутствие
Колифаги <*>	число бляшкообразующих единиц в 100 мл	отсутствие

<\*> При отсутствии общих колиформных бактерий проводится определение глюкозоположительных колиформных бактерий (БГКП) с постановкой оксидазного теста.

<\*> Дополнительные показатели в соответствии с п. 4.2.

4.2. В зависимости от местных природных и санитарных условий, а также эпидемической обстановки в населенном месте, перечень контролируемых показателей качества воды, приведенных в п. 4.1, расширяется по постановлению Главного государственного санитарного врача по соответствующей территории с включением дополнительных микробиологических и (или) химических показателей.

На территориях, официально признанных зонами радиационного загрязнения, качество воды в источниках нецентрализованного водоснабжения по показателям радиационной безопасности оценивается в соответствии с СанПиН 2.1.4.007-19.

#### **V. Требования к содержанию и эксплуатации водозаборных сооружений нецентрализованного водоснабжения**

5.1. Правильное содержание и эксплуатация водозаборных сооружений и устройств имеет решающее значение в профилактике микробного и химического загрязнения питьевой воды.

5.2. В радиусе ближе 20 м от колодца (каптажа) не допускается мытье автомашин, водопой животных, стирка и полоскание белья, а также осуществление других видов деятельности, способствующих загрязнению воды.

5.3. Наиболее рациональным способом водозабора из колодцев (каптажей) является подъем воды с помощью насоса, в крайнем случае с помощью общественного ведра (бадьи). Не разрешается подъем воды из колодца (каптажа) ведрами, приносимыми населением, а также вычерпывание воды из общественной бадьи приносимыми из дома ковшами.

5.4. Для утепления и защиты от замерзания водозаборных сооружений следует использовать чистую прессованную солому, сено, стружку или опилки, которые не должны попадать в колодец (каптаж). Не допускается использование стекловаты или других синтетических материалов, не включенных в Перечень материалов, реагентов и малогабаритных очистных устройств, разрешенных для применения в практике хозяйственно-питьевого водоснабжения.

Для защиты от замерзания электрических насосов необходимо предусмотреть их обогрев.

5.5. Чистка колодца (каптажа) должна производиться пользователями по первому требованию органа государственного санитарно-эпидемиологического надзора, но не реже одного раза в год с одновременным текущим ремонтом оборудования и крепления.

5.6. После каждой чистки или ремонта должна производиться дезинфекция водозаборных сооружений хлорсодержащими реагентами и последующая их промывка.

5.7. При износе оборудования (коррозия труб, заиливание фильтров, обрушение срубов и т.д.), резком уменьшении дебита или обмелении, неустранимом ухудшении качества воды, ставшей непригодной для питьевых и хозяйственных нужд, владелец водозаборных сооружений обязан их ликвидировать. После демонтажа наземного оборудования засыпка (тампотаж) колодца должна быть проведена чистым грунтом, желательна глиной с плотной утрамбовкой. Над ликвидированным колодцем с учетом усадки грунта должен возвышаться холмик земли высотой 0,2 – 0,3 м.

#### **VI. Контроль за качеством воды нецентрализованного водоснабжения**

6.1. Контроль за качеством воды должен соответствовать местной санитарно-эпидемиологической обстановке и быть тесно связан с проводимыми в населенном месте санитарными мероприятиями.

6.2. С целью обеспечения постоянства качества воды, безопасности и приемлемости водоснабжения населения контроль должен включать в себя систематическое санитарное обследование не только источника водоснабжения, оборудования и устройств, но и территории, прилегающей к водозаборным сооружениям (приложения 3, 4, 5).

6.3. Орган государственного санитарно-эпидемиологического надзора осуществляет плановый или выборочный контроль за качеством воды скважин, колодцев и каптажей общего пользования, а также контроль по разовым заявкам от индивидуальных пользователей.

6.4. Для вновь построенных или реконструированных водозаборных сооружений и устройств общего или индивидуального пользования необходимо провести исследование качества воды в пределах показателей таблицы п. 4.1.

6.5. Если при контроле качества воды в скважине, колодце, каптаже отмечено превышение микробиологических и (или) химических показателей по сравнению с нормативами табл. п. 4.1, следует выполнить повторный отбор проб воды и провести дополнительные исследова-

ния в объеме микробиологических и (или) химических показателей, по которым отмечено превышение норматива. Стойкое ухудшение качества воды по микробиологическим и (или) химическим показателям в ряде повторно отобранных проб требует установления его причины и устранения.

6.6. Мероприятия по устранению ухудшения качества воды включают в себя чистку, промывку и при необходимости профилактическую дезинфекцию (Приложение 1) с последующим составлением акта (Приложение 2).

6.7. Если не удалось выявить или ликвидировать причину ухудшения качества воды или мероприятия по устранению ухудшения качества воды не привели к стойкому улучшению ее качества по микробиологическим показателям, вода в колодце (каптаж) должна постоянно обеззараживаться хлорсодержащими препаратами.

При стойком химическом загрязнении воды следует принимать решение о ликвидации водозаборного сооружения или устройства.

6.8. При неблагоприятной эпидемической обстановке в населенном месте или при необходимости использования по местным условиям грунтовых вод, недостаточно защищенных с поверхности, о чем свидетельствует существенное увеличение дебита колодца (каптажа) в короткое время после выпадения осадков, вода в колодце (каптаж) должна подвергаться обеззараживанию постоянно или на определенный, согласованный с органом государственного санитарно-эпидемиологического надзора срок.

6.9. Контроль за эффективностью обеззараживания воды в колодце (каптаж) проводится органом государственного санитарно-эпидемиологического надзора в установленные им сроки.

## **ТРЕБОВАНИЯ К ПРОВЕДЕНИЮ ДЕЗИНФЕКЦИИ ШАХТНЫХ КОЛОДЦЕВ И ОБЕЗЗАРАЖИВАНИЮ ВОДЫ В НИХ**

### **1. Дезинфекция шахтных колодцев**

Необходимость дезинфекции колодцев устанавливается органом государственного санитарно-эпидемиологического надзора и осуществляется:

- по эпидемиологическим показаниям (при вспышке кишечных инфекций в населенном месте или при попадании в воду колодцев сточных вод, фекалий, трупов животных и др.);
- с профилактической целью (по окончании строительства новых или после очистки и ремонта существующих колодцев).

Для дезинфекции колодцев можно использовать любые подходящие для этой цели дезинфицирующие препараты, разрешенные к применению. Чаще всего для этих целей используют хлорсодержащие препараты – хлорную известь или двутретьосновную соль гипохлорита кальция (ДТСГК).

#### 1.1. Дезинфекция колодцев по эпидемическим показателям

Дезинфекция колодцев по эпидемическим показателям включает:

- предварительную дезинфекцию колодца;
- очистку колодца;
- повторную дезинфекцию колодца

##### 1.1.1. Предварительная дезинфекция колодца.

Перед дезинфекцией колодца расчетным методом определяют объем воды в нем (в м<sup>3</sup>) путем умножения площади сечения колодца (в м<sup>2</sup>) на высоту водяного столба (в м).

1.1.1.1. Проводят орошение из гидропульта наружной и внутренней части ствола шахты 5%-ным раствором хлорной извести или 3%-ным раствором ДТСГК из расчета 0,5 л на 1 м<sup>2</sup> поверхности.

1.1.1.2. Зная объем воды в колодце, проводят дезинфекцию нижней (водной) части его путем внесения хлорсодержащих препаратов из расчета 100 - 150 мг (гр) активного хлора на 1 л (м<sup>3</sup>) воды в колодце.

Воду тщательно перемешивают, колодец закрывают крышкой и оставляют на 1,5–2 часа, не допуская забора воды из него.

1.1.1.3. Расчет количества хлорной извести или ДТСГК, необходимого для создания в воде колодца заданной дозы активного хлора (100 – 150 мг (гр) на 1 л (м<sup>3</sup>)), проводят по формуле:

$$P = \frac{E \times C \times 100}{N}, \text{ где:}$$

P – количество хлорной извести или ДТСГК, гр;

C – заданная доза активного хлора в воде колодца, мг/л (гр/м<sup>3</sup>);

E – объем воды в колодце, м<sup>3</sup>;

N – содержание активного хлора в препарате, %;

100 – числовой коэффициент.

#### 1.1.2. Очистка колодца

Очистка проводится через 1,5 – 2 часа после предварительной дезинфекции колодца.

1.1.2.1. Колодец полностью освобождают от воды, очищают от попавших в него посторонних предметов и накопившегося ила. Стенки шахты очищают механическим путем от обрастаний и загрязнений.

1.1.2.2. Выбранные из колодца грязь и ил вывозят на свалку или погружают в заранее выкопанную на расстоянии не менее 20 м от колодца яму глубиной 0,5 м и закапывают, предварительно залив содержимое ямы 10%-ным раствором хлорной извести или 5%-ным раствором ДТСГК.

1.1.2.3. Стенки шахты очищенного колодца при необходимости ремонтируют, затем наруж-

ную и внутреннюю часть шахты орошают из гидропульта 5%-ным раствором хлорной извести или 3%-ным раствором ДТСГК из расчета 0,5 л/м<sup>3</sup> шахты.

#### 1.1.3. Повторная дезинфекция колодца

После очистки, ремонта и дезинфекции стенок шахты приступают к повторной дезинфекции колодца.

1.1.3.1. Выдерживают время, в течение которого колодец вновь заполняется водой, повторно определяют объем воды в нем (в м<sup>3</sup>) и вносят потребное количество раствора хлорной извести или ДТСГК из расчета 100 – 150 мг (гр) активного хлора на 1 л (м<sup>3</sup>) воды в колодце.

1.1.3.2. После внесения дезинфицирующего раствора воду в колодце перемешивают в течение 10 минут, колодец закрывают крышкой и оставляют на 6 часов, не допуская забора воды из него.

1.1.3.3. По истечении указанного срока наличие остаточного хлора в воде определяют качественно – по запаху или с помощью иодометрического метода. При отсутствии остаточного хлора в воду добавляют 0,25 – 0,3 первоначального количества дезинфицирующего препарата и выдерживают еще 3 – 4 часа.

1.1.3.4. После повторной проверки на наличие остаточного хлора и положительных результатов такой проверки проводят откачку воды до исчезновения резкого запаха хлора. И только после этого воду можно использовать для питьевых и хозяйственно – бытовых целей.

#### 1.2. Дезинфекция колодцев с профилактической целью

1.2.1. При дезинфекции колодцев с профилактической целью предварительную дезинфекцию не проводят.

1.2.2. Очистку и ремонт колодца, а также дезинфекцию стенок вновь построенного колодца завершают дезинфекцией колодца объемным методом (см. п. 1.1.3 приложения).

## 2. Обеззараживание воды в колодцах

Необходимость обеззараживания воды в колодцах устанавливается органом государственного санитарно-эпидемиологического надзора для предупреждения распространения среди населения инфекций через колодезную воду и проводится:

- как временное профилактическое мероприятие в очагах кишечных инфекций;
- когда вода колодцев не отвечает требованиям к качеству воды нецентрализованного водоснабжения по микробиологическим показателям.

2.1. Обеззараживание воды в колодце проводится после дезинфекции самого колодца с помощью различных приемов и методов, но чаще всего с помощью дозирующего патрона, заполненного, как правило, хлорсодержащими препаратами.

2.2. В процессе обеззараживания воды в колодце хлорсодержащими препаратами величина остаточного (активного) хлора должна быть на уровне 0,5 мг/л. Достижение этого уровня зависит от ряда факторов, главным из которых является количество дезинфицирующего препарата, необходимого для заполнения дозирующего патрона, с помощью которого и проводится обеззараживание воды.

2.3. Для расчета количества дезинфицирующего препарата в дозирующем патроне (А) определяют следующие параметры:

A1 – объем воды в колодце, м<sup>3</sup>;

A2 – дебит колодца, м<sup>3</sup>/час;

A3 – величину водозабора, м<sup>3</sup>/сут. (определяют путем опроса населения);

A4 – хлорпоглощаемость воды.

Расчет проводят по формуле:

$$A = 0,07A1 + 0,08A2 + 0,02A3 + 0,14A4.$$

Примечания. а) Формула дана для расчета количества ДТСГК, содержащего 52% активного хлора, при температуре воды 17 - 18 град. С.

б) Для хлорной извести, содержащей 25% активного хлора, расчет производят по той же формуле, но расчетное количество препарата увеличивают в 2 раза.

в) Если содержание активного хлора в ДТСГК или хлорной извести иное – делают пересчет.

г) При температуре воды 4 – 6 град. С (в зимнее время) количество препарата, определенное расчетом, увеличивают в 2 раза.

д) Определение дебита колодца и хлорпоглощаемости воды приводится ниже.

2.4. По количеству препарата подбирают подходящий по емкости патрон (или несколько патронов меньшей емкости), заполняют его препаратом, добавляют воды при перемешивании до образования равномерной кашицы, закрывают пробкой и погружают в воду колодца на расстояние от 20 до 50 см от дна в зависимости от высоты водяного столба, а свободный конец веревки (шпагата) закрепляют на оголовке шахты.

2.5. Эффективность обеззараживания воды в колодце устанавливают путем определения величины остаточного хлора (0,5 мг/л) и общих колиформных бактерий. Частота повторных определений не должна быть реже 1 раза в неделю.

2.6. При уменьшении величины остаточного хлора или его исчезновения (примерно через 30 суток) патрон извлекают из колодца, освобождают от содержимого, промывают и вновь заполняют дезинфицирующим препаратом. При этом вносят необходимые коррективы, исходя из первоначального опыта обеззараживания воды в колодце.

#### **Определение дебита колодца:**

Измеряют объем воды в колодце, быстро откачивают воду в течение определенного времени (3 - 10 мин.) и отмечают время, в течение которого восстановился уровень воды в колодце. Расчет проводят по формуле:

$$D = \frac{V \times 60}{t}, \text{ где:}$$

D - дебит колодца, л/час;

V - объем воды в колодце до откачки, л;

t - время в мин., за которое восстановился уровень воды, плюс время, в течение которого откачивали воду;

60 - числовой коэффициент.

#### **Определение хлорпоглощаемости воды колодца:**

В сосуд отбирают 1 л колодезной воды, прибавляют 1%-ный раствор хлорной извести или ДТСГК из расчета 2 мг/л активного хлора (при прозрачной воде) или 3 - 5 мг/л (при мутной воде). Содержимое сосуда хорошо перемешивают, закрывают пробкой, оставляют на 30 минут и определяют величину остаточного хлора в воде.

Хлорпоглощаемость воды вычисляют путем определения разницы между количеством внесенного в сосуд активного хлора и количеством его в воде после 30-минутного контакта.

(образец)

**АКТ  
ПРОМЫВКИ, ЧИСТКИ И ДЕЗИНФЕКЦИИ КОЛОДЦЕВ (КАПТАЖЕЙ)**

Населенный пункт \_\_\_\_\_ «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ год

Комиссия в составе представителей:

Органа государственного санитарно-эпидемиологического надзора в

\_\_\_\_\_ (город, район)

\_\_\_\_\_ (должность, фамилия, имя, отчество)

Хозяйствующего субъекта \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (наименование хозсубъекта, должность, фамилия, имя, отчество представителя)

составили настоящий акт в том, что колодец, каптаж, родник  
(ненужное зачеркнуть)

\_\_\_\_\_ (местоположение, технические данные – глубина, объем и др.)  
подвергнут чистке, промывке и дезинфекции хлорированием

\_\_\_\_\_ при концентрации активного

\_\_\_\_\_ (указать, каким реагентом)

хлора \_\_\_\_\_ мг/дм<sup>3</sup> (г/м<sup>3</sup>), продолжительность контакта

\_\_\_ час «\_» \_\_\_\_\_ 200\_ г.

Результаты физико-химического и бактериального анализов после  
завершения дезинфекции на \_\_\_ листах прилагаются.

Представитель органа государственного  
санитарно-эпидемиологического надзора \_\_\_\_\_

Представитель хозяйствующего субъекта \_\_\_\_\_

## ПРОГРАММА САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОГО ОБСЛЕДОВАНИЯ ШАХТНОГО КОЛОДЦА

1. Район, населенный пункт, улица, колодец №, дата обследования.
2. Местонахождение колодца:
  - 2.1. На территории населенного места – на улице, площади, в промежутках между домами, саду, огороде.
  - 2.2. Вне населенного места – на территории животноводческой фермы, птичника, хозяйственного двора, предприятия (учреждения), др.
  - 2.3. На ровном месте, на возвышенном, на склоне, в низине, в овраге или около оврага, на поляне, на берегу водоема.
  - 2.4. Заливает ли колодец во время таяния снегов, сильных дождей, половодья.
3. Сколько домов и жителей обслуживает колодец, радиус обслуживания.
4. Когда построен колодец. Когда последний раз ремонтировался, очищался, дезинфицировался.
5. Тип колодца: срубовой, бетонный, кирпичный, из другого материала.
  - 5.1. Материал сруба: дуб, сосна, ольха и др.
  - 5.2. Высота стенок над уровнем земли.
  - 5.3. Глубина колодца от поверхности земли до дна и до зеркала воды.
  - 5.4. Объем воды в колодце.
  - 5.5. Имеется ли глиняный замок, на какую глубину и толщину.
6. С какого горизонта собирается вода.
7. Состояние внутренней поверхности стенок колодца.
8. Состояние поверхности почвы вокруг колодца:
  - 8.1. Наличие замощения, на каком расстоянии.
  - 8.2. Наличие ската, водоотводной канавы и ограждения.
  - 8.3. Имеется ли корыто для водопоя скота, на каком расстоянии от колодца.
9. Способ подъема воды из колодца: насосом, воротом, журавлем.
10. Имеется ли бадья или ведро (общественное, индивидуальное), подставка для ведер.
11. Наличие крышки, навеса или будки, их состояние.
12. Расстояние от жилых домов, проезжей части дороги, от выгребных туалетов и мусорных ям, навозохранилищ, других источников загрязнения.
13. Источники загрязнения располагаются по рельефу выше или ниже колодца.
14. Характер почвы между колодцем и источником загрязнения (песчаный, глинистый, черноземный).
15. Расход воды в колодце за сутки, вода вычерпывается полностью или нет.
16. Колебания уровня воды в колодце (по временам года, в зависимости от дождей, таяния снега).
17. Данные лабораторных анализов качества воды.
18. Когда и кем проводился последний анализ.
19. Данные о распространении инфекционных заболеваний на территории населенного места.
20. Данные о других заболеваниях населения, которые можно связать с водным фактором (интоксикации).
21. Данные об эпизоотии грызунов и домашних животных в районе, на территории населенного места.
22. Кто проводит надзор за колодцем и отвечает за его санитарное состояние.
23. Общее заключение о санитарно-гигиеническом состоянии колодца и необходимых мероприятиях.

**ПРОГРАММА  
САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОГО ОБСЛЕДОВАНИЯ  
ТРУБЧАТОГО КОЛОДЦА**

1. Район, населенный пункт, улица, дом N, колодец N, дата обследования.
2. Местонахождение колодца: вне населенного места, на территории населенного места, внутри строения.
3. Кому принадлежит колодец (владелец).
4. Сколько домов и жителей обслуживает колодец, радиус обслуживания.
5. Когда построен колодец, когда ремонтировался.
6. Метод проходки: бурение, забивка, копание с добуриванием, др.
7. Глубина колодца, из какого водоносного горизонта извлекается вода.
8. Глубина постоянного уровня воды в колодце от поверхности.
9. Производительность колодца (дебит), самоизливающийся или нет.
10. Изменение уровня воды в течение времени, характер, величина и возможные причины изменения.
11. Материал стенок трубчатого колодца, наличие фильтра, защитной сетки, материал сетки.
12. Устройство оголовка, наличие будки или павильона.
13. Способ подъема воды (ручным или электрическим насосом).
14. Защита от замерзания (вид и характер утепления, изолирующий материал, электрообогрев насоса).
15. Наличие глиняного замка, замощения, водоотводной канавы, подставки под ведра.
16. Источники возможного загрязнения, их расстояние от колодца.
17. Данные лабораторных анализов воды.
18. Когда и кем проводился последний анализ.
19. Кто отвечает за санитарное состояние колодца.
20. Общее заключение о санитарно-гигиеническом состоянии трубчатого колодца и необходимые мероприятия.

**ПРОГРАММА  
САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОГО ОБСЛЕДОВАНИЯ КАПТАЖА РОДНИКА**

1. Район, населенный пункт.
2. Место расположения каптажа. Не заливает ли каптаж во время половодья, сильных дождей, таяния снега.
3. Кому принадлежит каптаж.
4. Сколько домов и жителей обслуживает каптаж, радиус обслуживания.
5. Характер родника.
  - 5.1. Родник восходящий или нисходящий, из какого водоносного горизонта выклинивается родник, степень защищенности от поверхностных загрязнений.
  - 5.2. Количество воды, получаемой с помощью каптажа в сутки.
  - 5.3. Наблюдается ли колебание уровня воды по сезонам года, во время половодья, сильных дождей.
6. Год постройки.
7. Год последнего ремонта.
8. Когда и кем последний раз очищался и дезинфицировался каптаж.
9. Состояние поверхности почвы вокруг каптажа (наличие замощения, водоотводной канавы, ограждения).
10. Наличие павильона или будки.
11. Устройство каптажа:
  - 11.1. Конструкция каптажной камеры, материал стен, герметичность стен, наличие глиняного замка.
  - 11.2. Возможность осветления воды (наличие переливной стенки).
  - 11.3. Наличие переливной и грязевой труб; место отвода воды из переливной и грязевой труб, его замощение, наличие лотка.
  - 11.4. Наличие вентиляционной трубы, ее высота над уровнем грунта, защита вентиляционной трубы.
  - 11.5. Наличие двери и люка с крышкой, возможность организации чистки.
12. Защита от замерзания (вид и характер утепления).
13. Источники возможного загрязнения, их расстояние от каптажа, расположение по рельефу по отношению к каптажу.
14. Данные лабораторных анализов воды. Когда и кем проводился последний анализ.
15. Данные о распространении инфекционных заболеваний в населенном месте.
16. Данные о других заболеваниях населения, связанных с водным фактором (интоксикации).
17. Данные об эпизоотии грызунов и домашних животных в районе, на территории населенного места.
18. Кто осуществляет санитарный надзор и отвечает за санитарное состояние каптажа.
19. Общее заключение о санитарно-гигиеническом состоянии каптажа и необходимых мероприятий.

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ**  
**КОМИТЕТА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ**  
**ЧЕЛОВЕКА РЕСПУБЛИКИ ЮЖНАЯ ОСЕТИЯ**  
от 29 апреля 2019 года №10

ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ РЕСПУБЛИКИ ЮЖНАЯ ОСЕТИЯ

**Об утверждении СанПиН 2.4.3.010-19 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных организациях среднего профессионального образования»**

Зарегистрировано в МЮ РЮО от 15.10.2019 г.

Регистрационный №00510

В соответствии с Законом Республики Южная Осетия от 30 июня 2010 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения в Республике Южная Осетия», Постановлением Правительства Республики Южная Осетия от 19 мая 2008 года № 156 «Об утверждении Положения о Комитете по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Республики Южная Осетия» и Постановлением Правительства Республики Южная Осетия от 03.10.2018 №67 «Об утверждении Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании» **п о с т а н о в л я ю:**

Утвердить прилагаемые санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.3.010-19 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных организациях среднего профессионального образования».

**Главный государственный  
санитарный врач  
Республики Южная Осетия**

**М.М. Кочиева**

Утверждены  
Постановлением  
Главного государственного  
санитарного врача  
Республики Южная Осетия  
от 29 апреля 2019 года №10

## **2.4.3. ОРГАНИЗАЦИИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

### **САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

#### **Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.3.010-19**

##### **I. Общие положения и область применения**

1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила) разработаны в соответствии с Законом Республики Южная Осетия от 30 июня 2010 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения в Республике Южная Осетия», Постановлением Правительства Республики Южная Осетия от 19 мая 2008 года № 156 «Об утверждении Положения о Комитете по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Республики Южная Осетия» и Постановлением Правительства Республики Южная Осетия от 03.10.2018 №67 « Об утверждении Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании».

1.2. Санитарные правила устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных организациях среднего профессионального образования независимо от форм собственности и ведомственной принадлежности.

1.3. Настоящие санитарные правила являются обязательными для исполнения всеми юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, деятельность которых связана с проектированием, строительством, реконструкцией, эксплуатацией образовательных организаций среднего профессионального образования, обучением и воспитанием подростков, а также для органа, уполномоченного на осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

1.4. Настоящие санитарные правила распространяются на все виды образовательных организаций среднего профессионального образования независимо от профиля и уровня подготовки кадров.

##### **II. Требования к устройству, содержанию, организации образовательного процесса в образовательных организациях среднего профессионального образования**

Проектирование и строительство новых, реконструкция существующих (действующих) образовательных организаций системы среднего профессионального образования осуществляются с учетом требований настоящих санитарных правил.

Временное использование зданий и сооружений под образовательные организации среднего профессионального образования, а также ввод в эксплуатацию построенных и реконструируемых зданий допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии их санитарным правилам.

###### **2.1. Требования к земельному участку**

2.1.1. Образовательные организации среднего профессионального образования (далее «организации СПО») размещаются на самостоятельном земельном участке.

2.1.2. Размещение организаций СПО, в том числе включая зоны отдыха, спортивные площадки и спортивные сооружения для подростков, на территориях санитарно-защитных зон не допускается.

2.1.3. Земельный участок следует отводить с учетом розы ветров, с наветренной стороны от источников шума, загрязнений атмосферного воздуха и соблюдения необходимых санитарно-защитных зон.

2.1.4. Санитарные разрывы организаций СПО от промышленных, коммунальных, сельскохозяйственных объектов, транспортных дорог принимают в соответствии с требованиями, предъявляемыми к планировке и застройке городов, поселков и сельских населенных пунктов, действующими в Республике Южная Осетия.

2.1.5. Через территории организаций СПО не должны проходить магистральные инженерные коммуникации городского (сельского) назначения (водоснабжения, канализации, теплоснабжения, электроснабжения).

2.1.6. Размеры земельных участков следует принимать в соответствии с требованиями к планировке и застройке городских и сельских поселений (табл. 1).

Таблица 1

**Размеры  
земельных участков в разных видах организаций СПО**

	Размеры земельных участков (га) в зависимости от количества обучающихся			
	до 300 чел.	300 до 400 чел.	400 до 600 чел.	600 – 1000 чел.
Образовательные организации среднего профессионального образования	2	2,4	3,1	3,7
Для всех образовательных организаций	2 – 3	2,4 – 3,6	3,1 – 4,2	3,7 – 4,6
Сельскохозяйственного профиля <*>	1,2	1,2 – 2,4	1,5 – 3,1	1,9 – 3,7
Размещаемых в районах реконструкции <*>	1,4 – 2	1,7 – 2,4	2,2 – 3,1	2,6 – 3,7
Гуманитарного профиля <***>				

<\*> Допускается увеличение, но не более чем на 50%.

<\*> Допускается сокращать, но не более чем на 50%.

<\*\*\*> Допускается сокращать, но не более чем на 30%.

Примечание. В указанные размеры участков не входят участки общежитий, опытных полей и учебных полигонов.

2.1.7. На земельном участке следует предусматривать следующие зоны: учебную, производственную, спортивную, хозяйственную, а при наличии общежития для обучающихся – жилую.

2.1.8. Общежитие целесообразно размещать на едином участке с учебным корпусом.

2.1.9. Хозяйственная зона должна быть изолирована от других зон участка, размещаться со стороны входа в производственные помещения и иметь самостоятельный выезд на улицу.

2.1.10. В организациях СПО сельскохозяйственного и других профилей, связанных с освоением транспортных средств, следует предусматривать зону учебного хозяйства вне основного участка для размещения зданий и сооружений для ремонта, испытания и обслуживания транспортных средств.

2.1.11. В организациях СПО строительного профиля, автомобильного, железнодорожного, водного транспорта, добывающей промышленности, сельского хозяйства следует организовывать учебные полигоны на участках или вблизи от них (не более 30 минут пешеходной доступности). Площадь учебных полигонов в нормируемый размер участка не входит и определяется технологическими требованиями, действующими в Республике Южная Осетия.

2.1.12. Площадь озеленения земельного участка должна составлять не менее 50% площади

участка. Во избежание затенения деревья следует высаживать на расстоянии не менее 15 м, а кустарники – не менее 5 м от окон учебных помещений.

2.1.13. Учебные здания размещают с отступом от красной линии не менее 25 м в городах и 10 м – в сельских поселках.

2.1.14. Все подъезды и подходы к зданию в пределах участка, территории хозяйственного двора асфальтируют или обеспечивают другое твердое покрытие.

2.1.15. Участок имеет ограждение высотой не менее 1,2 м. В вечернее время на территории участка обеспечивается искусственное освещение 10 люкс на земле.

2.2. Требования к объемно-планировочным и конструктивным решениям зданий, сооружений и отдельных помещений

Количество обучающихся в образовательных организациях среднего профессионального образования не должно превышать вместимости, предусмотренной проектом, по которому построено или приспособлено здание. Максимальная вместимость допускается не более 1000 обучающихся. В соответствии с гигиеническими требованиями к условиям обучения наполняемость учебной группы не должна превышать 25 человек.

Учебные здания предусматривают высоту не более 4-х этажей и имеют следующие группы помещений: общеобразовательного цикла (учебные кабинеты, лаборатории химии, физики, биологии и др.), профессиональной подготовки, спортивные и актовые залы, библиотеку, административно-служебные, складские и вспомогательные, общежитие и столовую.

Состав и площади помещений должны соответствовать требованиям настоящих санитарных правил и обеспечивать условия для подготовки обучающихся по предметам общеобразовательных и профессиональных программ подготовки, практического освоения ими профессиональных навыков, в том числе и при дополнительном введении новых профилей профессионального образования.

При размещении учебного заведения в приспособленном здании набор помещений, их площадь определяют, исходя из числа учащихся, необходимости организации учебного процесса по общеобразовательным и профильным предметам, практической подготовки по специальности.

Взаимное расположение отдельных групп помещений обеспечивает удобную функциональную связь между собой и зонами участка, создает оптимальные условия для организации учебного процесса и отдыха. Учебные помещения изолируют от учебно-производственных мастерских и спортивного зала.

Учебно-производственные помещения, спортзал и столовую следует выделять в отдельные блоки, связанные переходом с основным корпусом.

Учебные помещения, лаборатории, мастерские, столовые, буфеты и медицинские кабинеты не следует размещать в подвальных и цокольных этажах зданий.

2.2.1. Учебные помещения общеобразовательного цикла

2.2.1.1. Состав учебных помещений включает следующие основные группы: кабинеты и лаборатории общеобразовательного цикла, групповые и лекционно-поточные аудитории, кабинет информатики и ЭВТ.

2.2.1.2. Площади учебных помещений должны соответствовать требованиям, предъявляемым к общественным зданиям и сооружениям (табл. 2).

Таблица 2

**Площади  
основных учебных помещений**

Помещения	Площадь, м <sup>2</sup> на 1 обучающегося (не менее)
Учебные кабинеты общеобразовательного цикла	2,5
Лаборатории по естественным дисциплинам	2,4
Лаборатории и кабинеты профессионально-технических и специальных дисциплин	2,4 <*>

Кабинет информатики и вычислительной техники	6 (на 1 рабочее место у дисплея)
Лингафонные кабинеты	2,4
Кабинеты черчения, курсового и дипломного проектирования	2,4

<\*> В общую площадь кабинетов необходимо дополнительно включать площадь для размещения технологического оборудования по профилю обучения.

2.2.1.3. Учебные помещения включают: рабочую зону (размещение учебных столов для учащихся), рабочую зону учителя, дополнительное пространство для размещения учебно-наглядных пособий, технических средств обучения (ТСО).

В зоне обучающихся устанавливают двухместные ученические лабораторные столы (с надстройкой и без нее); с подводкой электроэнергии (лаборатория физики); подводкой воды, сжатого воздуха и газа (лаборатория химии) с учетом требований организации учебного процесса. Лабораторию химии оборудуют вытяжными шкафами, которые располагают у торцевой стены возле стола преподавателя.

#### 2.2.2. Помещения профессионального цикла

2.2.2.1. Помещения профессионального цикла включают помещения, предназначенные для изучения специальных предметов по выбранному профилю подготовки, учебные лаборатории, кабинеты-лаборатории (табл. 2), учебно-производственные мастерские.

2.2.2.2. В зависимости от вместимости училища предусматривают лекционные поточные аудитории на 2 – 4 группы, площадь которых принимается из расчета 1,2 м<sup>2</sup> на 1 место. Поточные аудитории не должны иметь длину более 10 м.

2.2.2.3. Высота учебных помещений теоретического цикла от пола до потолка составляет не менее 3,3 м, лабораторий с крупным оборудованием – 4,2 м.

2.2.2.4. Кабинеты профессионального цикла имеют дополнительную площадь для экспозиции громоздкого оборудования (узлы, макеты, модели, тренажеры, миниатюр-полигоны, образцы и пр.).

2.2.2.5. При продольной конфигурации учебного помещения зону экспозиции оборудования располагают у задней торцевой стены, при квадратной или поперечной конфигурации – у боковой стены, противоположной оконным проемам.

2.2.2.6. Лаборатории и кабинеты по специальным предметам (испытания материалов, спец-технологии и материаловедения, электроники и полупроводниковых приборов, строительных машин и др.) должны иметь площадь 83 – 88 м<sup>2</sup>, а для кабинетов с крупным оборудованием – 98 – 108 м<sup>2</sup>.

2.2.2.7. При каждой лаборатории или двух однородных лабораториях и двух смежных учебных кабинетах оборудуют лаборантскую площадью не менее 15 м<sup>2</sup>.

2.2.2.8. Площади учебно-производственных мастерских принимают из расчета на 1 место в зависимости от их вместимости (на 15 и 25 человек): слесарная – соответственно 5,4 и 4,5 м<sup>2</sup>, слесарно-инструментальная – 7,2 и 6,0 м<sup>2</sup>, слесарно-сборочная – 8,0 и 7,2 м<sup>2</sup>, токарная, фрезерная, механическая – 12,0 и 10,8 м<sup>2</sup>, электрогазосварочная – 12,0 и 9,6 м<sup>2</sup>, электросварочная – 9,0 и 7,5 м<sup>2</sup>, электромонтажная – 6,0 и 4,0 м<sup>2</sup>, механическая по обработке дерева – 12,0 и 10,0 м<sup>2</sup>, слесарей-монтажников крупногабаритного оборудования и трубопроводов – 10,0 и 8,0 м<sup>2</sup>.

2.2.2.9. Монтажные учебные мастерские имеют монтажные кабины размером 1,5 x 1,5 м; мастерские, где проводится электро- и газосварка, кабины площадью 4 м<sup>2</sup> каждая с передвижными боковыми перегородками высотой 2 м.

2.2.2.10. Мастерские для сварочных работ, монтажные мастерские, в которых проводится рубка и резка металла, а также мастерские и лаборатории с крупногабаритным и тяжелым оборудованием, с крупногабаритными материалоемкими объектами работ изолируют от других мастерских, располагают на 1-м этаже. При сварочной мастерской организуют лабораторию для контроля и механических испытаний сварочных швов.

2.2.2.11. Состав и площади учебно-производственных помещений, помимо указанных выше, следует принимать по нормам технологического проектирования организаций соответствующих отраслей промышленности и других отраслей экономики с учетом дополнительного вы-

деления площади для установки оборудования, применяемого для учебных целей.

2.2.2.12. В зависимости от профиля организаций СПО учебно–производственные мастерские имеют склады или помещения для хранения инструментов, инвентаря, заготовок, сырья и готовой продукции.

2.2.2.13. Инструментально–раздаточная кладовая имеет площадь из расчета 0,05 м<sup>2</sup> на 1 обучающегося, но не менее 15 м<sup>2</sup>.

2.2.2.14. Отдел технического контроля имеет площадь 0,04 м<sup>2</sup> на 1 обучающегося.

2.2.2.15. Складские помещения следует принимать длиной не менее 6 м и площадью из расчета 0,2 – 0,3 м<sup>2</sup> на 1 станочное место.

2.2.2.16. Следует предусмотреть ремонтную мастерскую, санитарно-бытовой блок с гардеробами, душевыми и умывальниками.

2.2.2.17. Лаборатории и мастерские не следует размещать в подвалах и цокольных этажах, а также над учебными помещениями.

### 2.2.3. Требования к оборудованию

2.2.3.1. Рабочее место обучающегося в классах, кабинетах и лабораториях оборудуют столами и стульями с учетом длины тела (в обуви) в зависимости от назначения учебного помещения. Не следует в учебных кабинетах и лабораториях использовать скамейки, табуретки, стулья без спинок. Размеры мебели приведены в табл. 3.

Таблица 3

Размеры  
мебели и ее маркировка по ГОСТ  
«Столы ученические» и «Стулья ученические»

Номера мебели по ГОСТам 11015–93 11016–93	Группа роста (в мм)	Высота над полом крышки края стола, обращенного к ученику, по ГОСТу 11015–93 (в мм)	Высота над полом переднего края сиденья по ГОСТу 11016–93 (в мм)	Цвет маркировки
4	1450 – 1600	640	380	красный
5	1600 – 1750	700	420	зеленый
6	Свыше 1750	760	460	голубой

2.2.3.2. Расстановку учебной мебели следует проводить с соблюдением угла видимости не менее 35 град. (угол, образованный поверхностью доски и крайними рабочими местами на первых столах).

2.2.3.3. При продольной конфигурации учебного помещения столы обучающихся расставляют в 2 – 3 ряда перпендикулярно стене с оконными проемами для того, чтобы основной световой поток падал слева от обучающихся. Ширина проходов, начиная от стены со светопроемами, составляет для первого, второго и третьего рядов – 0,6 м, для последнего ряда между внутренней продольной стеной и вторым–третьим рядами столов – 0,5 – 0,7 м. От последних столов до задней стены (перегородки) – не менее 0,65 м <\*>. В 1 климатическом районе расстояние от стены с окнами до первого ряда столов составляет не менее 1 м. Расстояние между первыми столами и доской составляет 2,4 – 2,7 м. Наибольшая удаленность последнего места от учебной доски – 8,6 м.

<\*> В «оборотных» классах (вход в класс у последних парт) расстояние между стеной и рабочим местом должно быть 1,2 м.

2.2.3.4. В кабинетах квадратной или поперечной конфигурации учебные столы ставят в 3 – 4 ряда, при этом расстояние от первых столов до классной доски составляет не менее 3,0 м.

2.2.3.5. В лабораториях столы ставят в два ряда. Расстояние между рядами столов составляет 1,0 м, а в кабинетах черчения и рисования – 0,7 м.

2.2.3.6. Оборудование в мастерских расставляют перпендикулярно или под углом 30 – 45 град. к светонесущей стене (при расстоянии между рядами станков 1,2 м, а между станками в рядах – не менее 0,8 м).

2.2.3.7. Рабочие места в общетеоретических, общетехнических и специальных кабинетах и лабораториях оборудуют двухместными ученическими столами; в кабинетах черчения и кабинетах, оборудованных видеодисплейными терминалами и персональными электронно-вычислительными машинами (ПЭВМ), – одноместными.

2.2.3.8. Рабочее место преподавателя оборудуют столом и стулом. В зависимости от назначения учебного помещения зона преподавателя оборудуется столами в соответствии с требованиями к столам для учителя, столам демонстрационным с пультом управления и без него.

2.2.3.9. В лабораториях, кабинетах спецтехнологии столы преподавателя устанавливаются на подиуме высотой 15 – 30 см.

2.2.3.10. В учебном процессе следует использовать стационарные и мобильные технические средства обучения (ТСО). Мобильные ТСО следует устанавливать на переносные и складные или передвижные подставки согласно требованиям к подставкам для технических средств обучения.

2.2.3.11. Тренажерные устройства, используемые для освоения сложных профессий (горно-рудной, химической, металлургической промышленности, транспорта, строительства, сельского хозяйства и др.), размещают в отдельных помещениях или комплексах тренажерных кабинетов.

2.2.3.12. Кабинеты иностранного языка оборудуют лингафонными рецептивными (прослушивание учащимися с помощью головных телефонов) и рецептивно-репродуктивными (прослушивание с последующим воспроизведением) установками.

2.2.3.13. Лингафонные кабинеты оборудуют полукабинами. Стол преподавателя имеет пульт управления. Лингафонный кабинет оборудуют современными аудиосредствами.

2.2.3.14. Лаборатории химии оборудуют вытяжными шкафами в соответствии с действующими в Республике Южная Осетия требованиями к шкафам демонстрационным и лабораторным вытяжным.

2.2.3.15. При отсутствии встроенных шкафов учебные пособия хранят в пристенных шкафах, оборудованных согласно действующему в Республике Южная Осетия ГОСТу о шкафах для учебных пособий. Пристенные шкафы следует располагать в лаборантской или в учебном помещении.

2.2.3.16. Учебным мастерским следует иметь площадь, объем и оборудование, соответствующие технологическим процессам и обеспечивающие создание оптимальных условий учебно-производственной деятельности подростков.

2.2.3.17. Все оборудование, в том числе и механической обработки, являющееся источником пылегазовыделений, обязательно оснащают местной вытяжной вентиляцией.

2.2.3.18. Каждую мастерскую оборудуют шкафами для хранения спецодежды и умывальниками с подачей горячей и холодной воды (не менее 2-х умывальников на мастерскую). Размеры шкафов и их количество следует принимать в соответствии с требованиями, предъявляемыми к административным и бытовым зданиям, действующими в Республике Южная Осетия.

2.2.3.19. При отдельно стоящем здании мастерских предусматривают гардеробную для верхней одежды, душевые, умывальные, туалеты, устройства для питьевого водоснабжения, а при необходимости – помещение для выдачи спецодежды и индивидуальных средств защиты. Площадь гардеробных, помещений для хранения спецодежды, душевых и туалетов принимают в соответствии с требованиями, предъявляемыми к административным и бытовым зданиям, действующими в Республике Южная Осетия.

2.2.3.20. Многопостовые сварочные агрегаты устанавливают только в отдельном помещении, изолированном от других учебных помещений.

2.2.3.21. Рабочие места для газовой сварки располагают в изолированных кабинах, оборудованных сварочным столом, стулом и емкостью с водой для охлаждения горелки.

2.2.3.22. Электромонтажные мастерские, в которых проводится пайка, оборудуют столами, имеющими металлическое покрытие размером не менее 300 x 300 мм, приспособлениями для размещения и закрепления элементов и узлов пайки.

## 2.2.4. Помещения общего и специального назначения

2.2.4.1. Актовый зал в организациях СПО рассчитывают на одновременное пребывание не менее 60% общего количества обучающихся.

2.2.4.2. Площадь актового зала следует принимать из расчета не менее 0,65 м<sup>2</sup> на 1 место.

2.2.4.3. Учебно–спортивные залы следует размещать на первом этаже. Количество и типы спортивных залов предусматривают в зависимости от вида организации, его вместимости. Площади спортивных залов приняты 9 x 18 м, 12 x 24 м, 18 x 30 м при высоте не менее 6 м.

2.2.4.4. При залах предусматривают снарядные, кабинет инструктора физического воспитания, бытовые помещения: раздевальные мужские и женские площадью не менее 10,5 м<sup>2</sup> каждая; отдельные душевые площадью по 9 м<sup>2</sup> каждая; уборные площадью по 8 м<sup>2</sup>. Вход в спортивный зал из гардеробных (раздевальных) следует предусматривать непосредственно или через обособленный коридор.

2.2.4.5. Устройство и планировочное решение бассейна должны отвечать гигиеническим требованиям к устройству, эксплуатации и качеству воды плавательных бассейнов.

2.2.4.6. Помещения библиотеки состоят из читального зала и книгохранилища. Общую площадь библиотеки следует принимать из расчета 0,6 м<sup>2</sup> на 1 обучающегося.

2.2.4.7. Площадь хранения библиотечных фондов открытого хранения составляет не менее 4,5 м<sup>2</sup> на 1 тыс. единиц хранения.

2.2.4.8. Медицинский пункт организации включает:

– кабинет врача площадью не менее 21 м<sup>2</sup> (длина кабинета – не менее 7 м для возможности определения остроты зрения и слуха);

– процедурный кабинет площадью не менее 12 м<sup>2</sup>;

– кабинет зубного врача площадью 12 м<sup>2</sup>.

При медицинском пункте должен быть туалет на 1 унитаз с умывальником в шлюзе.

2.2.4.9. В служебно–бытовые помещения входят гардеробные, бельевая, санитарно-гигиенические помещения и комната отдыха персонала столовой.

2.2.4.10. В здании учебного корпуса предусматривают уборные и умывальные для обучающихся на каждом этаже и по отдельным блокам здания.

2.2.4.11. На каждом этаже размещают санитарные узлы для подростков обоего пола, оборудованные кабинетами с дверями без запоров. Количество санитарных приборов устанавливается из расчета: 1 унитаз на 20 девушек, 1 умывальник на 30 девушек; 1 унитаз, 0,5 лоткового писсуара и 1 умывальник на 30 юношей. Для девушек организуют комнаты личной гигиены из расчета 1 кабина на 70 человек площадью не менее 3 м<sup>2</sup>.

2.2.4.12. Для персонала на каждом этаже устанавливают санитарный узел, оборудованный 1 унитазом и 1 умывальником (с чередованием по этажам для мужчин и женщин). Для обработки и хранения уборочного инвентаря, приготовления моющих и дезинфицирующих средств на каждом этаже учебного корпуса предусматриваются помещения, оборудованные поддоном, подводкой холодной и горячей воды, естественной вытяжной вентиляцией, стены облицовываются глазурованной плиткой на высоту 1,5 метра.

2.2.4.13. Общежития организаций СПО должны соответствовать требованиям, предъявляемым к устройству, оборудованию и содержанию общежитий для рабочих, студентов, учащихся средних специальных заведений и профессионально-технических училищ, действующим в Республике Южная Осетия.

2.3. Требования к водоснабжению и канализации

2.3.1. Здание учебного заведения должно быть оборудовано водопроводом, горячим водоснабжением и канализацией.

2.3.2. Водоснабжение и канализация должны быть централизованными.

2.3.3. Организации должны быть обеспечены доброкачественной водой, отвечающей санитарным требованиям.

2.3.4. Использование фильтров для очистки питьевой воды должно быть согласовано с органом, уполномоченным на осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

2.3.5. Горячим водоснабжением должны быть обеспечены производственные помещения пищеблока, душевые, умывальные, гигиенические кабины для девушек, помещения медицинского кабинета.

2.3.6. В неканализованных районах организации должны оборудоваться внутренней канализацией при условии устройства местных очистных сооружений.

2.4. Требования к условиям внутренней среды помещений

2.4.1. Естественное освещение

2.4.1.1. Учебные, учебно–производственные, рекреационные, жилые и др. помещения с постоянным пребыванием обучающихся имеют естественное освещение.

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

2.4.1.2. Основной системой естественного освещения учебных помещений является боковое левостороннее. Направление основного светового потока не должно быть спереди и сзади от обучающихся. При глубине учебных помещений более 6 метров обязательно устройство правостороннего подсвета.

В учебно-производственных мастерских, актовых и спортивных залах применяют системы освещения (боковое – одно, двух- и трехстороннее) и комбинированное (верхнее и боковое). Выбор системы освещения определяют характером зрительной работы, габаритами помещения и оборудования, особенностями светового климата и др. Для мастерских с большой глубиной – наилучшими системами следует считать двухстороннее боковое и комбинированное (в одно- и двухэтажных зданиях).

Направленность света от боковых окон на рабочую поверхность, как правило, левостороннее. В слесарных и токарных мастерских направление света от боковых окон справа (при этом обеспечивается наименьшее затенение от корпуса тела работающего и громоздкой левой части токарных станков).

2.4.1.3. В учебных помещениях коэффициент естественного освещения (КЕО) должен быть 1,5% на расстоянии 1 м от стены, противоположной световым проемам, кабинетах технического черчения – 2,0%. В спортивном зале при боковом освещении – 1,0%, при верхнем и комбинированном – 3,0%.

2.4.1.4. В учебно-производственных мастерских и рабочих местах обучающихся на предприятиях КЕО обеспечивается в соответствии с характеристикой зрительной работы согласно требованиям, предъявляемым к естественному и искусственному освещению, действующим в Республике Южная Осетия. В помещениях, специально предназначенных для работы или производственного обучения подростков, нормированное значение КЕО повышается на один разряд и должно быть не менее 1,0%.

2.4.1.5. Неравномерность естественного освещения в учебно-производственных помещениях не должна превышать 3:1 (отношение среднего значения КЕО к наименьшему в пределах характерного разреза помещения). Ориентация окон учебных помещений должна быть на южные, юго-восточные и восточные стороны горизонта. На северные стороны горизонта могут быть ориентированы окна кабинетов черчения, рисования, а также помещения кухни; ориентация кабинета вычислительной техники – на север, северо-восток.

2.4.1.6. Соотношение яркостей в поле зрения не должно превышать 3:1 – между тетрадью и поверхностью стола, 10:1 – между тетрадью и стеной; 1:3 – между классной доской и стеной и 20:1 – между световым проемом и стеной.

2.4.1.7. Для окраски и отделки поверхностей интерьера и оборудования учебных помещений и учебно-производственных мастерских следует использовать диффузно-отражающие материалы светлой гаммы цветов: потолок и верхнюю часть стен, двери и оконные рамы окрашивают в белый цвет, стены – в светло-желтые, светло-голубые, светло-розовые, бежевые, светло-зеленые цвета с коэффициентом отражения не менее 0,6 – 0,7; столы – в светло-зеленые и цвета натурального дерева – с коэффициентом отражения не менее 0,5; классные доски – в темно-коричневые или темно-зеленые цвета с коэффициентом отражения не менее 0,2; пол – в светлые тона с коэффициентом отражения 0,4 – 0,5.

2.4.1.8. В учебных и учебно-производственных помещениях комнатные цветы следует размещать в подвесных кашпо в простенках между окнами или на подставках высотой 65 – 70 см от пола.

2.4.1.9. Очистку оконных стекол необходимо производить на реже двух раз в год.

2.4.1.10. Искусственное освещение следует включать при снижении уровня естественной освещенности на удаленных от оконных проемов столах ниже 300 лк.

2.4.1.11. Светопроемы учебных помещений оборудуют регулируемые солнцезащитными устройствами типа жалюзи, тканевыми однотонными шторами светлых тонов, сочетающихся с цветом стен. В нерабочем состоянии шторы необходимо сдвигать в простенки между окнами. Шторы из поливинилхлоридной пленки не используют.

## 2.4.2. Искусственное освещение

2.4.2.1. Искусственное освещение учебных, учебно–производственных и вспомогательных помещений должно соответствовать требованиям, предъявляемым к естественному и искусственному освещению, действующим в Республике Южная Осетия. Для учебно–производственных помещений дополнительно используются отраслевые нормы искусственного освещения, действующие в Республике Южная Осетия.

Проектируемые установки внутреннего освещения обеспечивают нормируемые уровни освещенности и показатели качества освещения (показатель дискомфорта и коэффициент пульсации).

2.4.2.2. В учебных кабинетах, аудиториях, лабораториях уровни освещенности составляют: на рабочих столах – 300 – 500 лк; на классной доске – 500 лк; в кабинетах технического черчения и рисования – 500 лк; в помещениях с ВДТ и ПЭВМ на столах – 300 – 500 лк; в спортивных залах на полу – 200 лк; в рекреациях на полу – 150 лк.

В кабинетах технических средств обучения при использовании телевидения и графопроекции при необходимости сочетания восприятия информации с экрана с ведением записи освещенность на рабочем столе должна быть не ниже 300 лк.

Освещенность на рабочем столе при диа– и кинопроекции должна быть 500 лк и может быть создана системой «функционального» искусственного освещения с «темным коридором» перед экраном или при использовании одного местного освещения.

2.4.2.3. Для общего освещения учебных помещений (кабинетов, аудиторий, лабораторий) следует использовать люминесцентные светильники: ЛС002–2х40, ЛПО28–2х40, ЛПО02–2х40, ЛПО46–4х18–005, могут использоваться и другие светильники по типу приведенных с аналогичными светотехническими характеристиками и конструктивным исполнением.

2.4.2.4. Необходимое количество светильников и их размещение в помещении определяют по светотехническим расчетам с учетом коэффициента запаса в соответствии с требованиями, предъявляемыми к естественному и искусственному освещению, действующими в Республике Южная Осетия.

В учебных кабинетах светильники с люминесцентными лампами располагают параллельно светонесущей стене на расстоянии 1,2 м от наружной стены и 1,5 м – от внутренней. Классную доску оборудуют софитами и освещают двумя светильниками типа ЛПО–30–40–122 (125), расположенными выше верхнего края доски на 0,3 м и на расстоянии 0,6 м перед доской в сторону класса.

Предусматривают раздельное включение светильников или отдельных их групп (с учетом расстановки учебного и технологического оборудования).

2.4.2.5. Рабочее искусственное освещение в учебно–производственных мастерских и на предприятиях проектируют двух систем: общее (равномерное и локализованное) и комбинированное (к общему добавляется местное).

2.4.2.6. При выполнении в помещении работ I – IV разрядов следует применять систему комбинированного освещения. Освещенность рабочей поверхности, создаваемая светильниками общего освещения в системе комбинированного, должна составлять не менее 10% в соответствии с требованиями, предъявляемыми к естественному и искусственному освещению, действующими в Республике Южная Осетия.

Для общего освещения в системе комбинированного следует использовать преимущественно люминесцентные лампы независимо от типа источника света местного освещения. Для местного освещения следует применять люминесцентные лампы или лампы накаливания.

2.4.2.7. Уровни освещенности при разных видах работ, выполняемых при производственном обучении подростков, должны соответствовать требованиям, предъявляемым к определенным классам выполняемых работ. Для оптимальных условий выполнения отдельных видов работ рекомендуются уровни освещенности, представленные в Приложении 1 настоящих санитарных правил.

2.4.2.8. Выбор источника света следует производить с учетом характеристики зрительной работы, уровня освещенности, требований к цветоразличению в соответствии с требованиями, предъявляемыми к естественному и искусственному освещению.

2.4.2.9. Для общего и местного освещения производственных помещений со специфическими условиями среды (пыльные, влажные, взрывоопасные, пожароопасные и др.) применяют светильники в соответствии с их назначением и светотехническими характеристиками.

2.4.2.10. Неравномерность освещения (отношение максимальной освещенности к мини-

мальной) не должна превышать 1,3 для работ I – III разрядов при люминесцентных лампах; при других источниках света – 1,5; для работ IV – VII разрядов – 1,5 – 2,0 соответственно. Для производственных помещений, в которых выполняются работы I – IV разрядов, следует предусматривать ограничение отраженной блескости.

2.4.2.11. Очистку от пыли светильников общего освещения следует производить не реже 2-х раз в год; замену перегоревших ламп – по мере выхода из строя. К этой работе обучающиеся не привлекаются. Неисправные и перегоревшие люминесцентные лампы собирают и хранят до сдачи в местах, недоступных для обучающихся.

2.4.3. Требования к воздушно-тепловому режиму

2.4.3.1. Отопление, вентиляцию, кондиционирование воздуха в организациях СПО следует предусматривать в соответствии с требованиями, предъявляемыми к общественным зданиям и сооружениям, действующими в Республике Южная Осетия.

2.4.3.2. Удаление воздуха из классов и кабинетов проводится через систему вытяжной вентиляции с естественным побуждением. Через открытые форточки (фрамуги, створки окон) осуществляется проветривание учебного помещения перед занятиями, в каждую перемену, после уроков, а также по окончании учебных занятий. Наибольшая эффективность достигается сквозным проветриванием. Длительность сквозного проветривания определяют погодными условиями. Во время учебных занятий проветриваются рекреационные помещения.

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

2.4.3.4. Подачу приточного воздуха в производственные помещения пищеблока следует предусматривать через обеденный зал. Объем подаваемого воздуха должен составлять не менее 20 м<sup>3</sup>/час на одно место в обеденном зале.

2.4.3.5. Механическая вытяжная вентиляция предусматривается для следующих групп помещений: учебных кабинетов, лабораторий, актовых залов, бассейнов, столовой, медпункта, гардеробной, киноаппаратной, санитарных узлов, помещений для обработки и хранения уборочного инвентаря.

2.4.3.6. В лабораториях, учебно-производственных мастерских, рабочих местах на предприятиях, где проводится обучение, у станков и механизмов, работа на которых связана с выделением вредных веществ, пыли, повышенного тепла, оборудуются общая и местная механическая вентиляция, обеспечивающая параметры факторов и уровень содержания веществ в пределах, не превышающих установленные действующим в Республике Южная Осетия законодательством гигиенические нормативы.

2.4.3.7. В сварочных мастерских рабочие столы оборудуют местными отсосами со всасыванием воздуха в габаритном сечении со скоростью 5 – 6 м/с. Удаление воздуха должно компенсироваться притоком воздуха в полном объеме. Приток воздуха должен осуществляться расщепленно.

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

2.4.3.9. Электромонтажные столы оборудуют местными отсосами на поворотном шарнирном соединении со скоростью в габаритном сечении 5 – 6 м/с.

2.4.3.10. Резку металла осуществляют на раскроечном столе, имеющем вытяжку снизу из-под решетки из расчета 0,7 м/с с открытой поверхностью стола.

2.4.3.11. Помещения монтажных мастерских оборудуют общеобменной приточно-вытяжной вентиляцией с кратностью воздухообмена, рассчитанной на количество поступающих вредностей (пыль, газ и тепло).

2.4.3.12. Температура воздуха в учебных кабинетах, лабораториях должна составлять 18 – 20 град. С при обычном остеклении, 19 – 21 град. С при ленточном остеклении;

– в учебных мастерских – 15 – 17 град. С;

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

– в дисплейных классах должна соблюдаться оптимальная температура воздуха в пределах 19 – 21 град. С, допустимая 18 – 22 град. С, при относительной влажности соответственно 62 – 55% и 39 – 31%;

– в спортивном зале и комнатах для проведения секционных занятий – 15 – 17 град. С, в раздевалке при спортивном зале – 19 – 23 град. С, в медицинских кабинетах – 21 – 23 град. С;

- в библиотеке, в помещениях абонемента, в комнате обработки и комплектования книг – 17 – 21 град. С;

- в жилых комнатах общежития – 18 – 20 град. С, в умывальных – 20 – 23 град. С, в душевых – не ниже 25 град. С, в вестибюле и гардеробе – 16 – 19 град. С.

2.4.3.13. Величины показателей микроклимата в производственных помещениях, где проходят практику обучающиеся, не должны превышать допустимых параметров в соответствии с гигиеническими требованиями к воздуху рабочей зоны, действующими в Республике Южная Осетия. При наличии теплового облучения температура воздуха на рабочих местах обучающихся не должна превышать параметры оптимальных значений для теплого периода года.

2.4.3.14. Производственная практика в условиях открытых площадок в холодное время года не должна проводиться при параметрах микроклимата, указанных в табл. 5.

Таблица 5

**Микроклиматические условия, при которых не проводится  
производственная практика**

Температура, град. С	Скорость движения воздуха, м/с
-25	2,0 – 2,5
-20	3,5 – 4,0
-15	4,5 – 5,0
-10	6,0 – 6,5
-5	7,0 – 7,5
0	8,0 – 9,5

2.4.4. Шум и вибрация

2.4.4.1. В целях уменьшения влияния шума на обучающихся необходимо применять комплекс мероприятий по защите от шума.

2.4.4.2. При согласовании проектов организаций СПО проектные организации должны представить акустические расчеты по снижению шума в учебных помещениях, включая время реверберации (затухания звука).

2.4.4.3. Время реверберации в помещениях для теоретических занятий, мастерских, спортивном зале, столовой не должно превышать 1 секунды. Частотная характеристика времени реверберации в диапазоне 250 – 400 Гц должна быть ровной, а на частоте 125 Гц спад времени реверберации должен быть не более 15%.

2.4.4.4. Спортивный зал, мастерские следует выделять в отдельный блок или пристройки к учебно-теоретическому корпусу.

2.4.4.5. Учебные кабинеты не проектируют над и под спортивным залом, над и под мастерскими, если процесс производственного обучения сопровождается шумом и вибрацией.

2.4.4.6. Одну мастерскую от другой отделяют сплошной перегородкой с повышенной звукоизолирующей способностью или вспомогательными помещениями (инструментальной, помещением для заготовок и т.п.).

2.4.4.7. В рекреационных помещениях, в спортивном зале, учебных кабинетах, мастерских и других помещениях с повышенными уровнями шума потолок следует облицовывать звукопоглощающими материалами (типа акмигран, перфорированной плиткой или перфорированными панелями и др.) с максимальным поглощением звука в диапазоне частот 63 – 8000 Гц.

В помещениях, где выполняются работы, сопровождающиеся шумом, стены не облицовывают звукоотражающими материалами (керамические плитки и др.) и не окрашивают масляными красками.

2.4.4.8. При расположении учебных кабинетов и кабинетов педагогического персонала смежно или в непосредственной близости от помещений мастерских, учебных цехов предъ-

являют повышенные требования к конструктивным решениям в отношении звукоизоляции. Вход в кабинет оборудуют тамбуром с установкой двойных дверей с прокладками (резиновыми или другими), способствующими их плотному притвору.

Двери всех учебных кабинетов, мастерских и производственных помещений плотно закрывают.

2.4.4.9. В спортивном зале физкультурные мостики, предназначенные для отталкивания при прыжках, должны иметь амортизирующие прокладки (резиновые, войлочные или из другого материала). Занятия двух групп в одном спортивном зале одновременно не проводят.

2.4.4.10. Комплектовать мастерские следует оборудованием, шумовые характеристики которого отвечают гигиеническим требованиям, действующим в Республике Южная Осетия. В документах на оборудование должны содержаться сведения по частотной характеристике уровней звукового давления в октавных полосах со среднегеометрическим значением от 62,5 до 8000 Гц и уровней звука холостого хода станка.

2.4.4.11. Тяжелое оборудование (агрегаты, станки и пр.) устанавливают на первых этажах на специальном фундаменте, не связанном с фундаментом здания. При невозможности использования фундаментов под станки их устанавливают на амортизирующие прокладки или специальные пружинные приспособления. Настольные станки устанавливают на амортизирующие прокладки.

2.4.4.12. С целью предупреждения повышенного шумообразования следует контролировать своевременный ремонт станков и их замену.

2.4.4.13. При организации производственного обучения подростков следует руководствоваться гигиеническими критериями допустимых условий и видов работ для профессионального обучения и труда подростков и указаниями по профилактике неблагоприятного воздействия производственного шума на организм подростков.

2.4.4.14. Пребывание подростков в условиях шума, превышающего нормируемый уровень, ограничивается (табл. 6):

Таблица 6

Уровни звука LA и эквивалентные	Возраст (года)	
	14 – 15 лет	16 – 18 лет
Уровни звука LA экв., дБА		
70	4 часа	6 часов
75	3,5 часа	5 часов
80	3 часа	4 часа
85	2 часа	3 часа
90	1 час	2 часа

Примечание. 1. По истечении допустимого времени работы в условиях шума подростков переводят на другую работу вне действия повышенных для подростков уровней шума.

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

3. При импульсном шуме длительность работы соответственно возрасту должна быть на порядок ниже значений, указанных в таблице, т.е. при  $L_{экв.1} = 70$  дБА для 14 – 15-летних – 3,5 ч и т.д.

4. Пребывание подростков в условиях шума больше времени, указанного в таблице, без применения средств защиты не допускается.

2.4.4.15. При невозможности проведения мероприятий по снижению производственного шума до допустимых уровней (70 дБА) используют средства коллективной (звукоизолированные кабины и дистанционное управление и др.) и индивидуальной (противошумные наушники, противошумные вкладыши, противошумные шлемы, каски) защиты.

2.4.4.16. Уровни общей вибрации в учебных помещениях для теоретических занятий, включая лекционные аудитории, конференц-зал, читальный зал библиотек, не должны превышать значений, указанных в таблице.

**Допустимые значения вибрации по виброскорости  
в учебных помещениях**

Среднегеометрические частоты полос, ГЦ	Допустимые значения по осям X, Y, Z, дБ	Корректированные и эквивалентные корректированные значения, дБ
2	81	72
4	76	
8	72	
16	72	
31,5	72	
63	72	

2.4.4.17. В период производственной практики уровни технологической вибрации категории 3 на рабочих местах должны соответствовать предельно допустимым значениям. Время работы в таких условиях для подростков, достигших 16 лет, не должно быть более 4 часов в день.

2.4.4.18. При прохождении производственной практики на транспортных и транспортно-технологических машинах, уровни вибрации которых не превышают нормативные (1 и 2 категории вибрации), подростки, достигшие 16 лет, могут обучаться не более 4 часов в день.

При уровнях вибрации указанных категорий, достигающих значения класса условий труда 3.1, время производственного обучения ограничивается до 1 часа за рабочий день.

2.4.4.19. В период производственной практики при уровне локальной вибрации, соответствующей нормативным значениям, подростки, достигшие 16-ти лет, могут обучаться не более 4-х часов в день.

При уровнях локальной вибрации, достигающих значения класса условий труда 3.1, суммарное время обучения (на оборудовании, являющемся источником локальной вибрации) ограничивается до 1 часа в день.

2.4.4.20. Производственная практика подростков, не достигших 18 лет, в условиях воздействия транспортной, транспортно-технологической и локальной вибрации не допускается во вредных условиях труда выше 3 класса 1 степени вредности.

#### 2.4.5. Выбор рабочих мест для производственного обучения

2.4.5.1. Производственное обучение и практику на первом году обучения проводят преимущественно в мастерских организаций СПО или учебных цехах, отвечающих гигиеническим требованиям, действующим в Республике Южная Осетия, с широким использованием тренажеров, полигонов и технических средств обучения.

2.4.5.2. При отсутствии в организации СПО необходимой базы производственное обучение может быть организовано в организациях при обеспечении условий, отвечающих нормативным требованиям для подростков, действующим в Республике Южная Осетия, за исключением подготовки по профессиям, входящим в перечень тяжелых работ и работ с вредными или опасными условиями труда, при выполнении которых запрещается применение труда лиц моложе 18 лет.

2.4.5.3. Производственная практика на организациях различных отраслей промышленности по профессиям, входящим в вышеупомянутый перечень, допускается для обучающихся не моложе 16-летнего возраста при условии:

- ограничения продолжительности рабочего дня обучающихся (не более половины рабочего дня взрослых рабочих);
- исключения отдельных видов работ и условий, запрещенных для применения труда несовершеннолетних;
- при условиях труда, не превышающих по параметрам условий класса 3.1 согласно гигиеническим критериям оценки и классификации условий труда, действующим в Республике Южная Осетия.

2.4.5.4. Для производственного обучения выделяют специальные участки или рабочие места с наиболее современной технологией и закрытыми производственными процессами, вы-

соким уровнем механизации, отвечающие требованиям санитарных норм и правил для соответствующих отраслей, требованиям техники безопасности и охраны труда, действующим в Республике Южная Осетия.

2.4.5.5. Обучающихся не используют на подсобных работах, не входящих в программу профессиональной подготовки, а также связанных с постоянным переносом и передвижением тяжести.

## 2.5. Требования к санитарно-бытовому обеспечению

### 2.5.1. Содержание помещений и участка

2.5.1.1. Все помещения организаций СПО и участки содержат в порядке и чистоте: в кабинетах, классах, лабораториях, аудиториях и других помещениях проводят ежедневную влажную уборку при открытых окнах или фрамугах и форточках (в зависимости от погодных условий).

2.5.1.2. Генеральную уборку помещений проводят один раз в месяц с применением не только моющих средств, но и дезинфицирующих средств. Для этих целей используют разрешенные в установленном, действующим в Республике Южная Осетия законодательством, порядке дезинфицирующие средства.

2.5.1.3. Очистку стекол, рам и оконных проемов проводят 2 раза в течение учебного года.

2.5.1.4. Уборку кабинетов, лабораторий, аудиторий и других помещений осуществляют после последнего звонка, коридоров и рекреационных помещений – после каждой из перемен; обеденного зала – после каждого приема пищи; вестибюля и гардероба – после начала занятий и по мере их загрязнения в течение дня; актовый зал, комнаты кружковых занятий и административно-хозяйственные помещения – в конце дня, а также по мере необходимости. Проверивание и влажную уборку спортивного зала осуществляют после каждого урока. Очистку матов (выколачивание) следует проводить на открытом воздухе не реже одного раза в неделю и ежедневно чистить пылесосом (или протирать влажной тряпкой).

2.5.1.5. Уборку туалетов и умывальных комнат осуществляют ежедневно. Полы моют теплой водой с применением моющих и дезсредств после каждой перемены в училище; в общезимней – в течение дня по мере загрязнения. Унитазы ежедневно моют теплой водой с моющими и дезсредствами. С целью удаления мочекислых солей раз в неделю следует мыть унитазы щетками с использованием средств, содержащих соляную кислоту, с последующим обильным промыванием их водой.

2.5.1.6. К мытью туалетов обучающихся не привлекают.

2.5.1.7. Уборочный инвентарь (тряпки, ведра, щетки) маркируют и хранят в отведенных для этих целей помещениях. После уборки весь инвентарь следует промыть горячей водой, используя при этом моющие средства.

2.5.1.8. Для сбора бытовых отходов на дворовой территории устанавливают на бетонированных площадках мусоросборники принятого для данной местности типа. Осуществляют регулярный вывоз твердых бытовых отходов.

2.5.1.9. Участок организаций СПО систематически убирают: летом дорожки, тротуары, проезды поливают и подметают; зимой – освобождают от снега и льда.

2.5.1.10. Спортивную зону участка содержат в чистоте и по мере необходимости убирают.

2.5.1.11. Ранней весной и поздней осенью осуществляют уборку территории, вырубку сухих деревьев и веток, молодой поросли. Территорию не захламляют и не устраивают склады в неположенном месте.

2.5.1.12. Косметический ремонт с использованием лакокрасочных веществ и капитальный ремонт не производят при функционировании организации СПО.

2.5.2. Санитарно-бытовое обеспечение обучающихся во время производственного обучения и практики

2.5.2.1. В учебно-производственных мастерских должен быть организован питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды, которая должна отвечать требованиям санитарных норм.

2.5.2.2. Учебно-производственные мастерские обеспечивают обычными или специальными моющими (очищающими) средствами, щетками, полотенцами или заменяющими их устройствами, а также средствами индивидуальной защиты в соответствии с профилем осваиваемой специальности.

2.5.2.3. Учебно-производственные мастерские обеспечивают аптечками, необходимыми для оказания первой помощи, перевязочными средствами, носилками с зафиксированным адресом и телефоном ближайшего лечебного учреждения, где может быть оказана медицинская помощь.

2.5.2.4. Обучение и инструктаж обучающихся следует проводить с учетом возрастных особенностей подростков, учитывая склонность к недооценке потенциально опасных ситуаций и отсутствие необходимых навыков и опыта. Ответственность за своевременный и полный инструктаж по охране труда и технике безопасности обучающихся на рабочих местах несет администрация учебных заведений и предприятий.

2.5.2.5. При прохождении производственной практики обучающиеся выполняют правила производственной санитарии и гигиены, предусмотренные отраслевыми санитарными правилами и правилами по охране труда и технике безопасности, действующими в Республике Южная Осетия.

2.5.2.6. Во время прохождения производственной практики обучающихся обеспечивают индивидуальными средствами защиты: спецодеждой, спецобувью, очками, масками, противошумными, шлемами, касками и др. – по нормам, установленным действующим в Республике Южная Осетия законодательством для рабочих данных профессий. Обучающихся не допускают к работе без соответствующей спецодежды и предохранительных приспособлений.

2.5.2.7. При прохождении производственной практики обучающихся обеспечивают моющими средствами, а также средствами, применяемыми для защиты и очищения кожи по нормам, установленным действующим в Республике Южная Осетия законодательством для работающих.

2.5.2.8. При прохождении производственной практики на штатном рабочем месте в организациях с наличием производственных вредностей обучающиеся должны пользоваться, как и кадровые рабочие, предусмотренным питанием, медицинским обслуживанием и т.д.

2.5.2.9. Во время прохождения производственной практики обучающиеся имеют доступ ко всем санитарно-бытовым помещениям организации (гардеробные, бельевые, душевые, туалеты, комнаты личной гигиены женщин, столовые, помещения для обогрева и отдыха, медицинский кабинет и др.).

2.5.2.10. Условия прохождения производственной практики документально фиксируются в договоре между администрацией организации СПО и организацией.

## 2.6. Требования к организации учебно-производственного процесса

Построение гигиенически рационального учебно-производственного процесса основывается на соответствии суммарной учебно-производственной нагрузки возрастным особенностям и возможностям организма обучающихся. Оптимальный режим, обеспечивающий высокую работоспособность, сохранение и укрепление здоровья, предусматривает необходимое чередование труда и отдыха, смену различных видов деятельности, определенную длительность учебы и работы для подростков разного возраста с учетом условий обучения, эффективное использование свободного времени, средств физического воспитания и т.д.

### 2.6.1. Требования к организации учебно-производственных занятий

2.6.1.1. Учебная нагрузка обучающихся должна быть дифференцирована с учетом продолжительности учебной недели и курса обучения и не должна превышать объемов, представленных в таблице 7:

Таблица 7

Курсы	Максимально допустимая недельная нагрузка в академических часах	
	при 6-дневной учебной неделе	при 5-дневной учебной неделе
1 курс	35	33 – 34
2 курс	36	35
3 курс	36	36

2.6.1.2. При прохождении производственной практики в организациях продолжительность рабочего дня зависит от возраста и составляет в соответствии с трудовым законодательством действующим в Республике Южная Осетия, для подростков до 16 лет – 4 часа в день (24 часа в неделю), от 16 до 18 лет – 6 часов в день (35 часов в неделю). В возрасте от 18 лет и старше не более 40 часов в неделю. Производственная практика при освоении профессий, входящих в перечень запрещенных для применения труда лиц моложе 18 лет, организуется в соответствии с п. 2.4.5.3. настоящих санитарных правил.

2.6.1.3. Общая продолжительность перемен должна составлять не менее 20% времени учебного дня. Перемены на отдых обучающихся должны иметь продолжительность не менее 10 минут. Для организации питания предусматривают перемены продолжительностью не менее 20 минут. Отдых обучающихся в перерывах между занятиями организуется в рекреационных, специально отведенных помещениях или на участках территории организации.

2.6.1.4. Структура рабочего дня во время производственной практики обеспечивает постепенный переход от режима школы и организации СПО к режиму труда на производстве. Для этого на первом этапе, длительность которого зависит от сроков обучения и профессии, предусматривают десятиминутные перерывы через каждые 50 мин. работы, на втором этапе через 1,5 – 2 часа и на заключительном этапе производственной практики режим работы подростков приближают к режиму труда взрослых рабочих, с более ранним обеденным перерывом (после 3 часов работы).

2.6.1.5. При выборе режима учебно-производственной деятельности осуществляют дифференцированный подход с учетом характера осваиваемой профессии:

- при освоении профессий, не связанных с воздействием выраженных профессиональных вредностей, лучшим вариантом режима обучения является такой, когда на первом курсе два дня практики разделены одним, максимум, двумя днями теоретических занятий; на II курсе целесообразно проведение производственного обучения сдвоенными днями; на III курсе допустимы строенные дни производственного обучения, а также чередование дней теоретических и практических занятий в различных сочетаниях;

- при одно-полугодовом сроке подготовки (на базе общего среднего образования) рациональным является режим с равномерным чередованием теоретических и практических занятий через день; во втором полугодии возможно также применение режима с тремя днями практики, из которых два могут быть сдвоенными;

- при освоении профессий, запрещенных для применения труда лиц моложе 18 лет (упомянуты в п. 2.4.5.3), для сокращения времени пребывания учащихся в условиях производства целесообразно использовать режим, предусматривающий чередование теоретических и практических занятий на протяжении дня;

- производственную практику на I и II курсах обучения не рекомендуется начинать ранее 8 часов утра, а на III курсе и на одногодичных отделениях – ранее 7 час. 30 мин; обучение в вечернюю смену является нежелательным в связи с поздним окончанием работы, в ночную смену запрещено законодательством.

2.6.1.6. Все положения по организации режима труда и отдыха отражают в договоре о проведении производственной практики обучающихся, который заключают между организацией СПО и организацией.

2.6.1.7. При составлении расписания необходимо учитывать динамику работоспособности обучающихся, степень сложности усвоения учебного материала (Приложение 2):

- занятия по трудным для усвоения предметам теоретического обучения следует проводить в дни и часы более высокой работоспособности обучающихся, чередуя их с занятиями по другим предметам: в понедельник или субботу рекомендуется включать в расписание не более двух уроков по трудно усваиваемым предметам, в дни высокой работоспособности (вторник, среда) – три-четыре;

- для изучения теоретических предметов профессионально-технического цикла следует выделять 2 – 4-й часы, так как занятия этого цикла являются для обучающихся более утомительными, чем по общеобразовательным предметам, особенно в первый год их изучения;

- на начальном этапе освоения профессиональных навыков для производственного обучения необходимо отводить дни высокой работоспособности (кроме понедельника и субботы);

- занятия по одному предмету должны проводить с интервалом один-два дня, но не реже, чем 1 раз в 3 дня;

- необходимо предусматривать чередование общеобразовательных, общетехнических и специальных предметов в течение учебного дня; проведение сдвоенных уроков разрешается по всем предметам, кроме уроков физкультуры в залах. Режим работы на дисплеях организуется в соответствии с санитарными правилами, действующими в Республике Южная Осетия;

- при использовании сдвоенных уроков должны быть предусмотрены между ними 10-минутные перерывы на отдых;

- учебная нагрузка в последний день недели должна быть уменьшена либо за счет сокращения продолжительности учебного дня, либо за счет включения предметов меньшей сложности для усвоения;

– в целях профилактики переутомления и поддержания работоспособности обучающихся рекомендуется организовывать плотность учебных занятий в пределах 60% – 80% учебного времени, с использованием наглядных пособий, технических средств обучения, самостоятельной работы;

– не рекомендуется использовать лекционное построение занятий на первых двух курсах обучения.

2.6.1.8. Расписание занятий составляют не менее чем на полгода и не меняют в целях выработки у обучающихся устойчивого стереотипа деятельности, обеспечивающего успешное усвоение учебного материала и практических навыков.

2.6.1.9. Используемые в учебном процессе учебники и пособия должны отвечать требованиям санитарных правил, действующих в Республике Южная Осетия.

#### 2.6.2. Организация физического воспитания

2.6.2.1. Ведущими принципами физического воспитания обучающихся являются обеспечение биологической потребности организма подростка в движениях, составляющей 10 – 12 часов организованной двигательной активности в неделю, и профессионально-прикладная направленность всех форм физического воспитания: уроков, занятий в спортивных секциях для развития профессионально-значимых функций (Приложение 3).

2.6.2.2. На основании данных медицинского осмотра всех обучающихся распределяют для занятий физической культурой на три медицинские группы: основную, подготовительную и специальную. Обучающихся, не прошедших медицинский осмотр, к занятиям не допускают.

2.6.2.3. Основной формой физического воспитания являются уроки по физической культуре, которые рекомендуется включать в учебный план в объеме не менее 4 часов в неделю.

2.6.2.4. В расписании занятий уроки физкультуры равномерно распределяют по дням недели. Уроки лыжной подготовки и занятия в бассейнах проводят 1 – 2 раза в неделю по 90 минут.

2.6.2.5. Для организации занятий по плаванию необходимо использовать бассейны, отвечающие нормативным требованиям.

2.6.2.6. Уроки физической культуры проводят с учетом возрастно-половых особенностей обучающихся; целесообразно раздельное проведение занятий для юношей и девушек при численности подростков одного пола более 8 человек.

2.6.2.7. Спортивная одежда и обувь должны соответствовать температурным условиям, времени года, виду спортивных занятий.

2.6.2.8. Уроки по лыжной подготовке не проводят при температуре ниже –20 град. С без ветра и при температуре ниже –18 град. С при наличии ветра, занятия по плаванию – при температуре воды ниже +18 град. С.

Учебное время для перехода (переезда) обучающихся к месту проведения уроков не используют.

2.6.2.9. Рекомендуется организовывать еженедельно факультативные (дополнительные) занятия физической культурой и спортом в объеме 2 – 4 часа для оптимизации недельного объема организованной двигательной активности обучающихся.

Учебные группы для факультативных занятий формируют из обучающихся, не занимающихся в спортивных секциях, численностью не менее 25 человек.

Реализация дополнительной программы осуществляется также проведением дней здоровья, туристических походов, спортивных олимпиад, спартакиад и других спортивных мероприятий.

#### 2.7. Организация медицинского обеспечения

2.7.1. Организации СПО комплектуют кадрами врачей и средних медицинских работников в соответствии с действующими в Республике Южная Осетия в области здравоохранения нормативами.

2.7.2. Поступающие в организации СПО проходят предварительные медицинские осмотры в установленном, действующем в Республике Южная Осетия законодательством, порядке. Состав комиссии, объем исследований и заключение о пригодности к обучению по выбранной специальности определяются соответствующими нормативными актами.

2.7.3. Обучающиеся до 18-летнего возраста подлежат ежегодным периодическим осмотрам.

2.7.4. Перед началом производственной практики в организациях, работники которых в связи с характером работы подлежат предварительному и периодическому медицинскому освидетельствованию, обучающиеся проходят осмотры в установленном для этих контингентов действующим, в Республике Южная Осетия законодательством порядке.

2.7.5. При выявлении патологии, препятствующей продолжению освоения избранной специальности, обучающихся переводят на обучение другой специальности в соответствии с состоянием здоровья или отчисляют из образовательной организации с обязательными рекомендациями по выбору другого профиля подготовки или рациональному трудоустройству.

2.7.6. Администрация и педагогический персонал организуют и проводят работу по гигиеническому воспитанию и образованию учащихся, формированию навыков здорового образа жизни с участием медицинских работников лечебно-профилактических учреждений, органа, уполномоченного на осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

2.7.7. Медицинские осмотры работников кухни, педагогов и воспитателей осуществляются согласно установленному, действующим в Республике Южная Осетия законодательством, порядку.

2.8. Требования к соблюдению санитарных правил и норм

2.8.1. В соответствии с Законом Республики Южная Осетия от 30 июня 2010 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения в Республике Южная Осетия» в организации должны быть санитарные правила, а также другие нормативные документы с учетом профиля подготовки к профессиям. Руководитель организации СПО является ответственным за выполнение настоящих санитарных правил.

2.8.2. Медицинский персонал организации СПО осуществляет повседневный контроль за соблюдением санитарных правил.

2.8.3. Надзор за выполнением настоящих санитарных правил осуществляет орган, уполномоченный на осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

2.8.4. За нарушение санитарного законодательства устанавливается дисциплинарная, административная и уголовная ответственность.

2.8.5. Руководитель организации обязан организовывать производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил, действующих в Республике Южная Осетия, и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

**УРОВНИ  
ИСКУССТВЕННОЙ ОСВЕЩЕННОСТИ ПРИ РАЗЛИЧНЫХ ВИДАХ  
ЗРИТЕЛЬНЫХ РАБОТ, ВЫПОЛНЯЕМЫХ ПОДРОСТКАМИ  
ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ЛЮМИНЕСЦЕНТНЫХ ЛАМП**

Наименование мастерских	Система искусственного освещения	Освещенность в люкс
швейные	общее	600 для светлой поверхности
	комбинированное *	4750 для темной поверхности
сборочные цеха часового производства	комбинированное *	4000 5000 при использовании оптических приборов 30 - 65% рабочего времени
столярные	общее	500
слесарные	общее	600
	комбинированное *	1000
токарные	комбинированное *	1000
фрезерные	комбинированное *	1000

Доля общего освещения при указанных видах зрительных работ подростков составляет не менее 50%.

При использовании ламп накаливания нормы освещенности снижаются на 1 - 2 ступени шкалы освещенности в зависимости от точности работ по строительным нормам и правилам о естественном и искусственном освещении.

## **ГРУППИРОВКА ПРЕДМЕТОВ ПО СТЕПЕНИ СЛОЖНОСТИ УСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА**

Первая степень сложности – учебные дисциплины, изучение которых требует от учащихся умения оперировать абстрактными понятиями, способности усваивать сущность явлений, законов, категорий, а также запоминать большое количество фактического материала: математика, физика, история, обществоведение, изучение языков.

Вторая степень сложности – предметы, в которых доля абстрактных понятий значительно снижается по сравнению с учебными дисциплинами первой группы, при этом учащиеся должны усваивать законы, факты, что вносит некоторое разнообразие в характер их умственной деятельности: химия, специальная технология и др.

Третья степень сложности – предметы, имеющие прикладной характер; при их изучении учащиеся, используя известные законы и теории, усваивают фактический материал: материаловедение, организация и технология производства работ и др.

Четвертая степень сложности – предметы, изучение которых помимо умственного труда требует значительного объема физических действий: физическое воспитание, начальная военная подготовка.

### РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ФИЗИЧЕСКОГО ВОСПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ СПО

1. В распорядке дня организации СПО рекомендуется отразить физкультурно-оздоровительные мероприятия, которые должны организовываться в течение учебного дня, – гимнастика до занятий, уроки физкультуры, подвижная перемена, факультативные занятия, расписание секций.

2. Гимнастику до начала теоретических занятий или производственной практики проводят ежедневно с целью ускорения вработываемости организма. Продолжительность занятий около 10 минут. Используют как общеразвивающие, так и специальные гимнастические упражнения для тех групп мышц, которые преимущественно участвуют в предстоящей работе. Занятия проводят в учебных помещениях или мастерских под контролем преподавателя (мастера).

3. Физкультурные паузы продолжительностью 3 – 5 минут проводят при теоретическом обучении в середине третьего и пятого уроков с целью снятия утомления, улучшения кровообращения и дыхания организма обучающихся. При производственном обучении в мастерских или на базовых предприятиях физкультурные паузы также проводят во второй половине занятий с целью снятия утомления и повышения работоспособности организма.

При наличии неблагоприятных производственных факторов (шум, вибрация, запыленность, загазованность, наличие микроклимата) физкультурная пауза проводится вне производственного помещения, т.е. в местах, специально отведенных для отдыха.

4. Подвижная перемена проводится продолжительностью не менее 20 минут, после двух уроков теоретического обучения. Организация и проведение перемены возложены на руководителя физического воспитания и на преподавателя, проводящего предшествующий урок. Цель занятий – оптимизация двигательного режима и профилактика переутомления обучающихся.

5. При организации урока физической культуры продолжительностью 45 минут на подготовительную часть отводят 8 – 15 минут, на основную – 25 – 30 минут и на заключительную – 3 – 5 минут. Моторная плотность урока должна составлять 60 – 80%. В основной части урока задают физическую нагрузку на уровне частоты пульса 170 – 180 уд/мин. На профессионально-прикладную физическую подготовку (ППФП) отводят 20 – 40% от общего времени урока.

6. Рекомендуется проводить 1 – 2 специализированных урока физической культуры в неделю с высокой интенсивностью нагрузки (моторная плотность 80 – 100%) и избирательной направленностью на развитие ключевых профессионально-значимых функций, характерных для осваиваемой профессии.

7. На период производственной практики и каникул руководитель физического воспитания организация СПО дает обучающимся «домашнее задание» для самостоятельных занятий физическими упражнениями. Задания должны быть связаны с учебной программой, быть конкретными и проверяемыми.

8. Педагогический коллектив организации СПО формирует у обучающихся положительную мотивацию к регулярным занятиям физкультурой и спортом во внеучебное время. Эти занятия включают утреннюю физическую зарядку в сочетании с закаливающими процедурами, самостоятельные занятия и тренировки с учетом профессионально-прикладной направленности и полезности для дальнейшей профессиональной деятельности.

9. При организации внеклассной спортивной работы следует культивировать те виды спорта, которые обладают профессионально-прикладной эффективностью и учитывают специфику выбранной профессии. Примеры представлены в таблице:

## РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ВИДЫ СПОРТА

1. Машиностроение и металлообработка	спортивные игры, легкая атлетика, борьба вольная и классическая, лыжные гонки, городки
2. Радиотехническое и электронное производство	баскетбол, волейбол, ручной мяч, теннис, настольный теннис
3. Химические и нефтехимические производства	легкая и тяжелая атлетика, баскетбол, ручной мяч, волейбол, настольный теннис, плавание; для слесарей-ремонтников – вольная и классическая борьба, лыжный спорт, городки
4. Metallургическое производство	легкая и тяжелая атлетика, лыжный и конькобежный спорт, гимнастика, велоспорт, туризм, фехтование
5. Добыча и переработка угля	гимнастика, борьба – для машинистов угольных комбайнов и электрослесарей шахтного оборудования; баскетбол, настольный теннис – для машинистов шахтных электровозов
6. Текстильное производство	легкая атлетика (бег на средние и длинные дистанции, спортивная ходьба), баскетбол, плавание
7. Производство обуви	баскетбол, волейбол, легкая атлетика
8. Строительство	спортивная гимнастика, плавание, лыжный спорт (для каменщиков); прыжки в воду и батут (для монтажников)
9. Сельское хозяйство	легкая атлетика, баскетбол, гимнастика (для водителей с/х машин), фехтование

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ  
КОМИТЕТА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ  
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА РЕСПУБЛИКИ ЮЖНАЯ ОСЕТИЯ**

**ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ РЕСПУБЛИКИ ЮЖНАЯ ОСЕТИЯ**  
от 29 апреля 2019 года №9

**Об утверждении СанПиН 2.4.4.009-19 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей»**

Зарегистрировано в МЮ РЮО от 15.10. 2019 г.  
Регистрационный №00511

В соответствии с Законом Республики Южная Осетия от 30 июня 2010 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения в Республике Южная Осетия», Постановлением Правительства Республики Южная Осетия от 19 мая 2008 года № 156 «Об утверждении Положения о Комитете по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Республики Южная Осетия» и Постановлением Правительства Республики Южная Осетия от 03.10.2018 №67 «Об утверждении Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании» **п о с т а н о в л я ю:**

Утвердить прилагаемые санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.4.009-19 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей».

**Главный государственный  
санитарный врач  
Республики Южная Осетия**

**М.М. Кочиева**

Утверждены  
Постановлением  
Главного государственного  
санитарного врача  
Республики Южная Осетия  
от 29 апреля 2019 года № 9

**САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ  
К УСТРОЙСТВУ, СОДЕРЖАНИЮ И ОРГАНИЗАЦИИ РЕЖИМА РАБОТЫ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ ДЕТЕЙ**

**Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы  
СанПиН 2.4.4.009-19**

**I. Общие положения и область применения**

1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее – санитарные правила) устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей, в том числе для детей с ограниченными возможностями здоровья (далее – организации дополнительного образования).

1.2. Настоящие санитарные правила распространяются на организации дополнительного образования, осуществляющие образовательную деятельность и реализующие дополнительные общеобразовательные программы различной направленности – дополнительные общеобразовательные программы и дополнительные предпрофессиональные программы.

1.3. Настоящие санитарные правила являются обязательными для исполнения всеми гражданами, юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, деятельность которых связана с проектированием, строительством, реконструкцией и эксплуатацией объектов организаций дополнительного образования.

Наряду с обязательными для исполнения требованиями санитарные правила содержат рекомендации по созданию наиболее благоприятных и оптимальных условий для детей в организациях дополнительного образования, направленные на сохранение и укрепление их здоровья.

1.4. Настоящие санитарные правила не распространяются на объекты организаций дополнительного образования, находящиеся в стадии проектирования, строительства, реконструкции и ввода в эксплуатацию на момент вступления в силу настоящих санитарных правил.

Ранее построенные здания организаций дополнительного образования, в части архитектурно-планировочных решений, эксплуатируются в соответствии с проектом, по которому они были построены.

1.5. Уровни шума, вибрации, ультразвука и инфразвука, электромагнитных полей и излучений в здании и на территории организации дополнительного образования не должны превышать гигиенические нормативы для помещений жилых, общественных зданий и территории жилой застройки.

При размещении организации дополнительного образования в помещениях, встроенных в жилые и общественные здания или пристроенных к ним, проводятся шумоизоляционные мероприятия, обеспечивающие в помещениях основного здания нормативные уровни шума.

1.6. Контроль за выполнением настоящих санитарных правил осуществляется в соответствии с законодательством Республики Южная Осетия органом, уполномоченным на осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

1.7. Функционирование организации дополнительного образования осуществляется при наличии заключения, подтверждающего его соответствие санитарному законодательству и настоящим санитарным правилам, выданного органом, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор и государственный надзор в области защиты прав потребителей в целях лицензирования образовательной деятельности.

1.8. Работники организации дополнительного образования должны проходить предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном действующим в Республике Южная Осетия законодательством порядке.

Работники организации дополнительного образования проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в два года.

Работники организации дополнительного образования должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.

1.9. Каждый работник организации дополнительного образования должен иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

## **II. Требования к размещению организации дополнительного образования и ее территории**

2.1. Участок, отводимый для размещения здания организации дополнительного образования, должен находиться за пределами санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов и на расстояниях, обеспечивающих нормативные уровни шума и загрязнения атмосферного воздуха для территории жилой застройки.

2.2. Через территорию организации дополнительного образования не должны проходить магистральные инженерные коммуникации водоснабжения, канализации, тепло- и энерго-снабжения.

2.3. Территорию организации дополнительного образования рекомендуется ограждать забором и/или полосой зеленых насаждений.

Для предупреждения затенения окон и снижения естественной освещенности в помещениях деревья высаживаются не ближе 15 м от здания, кустарники – не ближе 5 м.

2.4. На территории оборудуется площадка для сбора мусора на расстоянии не менее 15 м от здания. На площадке с твердым покрытием устанавливаются контейнеры с крышками. Размеры площадки должны превышать площадь основания контейнеров. Допускается использование других специальных закрытых конструкций для сбора мусора, в том числе с размещением их на смежных с территорией организации дополнительного образования контейнерных площадках жилой застройки.

2.5. Территория организации дополнительного образования должна иметь наружное электрическое освещение. Уровень искусственной освещенности на территории во время пребывания детей должен быть не менее 10 лк на уровне земли в темное время суток.

2.6. Для детей с ограниченными возможностями здоровья на территории строящихся и реконструируемых зданий организаций дополнительного образования предусматриваются мероприятия по созданию доступной (безбарьерной) среды.

2.7. При устройстве на территории организации дополнительного образования открытых беговых дорожек и спортивных площадок (волейбольных, баскетбольных, для игры в ручной мяч и в другие спортивные игры) предусматриваются мероприятия по предупреждению затопления их дождевыми водами.

2.8. Покрытие площадок и физкультурной зоны должно быть травяным, с утрамбованным грунтом, беспыльным, либо выполненным из материалов, не оказывающих вредного воздействия на человека.

## **III. Требования к зданию организации дополнительного образования**

3.1. Вновь строящиеся объекты организаций дополнительного образования рекомендуется располагать в отдельно стоящем здании.

Здания организаций дополнительного образования могут быть пристроенными к жилым домам, зданиям административного и общественного назначения (кроме административных зданий промышленных предприятий), а также встроенными в жилые дома и встроенно-пристроенными к жилым домам, зданиям административного общественного назначения (кроме административных зданий промышленных предприятий).

Размещение организаций дополнительного образования во встроенных в жилые дома помещениях, во встроенно-пристроенных помещениях (или пристроенных) допускается при наличии отдельного входа.

Помещения для занятий детей дошкольного (до 7 лет) и младшего школьного возраста (до 11 лет) размещаются не выше третьего этажа здания.

3.2. Входы в здания организации дополнительного образования оборудуются тамбурами или воздушно-тепловыми завесами.

3.3. Для создания условий пребывания детей с ограниченными возможностями здоровья в строящихся и реконструируемых зданиях организаций дополнительного образования предусматриваются мероприятия для создания доступной (безбарьерной) среды.

3.4. Набор помещений здания организации дополнительного образования определяется на-

правленностью реализуемых дополнительных общеобразовательных программ.

Рекомендуемые состав и площади помещений, в которых организуются занятия различной направленности (технической, художественной, естественнонаучной, физкультурно-спортивной), реализующие дополнительные общеобразовательные программы, принимаются в соответствии с Приложением 1 (таблицы 1, 2 и 3).

Помещения для теоретических занятий различной направленности предусматриваются из расчета не менее 2,0 м<sup>2</sup> на одного учащегося.

3.5. Помещения в здании организации дополнительного образования для занятий рекомендуется размещать с учетом их функционального назначения:

- мастерские скульптуры, керамики – на первых этажах здания с выходом на участок;
- гардеробы, помещения для спортивных занятий, технического творчества с крупногабаритным или станочным оборудованием, залы для проведения зрелищных мероприятий - на первых этажах здания;
- химико-технические, астрономические (с обсерваториями) лаборатории, мастерские живописи - на последних этажах здания.

При наличии медицинского кабинета он размещается на первом этаже здания.

3.6. Площади и оборудование помещений для занятий с использованием персональных компьютеров должны соответствовать гигиеническим требованиям к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы, действующим в Республике Южная Осетия.

3.7. При проектировании зданий организаций дополнительного образования высота помещений и система вентиляции должны обеспечивать гигиенически обоснованные показатели воздухообмена. Воздухообмен в основных помещениях организаций дополнительного образования принимается в соответствии с Приложением 2.

3.8. Используемые строительные и отделочные материалы должны быть безвредными для здоровья человека. Материалы для внутренней отделки должны быть устойчивыми к проведению уборки влажным способом и обработки дезинфицирующими средствами. Допускается использование для внутренней отделки помещений обоев, допускающих проведение уборки влажным способом и дезинфекцию.

Потолки, стены и полы всех помещений должны быть гладкими, без нарушения целостности и признаков поражения грибком.

3.9. При спортивных и хореографических залах оборудуются помещения для переодевания отдельно для мальчиков и девочек. Каждый занимающийся в зале обеспечивается шкафчиком или вешалкой для одежды.

Во вновь строящихся и реконструируемых зданиях организаций дополнительного образования при спортивных и хореографических залах оборудуются душевые из расчета не менее 1 душевая кабина на 10 человек.

3.10. На каждом этаже здания размещаются отдельные туалеты для мальчиков и девочек, оборудованные кабинками. Количество санитарно-технических приборов принимается из расчета не менее: 1 унитаз на 20 девочек, 1 умывальник на 30 девочек; 1 унитаз, 1 писсуар и 1 умывальник на 30 мальчиков.

Для персонала выделяется отдельный туалет.

В ранее построенных зданиях допускается количество туалетов и санитарно-технических приборов в соответствии с проектом.

Туалеты обеспечиваются педальными ведрами, туалетной бумагой, мылом, электросушителем (или бумажными полотенцами, салфетками) для рук.

Мыло, туалетная бумага и полотенца должны быть в наличии постоянно.

3.11. Во вновь строящихся зданиях на каждом этаже выделяются помещения для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфекционных растворов, оборудованные поддоном-сливом с подводкой к нему холодной и горячей воды.

В ранее построенных зданиях предусматривается отдельное место (или помещение) для хранения уборочного инвентаря, которое оборудуется шкафом.

#### **IV. Требования к водоснабжению и канализации**

4.1. Здания организаций дополнительного образования оборудуются системами холодного и горячего водоснабжения, канализацией в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения.

В неканализованных районах здания организаций дополнительного образования оборудуются внутренней канализацией при условии устройства локальных очистных сооружений. Допускается оборудование надворных туалетов (или биотуалетов).

4.2. Вода должна отвечать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде.

4.3. При отсутствии в здании организации дополнительного образования горячего централизованного водоснабжения допускается установка водонагревающих устройств.

4.4. Помещения для переодевания и умывальные при спортивных и хореографических залах, помещения для занятий технической и естественнонаучной направленности, изобразительным искусством, лаборатории, мастерские, помещения медицинского назначения, помещения для хранения и обработки уборочного инвентаря, туалеты обеспечиваются раковинами с подводкой горячей и холодной воды со смесителями. Предусматривается подводка горячей и холодной воды со смесителями к душевым установкам.

#### **V. Требования к естественному и искусственному освещению**

5.1. Уровни естественного и искусственного освещения в помещениях организации дополнительного образования должны соответствовать гигиеническим требованиям к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий, действующим в Республике Южная Осетия, и настоящим санитарным правилам.

Без естественного освещения допускается проектировать снарядные, душевые, туалеты при спортивном зале; умывальные; туалеты для персонала; гардеробные, костюмерные, кладовые и складские помещения; радиоузлы, кинофотолаборатории, книгохранилища.

5.2. В помещениях организации дополнительного образования обеспечиваются нормированные значения коэффициента естественной освещенности (КЕО) в соответствии с гигиеническими требованиями к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий, действующими в Республике Южная Осетия.

5.3. Светопроемы помещений для занятий должны быть оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами типа жалюзи, тканевыми шторами светлых тонов. Материал, используемый для жалюзи, должен быть стойким к влаге, моющим и дезинфицирующим растворам.

5.4. Направленность светового потока от окон на рабочую поверхность предусматривается левосторонней, в слесарных мастерских – правосторонней.

5.5. В помещениях, ориентированных на южные стороны горизонта, рекомендуется применять отделочные материалы и краски, создающие матовую поверхность, неярких тонов – бледно-голубой, бледно-зеленый; в помещениях, ориентированных на северные стороны горизонта, рекомендуются светлые тона – бледно-розовый, бледно-желтый, бежевый. В помещениях для занятий живописью рекомендуется применять отделочные материалы и краски светло-серого или светло-голубого цвета.

5.6. В помещениях на рабочих местах при организации общего искусственного освещения обеспечиваются уровни освещенности люминесцентными лампами:

- в учебных помещениях для теоретических занятий	- 300 - 500 лк;
- в мастерских по обработке металла, дерева	- 300 - 500 лк;
- в швейных мастерских	- 400 - 600 лк;
- в изостудии, мастерских живописи, рисунка, скульптуры	- 300 - 500 лк;
- в концертных залах	- не менее 300 лк;
- в помещении для музыкальных занятий	- не менее 300 лк;
- в спортивных залах (на полу)	- не менее 200 лк;
- в рекреациях	- не менее 150 лк;
- в помещениях для занятий юных натуралистов	- не менее 300 лк.

Для искусственного освещения предусматривается использование ламп по спектру цветовой излучения: белый, тепло-белый, естественно-белый.

5.7. Учебные доски, не обладающие собственным свечением, должны быть обеспечены равномерным искусственным освещением.

5.8. В помещениях для технического творчества при выполнении напряженной зрительной работы рекомендуется применять комбинированное освещение в соответствии с гигиеническими требованиями к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий, действующими в Республике Южная Осетия.

5.9. Все источники искусственного освещения должны содержаться в исправном состоянии. Неисправные и перегоревшие лампы хранятся в отдельном помещении и утилизируются в порядке, установленном законодательством, действующим в Республике Южная Осетия.

## **VI. Требования к отоплению, вентиляции и воздушно-тепловому режиму**

6.1. Здания организаций дополнительного образования оборудуются системами отопления и вентиляции в соответствии с требованиями, предъявляемыми к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха в общественных зданиях и сооружениях, действующими в Республике Южная Осетия.

Системы отопления, вентиляции и/или кондиционирования воздуха должны обеспечивать нормируемые параметры микроклимата и воздушной среды помещений организаций дополнительного образования.

6.2. В помещениях организации дополнительного образования температура воздуха должна соответствовать следующим параметрам:

- в учебных кабинетах для теоретических занятий, в помещениях для музыкальных занятий, для занятий художественным творчеством и естественнонаучной направленности, в актовом зале, лекционной аудитории - 20 - 22 °С;
- в вестибюле, гардеробе - 18 - 22 °С;
- в помещениях для занятий хореографией, спортом, техническим творчеством - 17 - 20 °С;
- в медицинских кабинетах, раздевалных при спортивных залах и залах хореографии - 20 - 22 °С;
- в душевых - 24 - 26 °С.

Для контроля температурного режима помещения для занятий оснащаются бытовыми термометрами.

6.3. В помещениях организации дополнительного образования относительная влажность должна составлять 40 - 60%, скорость движения воздуха не более 0,1 м/с.

6.4. Ограждающие устройства отопительных приборов должны быть выполнены из материалов, не оказывающих вредного воздействия на человека.

6.5. Воздухообмен в основных помещениях организации дополнительного образования принимается в соответствии с Приложением 2.

6.6. Концентрации вредных веществ в воздухе помещений не должны превышать гигиенические нормативы для атмосферного воздуха населенных мест, действующие в Республике Южная Осетия.

6.7. Все помещения для занятий должны ежедневно проветриваться во время перерывов между занятиями, между сменами и в конце дня.

Не допускается сквозное проветривание помещений в присутствии детей и проветривание через туалетные комнаты.

Площадь фрамуг и форточек, используемых для проветривания, должна быть не менее 1/50 площади пола.

6.8. При замене оконных блоков площадь остекления должна быть сохранена или увеличена. Плоскость открытия окон должна обеспечивать режим проветривания, с учетом поступления воздуха через верхнюю часть окна.

## **VII. Требования к помещениям для занятий различной направленности и их оборудованию**

7.1. Мебель (учебные столы и стулья) должны быть стандартными, комплектными и иметь маркировку, соответствующую ростовой группе. Не допускается использование стульев с мягкими покрытиями, офисной мебели. Мебель, спортивное и игровое оборудование, инструменты и инвентарь должны соответствовать росту-возрастным особенностям детей. Технические средства обучения, игрушки и материалы, используемые для детского и технического творчества, должны быть безопасными для здоровья детей.

7.2. При мастерских масляной живописи, прикладного искусства и композиции рекомендуется оборудование кладовой.

При мастерских скульптуры и керамики выделяются изолированные помещения для обжига, оборудованные местной механической вытяжной вентиляцией, и кладовые для хранения глины и гипса.

7.3. В помещениях для занятий на музыкальных инструментах и вокалом выполняются шумоизолирующие мероприятия с использованием шумопоглощающих отделочных материалов, безопасных для здоровья детей.

7.4. Помещения для электротехнических и монтажно-сборочных работ оборудуются ученическими столами и стульями или комбинированными верстаками.

7.5. Мастерские по обработке древесины и металла оборудуются столярными и слесарными верстаками в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях, действующими в Республике Южная Осетия.

Для размещения станочного оборудования (токарного, фрезерного, сверлильного) в технических лабораториях предусматривается не менее 4 м<sup>2</sup> на каждую единицу оборудования.

7.6. Все оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги, а также столы и верстаки, за которыми проводится электропайка, дополнительно к общей системе вентиляции обеспечивается местной системой вытяжной вентиляции. Использование кислот в качестве флюса не допускается. Не допускается использовать свинецсодержащие припой.

7.7. Токарные станки устанавливаются параллельно окнам или под углом 20 – 30°, фрезерные - параллельно окнам.

7.8. Условия проведения занятий техническим творчеством должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к безопасности условий труда работников, не достигших 18-летнего возраста, действующим в Республике Южная Осетия.

7.9. Состав помещений для спортивных занятий определяется направленностью дополнительной общеобразовательной программы по видам спорта.

Спортивный инвентарь хранится в помещении спортивной при спортивном зале.

7.10. Используемые спортивные маты, ковер, коврики и другие инвентарь и оборудование должны быть покрыты материалами, легко поддающимися очистке от пыли, влажной уборке и дезинфекции.

7.11. Средства, используемые для припудривания рук, хранятся в ящиках с плотно закрывающимися крышками.

7.12. Условия для занятий в бассейне обеспечиваются в соответствии с гигиеническими требованиями к устройству, эксплуатации плавательных бассейнов и качеству воды.

### **VIII. Требования к организации образовательного процесса**

8.1. Организациями дополнительного образования, осуществляющими образовательную деятельность, организуется образовательный процесс в соответствии с дополнительной общеобразовательной программой.

8.2. Занятия в объединениях проводятся по группам, подгруппам, индивидуально или всем составом объединения по дополнительным общеобразовательным программам различной направленности (технической, естественнонаучной, физкультурно-спортивной, художественной, туристско-краеведческой, социально-педагогической).

Продолжительность занятий в объединениях устанавливается локальным нормативным актом организации дополнительного образования, реализующей дополнительные общеобразовательные программы различной направленности. Рекомендуемая кратность занятий в неделю и их продолжительность в организациях дополнительного образования приведены в Приложении 3.

8.3. Занятия в организациях дополнительного образования начинаются не ранее 8.00 часов утра и заканчиваются не позднее 20.00 часов. Для обучающихся в возрасте 16 – 18 лет допускается окончание занятий в 21.00 часов.

8.4. В организациях дополнительного образования при наличии двух смен занятий организуется не менее 30-минутный перерыв между сменами для уборки и проветривания помещений.

8.5. Рекомендуемая продолжительность занятий детей в учебные дни – не более 3-х академических часов в день, в выходные и каникулярные дни – не более 4 академических часов в день.

После 30 – 45 минут теоретических занятий рекомендуется организовывать перерыв длительностью не менее 10 мин.

8.6. Объем максимальной аудиторной нагрузки для обучающихся в детских школах искусств

по видам искусств и по дополнительным предпрофессиональным программам в области искусств не должен превышать 14 часов в неделю.

Объем максимальной аудиторной нагрузки для обучающихся в детских школах искусств по дополнительным общеразвивающим программам в области искусств не должен превышать 10 часов в неделю.

8.7. Занятия с использованием компьютерной техники организуются в соответствии с гигиеническими требованиями к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы, действующими в Республике Южная Осетия.

8.8. Продолжительность непрерывного использования на занятиях интерактивной доски для детей 7 – 9 лет составляет не более 20 минут, старше 9 лет – не более 30 минут.

8.9. Занятия, направленность которых предусматривает трудовую деятельность, организуются и проводятся в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к безопасности условий труда работников, не достигших 18-летнего возраста, действующими в Республике Южная Осетия.

8.10. Зачисление детей для обучения по дополнительным общеобразовательным программам в области физической культуры и спорта осуществляется при отсутствии противопоказаний к занятию соответствующим видом спорта.

### **IX. Требования к организации питания и питьевому режиму**

9.1. При организации питания детей в организации дополнительного образования руководствуются санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

9.2. В организациях дополнительного образования для обучающихся организуется питьевой режим с использованием питьевой воды, расфасованной в емкости, или бутилированной, или кипяченой питьевой воды. По качеству и безопасности питьевая вода должна отвечать требованиям к питьевой воде. Кипяченую воду не рекомендуется хранить более 3-х часов.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой.

Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя.

### **X. Требования к санитарному состоянию и содержанию территории и помещений**

10.1. Территория организации дополнительного образования должна содержаться в чистоте. Уборка территории проводится ежедневно. Твердые бытовые отходы и другой мусор убираются в мусоросборники. Очистка мусоросборников проводится специализированными организациями.

Не допускается сжигание мусора на территории организации дополнительного образования и в непосредственной близости от нее.

10.2. Все помещения по окончании занятий ежедневно убираются влажным способом с применением моющих средств. При наличии двух смен влажная уборка всех помещений проводится и между сменами.

Спортивный инвентарь и кожаные маты ежедневно протираются влажной ветошью. Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса.

Матерчатые чехлы спортивных матов подвергаются стирке не реже одного раза в неделю и по мере их загрязнения.

10.3. В местах общего пользования (вестибюле, рекреации, гардеробных, душевых) влажная уборка проводится после каждой смены учебных занятий с использованием моющих средств, в санитарных узлах и душевых – с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже двух раз в год (весной и осенью).

Чистка светильников общего освещения проводится по мере загрязнения, но не реже двух раз в год; своевременно осуществляется замена неисправных источников света.

Вытяжные вентиляционные решетки ежемесячно очищаются от пыли.

Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц с приме-

нением моющих и дезинфицирующих средств. Во время генеральных уборок в спортивных залах ковровое покрытие подвергается влажной обработке. Возможно использование моющего пылесоса.

10.4. Для уборки помещений используются разрешенные к применению для общественных помещений дезинфицирующие и моющие средства. Дезинфицирующие и моющие средства хранятся в упаковке производителя в местах, недоступных для детей.

Допускается хранение моющих и дезинфицирующих средств в промаркированных емкостях.

10.5. Уборочный инвентарь маркируется, в зависимости от назначения помещений и видов уборочных работ, и хранится в помещении для уборочного инвентаря или в специально оборудованном шкафу.

По окончании уборки весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих средств, ополаскивается проточной водой и просушивается.

Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов (ведра, тазы, швабры, ветошь) маркируется красным цветом, используется строго по назначению и хранится отдельно от другого уборочного инвентаря. Использованные квачи и уборочный инвентарь обезвреживаются дезинфицирующими средствами, в соответствии с инструкцией по их применению.

10.6. При эксплуатации бассейна в организациях дополнительного образования должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования к устройству плавательных бассейнов, их эксплуатации, качеству воды плавательных бассейнов и контролю качества.

10.7. Не допускается проведение ремонтных работ в присутствии детей.

10.8. В помещениях организации дополнительного образования не должно быть насекомых и грызунов. При обнаружении насекомых и грызунов в течение суток организуются и проводятся мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями к проведению дезинфекционных и дератизационных мероприятий, действующими в Республике Южная Осетия.

## **XI. Требования к соблюдению санитарных правил**

11.1. Руководитель организации дополнительного образования является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил, в том числе обеспечивает:

- наличие в организации дополнительного образования настоящих санитарных правил и доведение их содержания до работников организации дополнительного образования;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками организации дополнительного образования;
- необходимые условия для соблюдения санитарных правил;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие медицинских книжек на каждого работника организации дополнительного образования и своевременное прохождение ими периодических медицинских обследований, профессиональной гигиенической подготовки;
- организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

**РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СОСТАВ И ПЛОЩАДИ  
ПОМЕЩЕНИЙ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Таблица 1

**Рекомендуемые состав и площади помещений для занятий детей  
техническим творчеством <\*>**

-----  
Примечание:

<\*> При основных помещениях рекомендуется оборудование помещений лаборантских.

Помещения	Площадь, м <sup>2</sup> не менее на 1 ребенка
I. Группа помещений для детей младшего школьного возраста	
Для технического моделирования	4,8
Для работы с природными материалами	6,0
II. Группа помещений мастерских	
Мастерские по обработке древесины и металла	6,0
III. Группа помещений для конструирования	
Лаборатория радиоконструирования, робототехники	4,8
Для радиостанции	3,6
IV. Группа помещений научных обществ	
Лаборатория физико-техническая с кабинетом для теоретических занятий	7,2
Лаборатория химико-техническая с кабинетом для теоретических занятий	7,2
Лаборатория астрономии с обсерваторией	4,1
V. Группа помещений для технических видов спорта	
Лаборатория авиационного и ракетного моделирования	4,8
Лаборатория автомоделирования	3,6
Лаборатория судомоделирования	4,8
Лаборатория картинга	15,0
Помещение кинофотостудии с лаборантской	6,0

**Рекомендуемый состав и площади основных помещений  
для занятий естественнонаучной направленности <\*>**

Помещения	Площади (не менее м <sup>2</sup> ) на 1 ребенка
Лаборатория ботаники и растениеводства	3,6
Лаборатория зоологии и животноводства	3,6
Лаборатория экспериментальной биологии	3,6
Лаборатория агроэкологии и зоотехники <*>	4,8
Лаборатория охраны и наблюдения природы	3,6
Лаборатория юных любителей природы с уголком живой природы	3,6

-----  
Примечание:

<\*> При основных помещениях рекомендуется оборудование помещений лаборантских.

<\*> Предусматриваются учебно-опытные участки, мини-ферма.

**Рекомендуемые состав и площади основных помещений  
для занятий художественным творчеством, хореографией,  
спортом, музыкальных занятий <\*>**

-----  
Примечание:

<\*> При основных помещениях рекомендуется оборудование кладовой.

Помещения	Площади (не менее м <sup>2</sup> ) на 1 ребенка
Мастерские масляной живописи	4,8 м <sup>2</sup>
Мастерские акварельной живописи и рисунка	4,0 м <sup>2</sup>
Мастерские скульптуры и керамики	3,6 м <sup>2</sup>
Мастерские прикладного искусства и композиции	4,5 м <sup>2</sup>
Кабинеты истории искусств, теоретических занятий	2,0 м <sup>2</sup>
Зал для занятий хореографией	3,0 м <sup>2</sup>
Спортивный зал	4,0 м <sup>2</sup>
Кабинет для индивидуальных музыкальных занятий	12 м <sup>2</sup>
Зал для занятий хора и оркестра	2,0 м <sup>2</sup>
Концертный зал	0,65 м <sup>2</sup> на 1 посадочное место

**ВОЗДУХООБМЕН  
В ОСНОВНЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ ОРГАНИЗАЦИЙ  
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Помещения (деятельность)	Количество необходимого воздуха на одного учащегося (м <sup>3</sup> /ч)	Примечание
Помещения для учебных и кружковых занятий (деятельность не связана с повышенной двигательной активностью, выделением вредных химических веществ, пыли)	не менее 20	
Мастерские по обработке металла, дерева, с крупным станочным оборудованием, кружки технического моделирования, кинофотолаборатория (деятельность связана с выделением пыли или вредных химических веществ)	не менее 20	Необходимо предусмотреть местную вытяжную вентиляцию (со встроенными отсосами, вытяжными шкафами и зонтами) от источника загрязнения
Залы спортивные, для занятий бальными танцами, хореографией; бассейны (деятельность связана с повышенной двигательной активностью)	не менее 80	
Актовый зал, лекционная аудитория, помещения для кружков, хора, музыкальных занятий Библиотеки (читальные залы, абонемент)	не менее 20	

**РЕКОМЕНДУЕМЫЙ РЕЖИМ  
ЗАНЯТИЙ ДЕТЕЙ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

N N п/п	Направленность объединения	Число занятий в неделю	Число и продолжительность занятий в день
1.	Техническая	2 – 3	2 по 45 мин.;
1.1.	Объединения с использованием компьютерной техники	1 – 3	2 по 30 мин. для детей в возрасте до 10 лет; 2 по 45 мин. для остальных обучающихся;
2.	Художественная	2 – 3	2 – 3 по 45 мин.;
2.1.	Объединения изобразительного и декоративно-прикладного искусства	2 – 3	2 – 4 по 45 мин.;
2.2.	Музыкальные и вокальные объединения	2 – 3	2 – 3 по 45 мин. (групповые занятия); 30 – 45 мин. (индивидуальные занятия);
2.3.	Хоровые объединения	2 – 4	2 – 3 по 45 мин.
2.4.	Оркестровые объединения	2 – 3	30 – 45 мин. (индивидуальные занятия); репетиция до 4-х часов с внутренним перерывом 20 – 25 мин.;
2.5.	Хореографические объединения	2 – 4	2 по 30 мин. для детей в возрасте до 8 лет; 2 по 45 мин. – для остальных обучающихся;
3.	Туристско-краеведческая	2 – 4; 1 – 2 похода или занятия на местности в месяц	2 – 4 по 45 мин.; занятия на местности или поход – до 8 часов;
4.	Естественнонаучная	1 – 3	2 – 3 по 45 мин.; занятия на местности до 8 час.;
5.	Физкультурно-спортивная		

5.1.	Занятия по дополнительным общеразвивающим программам в области физической культуры и спорта	2 – 3	1 до 45 мин. для детей в возрасте до 8 лет; 2 по 45 мин. – для остальных обучающихся;
5.2.	Спортивно-оздоровительные группы (кроме командных игровых и технических видов спорта)	2 – 3	1 до 45 мин. для детей в возрасте до 8 лет; 2 по 45 мин. – для остальных обучающихся;
5.3.	Спортивно-оздоровительные группы в командно-игровых видах спорта	2 – 3	2 по 45 мин.;
5.4.	Спортивно-оздоровительные группы в технических видах спорта	2 – 3	2 по 45 мин.
6.	Культурологическая	1 – 2	1 – 2 по 45 мин.
6.1.	Тележурналистика	2	2 – 3 по 45 мин.
7.	Военно-патриотическая	2 – 4	1 – 3 по 45 мин.; занятия на местности – до 8 часов
8.	Социально-педагогическая	1 – 2	1 – 3 по 45 мин.
8.1.	Предшкольное развитие	2 – 3	1 – 4 по 30 мин.
8.2.	Дети с оппозиционно вызывающим расстройством (ОВР)	2 – 4	1 – 2 по 45 мин.

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ  
КОМИТЕТА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ  
ЧЕЛОВЕКА РЕСПУБЛИКИ ЮЖНАЯ ОСЕТИЯ**

**ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ РЕСПУБЛИКИ ЮЖНАЯ ОСЕТИЯ**  
от 29 апреля 2019 года. № 1

**Об утверждении СанПиН 2.4.1.001-19 Санитарно-эпидемиологические требования к  
устройству, содержанию и организации режима работы  
дошкольных образовательных организаций»**

Зарегистрировано в МЮ РЮО от 23. 10. 2019 г.  
Регистрационный №00512

В соответствии с Законом Республики Южная Осетия от 30 июня 2010 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения в Республике Южная Осетия», Постановлением Правительства Республики Южная Осетия от 19 мая 2008 года № 156 «Об утверждении Положения о Комитете по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Республики Южная Осетия» и Постановлением Правительства Республики Южная Осетия от 03.10.2018 №67 « Об утверждении Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании» **п о с т а н о в л я ю:**

Утвердить прилагаемые санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.1.001-19 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

**Главный государственный  
санитарный врач  
Республики Южная Осетия**

**М.М. Кочиева**

Утверждены  
Постановлением Главного  
государственного санитарного врача  
Республики Южная Осетия  
от 29 апреля 2019 года № 1

## **САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСТРОЙСТВУ, СОДЕРЖАНИЮ И ОРГАНИЗАЦИИ РЕЖИМА РАБОТЫ ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ**

### **Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.1.001-19**

#### **I. Общие положения и область применения**

1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - санитарные правила) направлены на охрану здоровья детей при осуществлении деятельности по воспитанию, обучению, развитию и оздоровлению, уходу и присмотру в дошкольных образовательных организациях независимо от вида, организационно-правовых форм и форм собственности, а также при осуществлении деятельности по уходу и присмотру в дошкольных группах, размещенных во встроенных, встроенно-пристроенных к жилым домам зданиях (помещениях) и зданиях административного общественного назначения (кроме административных зданий промышленных предприятий), независимо от вида, организационно-правовых форм и форм собственности.

1.2. Настоящие санитарные правила устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к:

- условиям размещения дошкольных образовательных организаций,
- оборудованию и содержанию территории,
- помещениям, их оборудованию и содержанию,
- естественному и искусственному освещению помещений,
- отоплению и вентиляции,
- водоснабжению и канализации,
- организации питания,
- приему детей в дошкольные образовательные организации,
- организации режима дня,
- организации физического воспитания,
- личной гигиене персонала.

Наряду с обязательными для исполнения требованиями, санитарные правила содержат рекомендации <1> по созданию наиболее благоприятных и оптимальных условий содержания и воспитания детей, направленных на сохранение и укрепление их здоровья.

-----  
<1> Рекомендации – добровольного исполнения, не носят обязательный характер.

1.3. Дошкольные образовательные организации функционируют в режиме кратковременного пребывания (до 5 часов в день), сокращенного дня (8 – 10-часового пребывания), полного дня (10,5 – 12-часового пребывания), продленного дня (13 – 14-часового пребывания) и круглосуточного пребывания детей.

Санитарные правила не распространяются на дошкольные группы, размещенные в жилых помещениях жилищного фонда.

1.4. Настоящие санитарные правила являются обязательными для исполнения всеми гражданами, юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, деятельность которых связана с проектированием, строительством, реконструкцией, эксплуатацией объектов дошкольных образовательных организаций, осуществляющих образовательную деятельность, а также на дошкольные образовательные организации, осуществляющие услуги по развитию детей и дошкольные группы по уходу и присмотру (далее – дошкольные образовательные организации).

1.5. Настоящие санитарные правила не распространяются на объекты, находящиеся в стадии проектирования, строительства, реконструкции и ввода в эксплуатацию на момент вступления в действие настоящих санитарных правил.

Ранее построенные здания дошкольных образовательных организаций эксплуатируются в соответствии с проектом, по которому они были построены.

1.6. Функционирование дошкольных образовательных организаций, реализующих основную образовательную программу, осуществляется при наличии заключения, подтверждающего его соответствие санитарному законодательству и настоящим санитарным правилам, выданного органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей в целях лицензирования образовательной деятельности.

1.7. Контроль за выполнением настоящих санитарных правил осуществляется в соответствии с законодательством, действующим в Республике Южная Осетия, органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей.

1.8. В дошкольную организацию принимаются дети в возрасте от 2 месяцев до прекращения образовательных отношений. Подбор контингента разновозрастной (смешанной) группы должен учитывать возможность организации в ней режима дня, соответствующего анатомо-физиологическим особенностям каждой возрастной группы.

1.9. Количество детей в группах дошкольной образовательной организации общеразвивающей направленности определяется исходя из расчета площади групповой (игровой) комнаты – для групп раннего возраста (до 3-х лет) не менее 2,5 метров квадратных на 1 ребенка и для дошкольного возраста (от 3-х до 7-ми лет) – не менее 2,0 метров квадратных на одного ребенка.

1.10. Количество и соотношение возрастных групп в дошкольной образовательной организации компенсирующего вида, осуществляющей квалифицированную коррекцию недостатков в физическом и (или) психическом развитии, определяется с учетом особенностей психофизического развития и возможностей воспитанников.

1.11. Рекомендуемое количество детей в группах компенсирующей направленности для детей до 3 лет и старше 3 лет, соответственно, не должно превышать:

- для детей с тяжелыми нарушениями речи – 6 и 10 детей;
- для детей с фонетико-фонематическими нарушениями речи в возрасте старше 3 лет – 12 детей;
- для глухих детей – 6 детей для обеих возрастных групп;
- для слабослышащих детей – 6 и 8 детей;
- для слепых детей -- 6 детей для обеих возрастных групп;
- для слабовидящих детей, для детей с амблиопией, косоглазием – 6 и 10 детей;
- для детей с нарушениями опорно-двигательного аппарата – 6 и 8 детей;
- для детей с задержкой психического развития – 6 и 10 детей;
- для детей с умственной отсталостью легкой степени – 6 и 10 детей;
- для детей с умственной отсталостью умеренной, тяжелой в возрасте старше 3 лет – 8 детей;
- для детей с аутизмом только в возрасте старше 3 лет – 5 детей;
- для детей со сложным дефектом (имеющих сочетание 2 или более недостатков в физическом и (или) психическом развитии) – 5 детей для обеих возрастных групп;
- для детей с иными ограниченными возможностями здоровья – 10 и 15 детей.

Допускается организовывать разновозрастные (смешанные) группы детей в дошкольных образовательных организациях компенсирующей направленности с учетом возможности организации в них режима дня, соответствующего анатомо-физиологическим особенностям каждой возрастной группы.

1.12. В дошкольных образовательных организациях комплектование групп комбинированной направленности, реализующих совместное образование здоровых детей и детей с ограниченными возможностями, осуществляется в соответствии с учетом особенностей психофизического развития и возможностей воспитанников.

Рекомендуемое количество детей в группах комбинированной направленности:

- а) до 3 лет – не более 10 детей, в том числе не более 3 детей с ограниченными возможностями здоровья;
- б) старше 3 лет:
  - не более 10 детей, в том числе не более 3 глухих детей, или слепых детей, или детей с нарушениями опорно-двигательного аппарата, или детей с умственной отсталостью умеренной, тяжелой, или детей со сложным дефектом;

- не более 15 детей, в том числе не более 4 слабовидящих и (или) детей с амблиопией и (или) косоглазием, или слабослышащих детей, или детей, имеющих тяжелые нарушения речи, или детей с умственной отсталостью легкой степени;

- не более 17 детей, в том числе не более 5 детей с задержкой психического развития.

## **II. Требования к размещению дошкольных образовательных организаций**

2.1. Здания дошкольных образовательных организаций размещаются на внутриквартальных территориях жилых микрорайонов, за пределами санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов и на расстояниях, обеспечивающих нормативные уровни шума и загрязнения атмосферного воздуха для территории жилой застройки и нормативные уровни инсоляции и естественного освещения помещений и игровых площадок.

## **III. Требования к оборудованию и содержанию территорий дошкольных образовательных организаций**

3.1. Территорию дошкольной образовательной организации по периметру рекомендуется ограждать забором и полосой зеленых насаждений, при наличии у дошкольной образовательной организации собственной территории. Озеленение деревьями и кустарниками проводят с учетом климатических условий.

Территорию рекомендуется озеленять из расчета 50% площади территории, свободной от застройки. В городах в условиях сложившейся (плотной) городской застройки допускается снижение озеленения до 20% площади территории, свободной от застройки.

Зеленые насаждения используются для разделения групповых площадок друг от друга и отделения групповых площадок от хозяйственной зоны.

При озеленении территории не проводится посадка плодоносящих деревьев и кустарников, ядовитых и колючих растений.

При проектировании дошкольных образовательных организаций на территории выделяется место для колясок и санок, защищенное навесом от осадков.

3.2. Паводковые и ливневые воды отводятся от территории дошкольной образовательной организации для предупреждения затопления и загрязнения игровых площадок для детей.

3.3. Территория дошкольной образовательной организации должна иметь наружное электрическое освещение. Уровень искусственной освещенности во время пребывания детей на территории должен быть не менее 10 лк на уровне земли в темное время суток.

3.4. Уровни шума и загрязнения атмосферного воздуха на территории дошкольных образовательных организаций не должны превышать допустимые уровни, установленные законодательством, действующим в Республике Южная Осетия, для территории жилой застройки.

3.5. На территории дошкольной образовательной организации выделяются игровая и хозяйственная зоны.

3.6. Зона игровой территории включает в себя групповые площадки – индивидуальные для каждой группы (рекомендуемая площадь из расчета не менее 7,0 кв. м на 1 ребенка для детей младенческого и раннего возраста (до 3-х лет) и не менее 9,0 кв. м на 1 ребенка дошкольного возраста (от 3-х до 7-ми лет)) и физкультурную площадку (одну или несколько).

В городах в условиях сложившейся (плотной) городской застройки допускается сокращение площади игровых площадок до 20% при условии соблюдения принципа групповой изоляции и обеспечении удовлетворения потребности детей в движении и соответствующем развитии.

В условиях сложившейся (плотной) городской застройки с учетом режима организации прогулок допускается использование совмещенных групповых площадок.

Для дошкольных образовательных организаций, оказывающих услуги по присмотру и уходу за детьми, допускается использование оборудованных мест для прогулок детей и занятий физкультурой, расположенных на территории скверов, парков и других территориях, которые приспособлены для прогулок детей и занятий физкультурой.

3.7. Продолжительность инсоляции групповых и физкультурных площадок дошкольных образовательных организаций определяется в соответствии с гигиеническими требованиями к инсоляции и солнцезащите помещений жилых и общественных зданий и территорий, действующими в Республике Южная Осетия.

3.8. Покрытие групповых площадок и физкультурной зоны должно быть травяным, с утрамбованным грунтом, беспыльным, либо выполненным из материалов, не оказывающих вредного воздействия на человека.

3.9. Для защиты детей от солнца и осадков на территории каждой групповой площадки устанавливают теневой навес площадью из расчета не менее 1 кв. м на одного ребенка. Для групп с численностью менее 15 человек площадь теневого навеса должна быть не менее 20 кв. м. Допускается устанавливать на прогулочной площадке сборно-разборные навесы, беседки для использования их в жаркое время года.

3.10. Теневые навесы рекомендуется оборудовать деревянными полами (или другими строительными материалами, безвредными для здоровья человека) на расстоянии не менее 15 см от земли.

3.10.1. Теневые навесы для детей младенческого и раннего возраста и дошкольного возраста ограждаются с трех сторон, высота ограждения должна быть не менее 1,5 м.

3.10.2. Навесы или прогулочные веранды для детей младенческого и раннего возраста до 2 лет допускается пристраивать к зданию дошкольной образовательной организации и использовать как веранды для организации прогулок или сна. Теневые навесы (прогулочные веранды), пристраиваемые к зданиям, не должны затенять помещения групповых ячеек и снижать естественную освещенность.

3.11. Для хранения игрушек, используемых на территории дошкольных образовательных организаций, колясок, санок, велосипедов, лыж выделяется специальное место.

3.12. Игровые и физкультурные площадки для детей оборудуются с учетом их росто-возрастных особенностей.

Игровое оборудование должно соответствовать возрасту детей и быть изготовлено из материалов, не оказывающих вредного воздействия на человека.

3.13. Во вновь строящихся дошкольных образовательных организациях рекомендуется оборудовать физкультурные площадки (одну или несколько) для детей в зависимости от вместимости дошкольных образовательных организаций и программой проведения спортивных занятий.

3.14. Ежегодно, в весенний период, на игровых площадках проводится полная смена песка. Вновь завозимый песок должен соответствовать гигиеническим нормативам по паразитологическим, микробиологическим, санитарно-химическим, радиологическим показателям, действующим в Республике Южная Осетия. Песочницы в отсутствие детей необходимо закрывать во избежание загрязнения песка (крышками, полимерными пленками или другими защитными приспособлениями). При обнаружении возбудителей паразитарных и инфекционных болезней проводят внеочередную смену песка.

3.15. Хозяйственная зона должна располагаться со стороны входа в производственные помещения столовой и иметь самостоятельный въезд.

В условиях сложившейся (плотной) городской застройки допускается отсутствие самостоятельного въезда с улицы.

В случае невозможности оборудования самостоятельного въезда на территорию хозяйственной зоны подъезд автотранспорта к хозяйственной площадке осуществляется в период отсутствия детей в дошкольной образовательной организации.

На территории хозяйственной зоны должны предусматриваться места для сушки постельных принадлежностей и чистки ковровых изделий.

3.16. На территории хозяйственной зоны возможно размещение овощехранилища.

3.17. В хозяйственной зоне оборудуется площадка для сбора мусора на расстоянии не менее 15 м от здания. На площадке с твердым покрытием устанавливаются контейнеры с крышками. Размеры площадки должны превышать площадь основания контейнеров. Допускается использование других специальных закрытых конструкций для сбора мусора и пищевых отходов, в том числе с размещением их на смежных с территорией дошкольной образовательной организации контейнерных площадках жилой застройки.

3.18. Уборка территории проводится ежедневно: утром за 1 - 2 часа до прихода детей или вечером после ухода детей.

При сухой и жаркой погоде полив территории рекомендуется проводить не менее 2 раз в день.

В зимнее время очистка территории (подходы к зданию, пути движения, дорожки, площадки зоны отдыха и игр) от снега проводится по мере необходимости, использование химических реагентов не допускается.

3.19. Твердые бытовые отходы и другой мусор следует убирать в мусоросборники. Очистка мусоросборников проводится специализированными организациями.

Не допускается сжигание мусора на территории дошкольной образовательной организации и в непосредственной близости от нее.

3.20. Въезды и входы на территорию дошкольной образовательной организации, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам, к контейнерной площадке для сбора мусора покрываются асфальтом, бетоном или другим твердым покрытием.

#### **IV. Требования к зданию, помещениям, оборудованию и их содержанию**

4.1. Вновь строящиеся объекты дошкольных образовательных организаций рекомендуется располагать в отдельно стоящем здании.

Здания дошкольных образовательных организаций могут быть отдельно стоящими, пристроенными к жилым домам, зданиям административного и общественного назначения (кроме административных зданий промышленных предприятий), а также встроенными в жилые дома и встроенно-пристроенными к жилым домам, зданиям административного общественного назначения (кроме административных зданий промышленных предприятий).

Допускается размещение дошкольных образовательных организаций во встроенных в жилые дома помещениях, во встроенно-пристроенных помещениях (или пристроенных). При наличии отдельно огороженной территории оборудуется самостоятельный вход для детей и выезд (въезд) для автотранспорта.

4.2. Вместимость дошкольных образовательных организаций определяется заданием на проектирование.

4.3. Здание дошкольной образовательной организации должно иметь этажность не выше трех.

На третьих этажах зданий дошкольных образовательных организаций рекомендуется размещать группы для детей старшего дошкольного возраста, а также дополнительные помещения для работы с детьми.

Групповые ячейки для детей до 3-х лет располагаются на 1-м этаже.

На земельных участках со сложным рельефом допускается увеличение этажности до трех этажей при условии устройства выходов из первого и второго этажей на уровне планировочной отметки.

4.4. При проектировании дошкольных образовательных организаций предусматривается следующий набор помещений: групповые ячейки (изолированные помещения для каждой детской группы); дополнительные помещения для занятий с детьми (музыкальный зал, физкультурный зал, кабинет логопеда и другие); сопутствующие помещения (медицинский блок, пищеблок, постирочная); служебно-бытового назначения для персонала.

В существующих зданиях дошкольных образовательных организаций допускается переоборудование помещений физкультурного или музыкального залов подгрупповые ячейки при условии наличия одного из них для проведения в нем музыкальных и физкультурных занятий.

4.5. Размещение в подвальных и цокольных этажах зданий помещений для пребывания детей и помещений медицинского назначения не допускается.

4.6. Здания дошкольных образовательных организаций могут иметь различную конфигурацию, в том числе: компактную, блочную или павильонную структуру, состоять из нескольких корпусов-павильонов, отдельно стоящих или соединенных между собой отапливаемыми переходами.

4.7. При проектировании дошкольных образовательных организаций высота помещений и система вентиляции должны обеспечивать гигиенически обоснованные показатели воздухообмена.

4.8. В целях сохранения воздушно-теплого режима в помещениях дошкольных образовательных организаций, в зависимости от климатических районов, входы в здания должны быть оборудованы тамбурами.

4.9. Объемно-планировочные решения помещений дошкольных образовательных организаций должны обеспечивать условия для соблюдения принципа групповой изоляции. Групповые ячейки для детей младенческого и раннего возраста должны иметь самостоятельный вход на игровую площадку.

4.10. В здании дошкольной образовательной организации допускается оборудование единого входа с общей лестницей для групп для детей младенческого, раннего и детей дошкольного возраста – не более чем на 4 группы, независимо от их расположения в здании.

При размещении дошкольных образовательных организаций в образовательных организациях, в зданиях социально-культурного назначения, пристроенных к жилым домам, зданиям административного и общественного назначения допускается оборудование единого входа в дошкольную организацию без разделения на группы.

4.11. В состав групповой ячейки входят: раздевальная (приемная) (для приема детей и хранения верхней одежды), групповая (для проведения игр, занятий и приема пищи), спальня, буфетная (для подготовки готовых блюд к раздаче и мытья столовой посуды), туалетная (совмещенная с умывальной).

Допускается использовать групповую для организации сна с использованием выдвижных кроватей или раскладных кроватей с жестким ложем.

Спальни в период бодрствования детей допускается использовать для организации игровой деятельности и образовательной деятельности по освоению основной общеобразовательной программы дошкольного образования. При этом должен строго соблюдаться режим проветривания и влажной уборки: в спальне должна быть проведена влажная уборка не менее чем за 30 минут до сна детей, при постоянном проветривании в течение 30 минут.

В раздевальной (приемной) для детей младенческого и раннего возраста до года выделяют место для раздевания родителей и кормления грудных детей матерями. Спальню для детей младенческого и раннего возраста до года следует разделять остекленной перегородкой на 2 зоны: для детей младенческого и раннего возраста до года.

4.12. Площади помещений, входящих в групповую ячейку, принимают в соответствии с рекомендуемыми площадями помещений групповой ячейки (таблица 1 Приложения 1).

Для вновь строящихся зданий дошкольных образовательных организаций оптимальную площадь групповых и спален рекомендуется принимать из расчета норматива площади на одного ребенка (с учетом мебели и ее расстановки) и из расчета кратности воздухообмена.

4.13. В дошкольных образовательных организациях для групповых ячеек, располагающихся на втором и третьем этажах, раздевальные помещения для детей допускается размещать на первом этаже.

В дошкольных образовательных организациях (группах) должны быть обеспечены условия для просушивания верхней одежды и обуви.

4.14. Для ограничения избыточной инсоляции и перегрева помещений необходимо предусмотреть солнцезащиту при проектировании зданий и установке окон в помещениях групповых, спален, музыкальных и физкультурных залов, помещений пищеблока, обращенных на азимуты 200 – 275 градусов для районов южнее 60 – 45 градусов с. ш. и на азимуты 91 – 230 градусов для районов южнее 45 градусов с. ш.

4.15. Конструкция окон должна предусматривать возможность организации проветривания помещений, предназначенных для пребывания детей.

4.16. Остекление окон должно быть выполнено из цельного стеклопакета. При замене оконных блоков площадь остекления должна быть сохранена или увеличена. Замена разбитых стекол должна проводиться немедленно.

4.17. Во вновь строящихся и реконструируемых зданиях дошкольных образовательных организаций при численности воспитанников более 120 рекомендуется предусматривать два зала: один – для занятий музыкой, другой – для занятий физкультурой. Залы не должны быть проходными.

Во вновь строящихся и реконструируемых зданиях дошкольных образовательных организаций с численностью воспитанников до 120 и существующих зданиях допускается один общий зал для занятий музыкой и физкультурой.

При наличии в дошкольной образовательной организации одного зала рекомендуется оборудованная физкультурная площадка для занятий физкультурой на свежем воздухе.

4.18. Для проведения физкультурных занятий в зданиях дошкольных образовательных организаций допускается использовать отапливаемые прогулочные веранды.

4.19. При строительстве, обустройстве и эксплуатации бассейна для детей в дошкольных образовательных организациях должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования к устройству плавательных бассейнов, их эксплуатации, качеству воды плавательных бассейнов и контролю качества.

4.20. При проведении занятий детей с использованием компьютерной техники организация и режим занятий должны соответствовать требованиям к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы, действующим в Республике Южная Осетия.

4.21. В существующих дошкольных образовательных организациях допускается наличие помещений медицинского назначения (медицинский блок) в соответствии с проектами, по которым они были построены.

4.22. Для вновь строящихся зданий дошкольных образовательных организаций независимо от их вместимости предусматривается медицинский блок, состоящий из медицинского и процедурного кабинетов, туалета. Рекомендуемая площадь помещений медицинского блока приведена в таблице 1 Приложения 1.

В туалете предусматривается место для приготовления дезинфекционных растворов.

Медицинский блок (медицинский кабинет) должен иметь отдельный вход из коридора.

Для временной изоляции заболевших допускается использование помещений медицинского блока (медицинский или процедурный кабинет).

При размещении дошкольной образовательной организации (или групп) на базе образовательной организации возможно использование медицинского блока (или медицинского кабинета) данной образовательной организации.

При размещении дошкольной образовательной организации (или групп) в пристроенных к жилым домам (или к зданиям административного и общественного назначения, а также во встроенных в жилые дома и встроенно-пристроенных к жилым домам, зданиям административного и общественного назначения), в которых не предусмотрен медицинский кабинет, допускается в кабинете заведующего дошкольной образовательной организации оборудование места для временной изоляции заболевших детей, разделенного трансформируемой перегородкой.

4.23. В зданиях дошкольных образовательных организаций рекомендуется предусмотреть минимальный набор служебно-бытовых помещений в соответствии с рекомендуемым составом и площадью служебно-бытовых помещений в соответствии с таблицей 2 Приложения 1.

Не допускается размещать групповые ячейки над помещениями пищеблока и постирочной.

4.24. Во вновь строящихся и реконструируемых объектах дошкольных образовательных организаций необходимо предусматривать пищеблок, работающий на сырье или полуфабрикатах, или буфет-раздаточную, предназначенную для приема готовых блюд и кулинарных изделий, поступающих из организаций общественного питания, и распределения их по группам.

Состав и площади помещений пищеблока (буфета-раздаточной) определяются заданием на проектирование.

Объемно-планировочные решения помещений пищеблока должны предусматривать последовательность технологических процессов, исключающих встречные потоки сырой и готовой продукции.

Допускается размещение помещений пищеблока на первом и втором этажах при условии проектирования его в отдельном блоке (здании). Помещения для приема пищевых продуктов, кладовая для овощей, первичная обработка овощей (в том числе для чистки картофеля), мойки тары и камера отходов проектируются на первом этаже.

Кладовые не размещаются под моечными, душевыми и санитарными узлами, а также производственными помещениями с трапами.

В подвальных помещениях допускается хранение пищевых продуктов (овощей, консервированных продуктов) при обеспечении необходимых условий хранения, установленных производителем.

Помещения для хранения пищевых продуктов должны быть не проницаемыми для грызунов.

4.25. При проектировании пищеблока, работающего на сырье, рекомендуется предусмотреть следующий набор помещений: горячий цех, раздаточная, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, моечная кухонной посуды, кладовая сухих продуктов, кладовая для овощей, помещение с холодильным оборудованием для хранения скоропортящихся продуктов, загрузочная.

В горячем цехе допускается функциональное разделение помещения с выделением зон: переработки овощной, мясо-рыбной продукции и зоны холодных закусок при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к технологическим процессам приготовления блюд.

4.26. При проектировании пищеблока, работающего на полуфабрикатах, рекомендуется предусмотреть следующий набор помещений: загрузочная, доготовочный цех, горячий цех, холодный цех, раздаточная, помещение для хранения сыпучих продуктов, помещение с холодильным оборудованием для хранения скоропортящихся продуктов, моечная кухонной посуды. Доготовочный, горячий и холодный цеха могут быть совмещены в одном помещении и разделены перегородкой.

На пищеблок, работающий на полуфабрикатах, должны поступать мытые и/или очищенные овощи, полуфабрикаты высокой степени готовности (мясные, рыбные).

4.27. В буфетах-раздаточных должны предусматриваться объемно- планировочные решения, помещения и оборудование, позволяющие осуществлять прием готовых блюд, кулинарных изделий и раздачу их по групповым ячейкам, а также приготовление горячих напитков и отдельных блюд (отваривание колбасных изделий, яиц, заправка салатов, нарезка готовых продуктов). В буфетах-раздаточных должны быть предусмотрены условия для мытья рук.

4.28. При проектировании пищеблока в здании дошкольной образовательной организации комната персонала, раздевалка и помещение для приготовления моющих и дезинфекционных растворов могут быть размещены за пределами пищеблока.

Работникам пищеблока допускается использовать служебные (комната персонала, раздевалка) и санитарные (душевая и туалет для персонала) помещения дошкольной образовательной организации.

Допускается совместное хранение уборочного инвентаря и приготовление моющих и дезинфекционных растворов, предназначенных для пищеблока и других помещений дошкольной образовательной организации.

4.29. В ранее построенных объектах дошкольных образовательных организаций пищеблока допускается эксплуатировать в соответствии с проектом, по которому они были построены.

4.30. При организации мытья обменной тары в дошкольных образовательных организациях выделяется отдельное помещение.

4.31. Технологическое оборудование размещается с учетом обеспечения свободного доступа к нему для его обработки и обслуживания.

4.32. Питание детей организуется в помещении групповой. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка должна предусматривать групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье).

4.33. В дошкольных образовательных организациях для мытья столовой посуды буфетная оборудуется двухгнездными моечными ваннами с подводкой к ним холодной и горячей воды. При децентрализованном водоснабжении буфетная обеспечивается емкостями для мытья посуды.

4.34. Допускается установка посудомоечной машины в буфетных групповых ячейках.

4.35. В дошкольных образовательных организациях рекомендуется предусматривать постирочную. Помещения стиральной и гладильной должны быть смежными. Входы (окна приема-выдачи) для сдачи грязного и получения чистого белья должны быть отдельными.

4.36. Вход в постирочную не рекомендуется устраивать напротив входа в помещения групповых ячеек.

4.37. При отсутствии прачечной в дошкольной образовательной организации возможна организация централизованной стирки постельного белья в иных прачечных.

4.38. При организации работы групп кратковременного пребывания детей должны предусматриваться помещения:

- помещение или место для раздевания, оборудованные шкафчиками или вешалками для верхней одежды и обуви детей и персонала групп. В помещении должны быть созданы условия для просушки одежды и обуви детей;

- групповая комната для проведения учебных занятий, игр и питания детей;

- помещение или место для приготовления пищи, а также для мытья и хранения столовой посуды и приборов;

- детская туалетная (с умывальной) для детей.

Допускается оборудование санитарного узла для персонала в детской туалетной в виде отдельной закрытой туалетной кабины.

Детская туалетная должна быть обеспечена персональными горшками для каждого ребенка, фактически находящегося в группе, дошкольной образовательной организации, а для де-

тей в возрасте 5 - 7 лет персональными сидениями на унитаз, изготовленными из материалов, безвредных для здоровья детей, допускающих их обработку моющими и дезинфекционными средствами, или одноразовыми сиденьями на унитаз.

#### **V. Требования к внутренней отделке помещений дошкольных образовательных организаций**

5.1. Стены помещений должны быть гладкими, без признаков поражений грибом и иметь отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию.

Все строительные и отделочные материалы должны быть безвредными для здоровья человека и иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Возможно использование для внутренней отделки помещений обоев, допускающих проведение уборки влажным способом и дезинфекцию.

5.2. Стены помещений пищеблока, буфетных, кладовой для овощей, охлаждаемых камер, моечной, постирочной, гладильной и туалетных следует облицовывать глазурованной плиткой или иным влагостойким материалом, безвредным для здоровья человека, на высоту не менее 1,5 м; в заготовочной пищеблока, залах с ваннами бассейна и душевых - на высоту не менее 1,8 м для проведения влажной обработки с применением моющих и дезинфекционных средств.

Отделка помещений медицинского блока должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к медицинским организациям, действующим в Республике Южная Осетия.

5.3. В помещениях, ориентированных на южную сторону горизонта, применяются отделочные материалы и краски неярких холодных тонов, на северную сторону - теплые тона. Отдельные элементы допускается окрашивать в более яркие цвета, но не более 25% всей площади помещения.

5.4. Потолки в помещениях с повышенной влажностью воздуха (производственные цеха пищеблока, душевые, постирочные, умывальные, туалеты и другие) окрашиваются влагостойкими материалами.

5.5. Для пола используются материалы, допускающие обработку влажным способом, с использованием моющих и дезинфекционных растворов.

С учетом климатических условий рекомендуется полы в помещениях групповых, расположенных на первом этаже, предусматривать утепленными и (или) отапливаемыми, с регулируемым температурным режимом.

#### **VI. Требования к размещению оборудования в помещениях дошкольных образовательных организаций**

6.1. Оборудование основных помещений должно соответствовать росту и возрасту детей. Функциональные размеры приобретаемой и используемой детской мебели для сидения и столов должны соответствовать обязательным требованиям, установленным законодательством, действующим в Республике Южная Осетия.

Детская мебель и оборудование для помещений, поступающие в дошкольные образовательные организации, должны быть изготовлены из материалов, безвредных для здоровья детей, и иметь документы, подтверждающие их происхождение и безопасность.

Помещения дошкольных образовательных организаций (групп) компенсующего вида оборудуются в зависимости от осуществления квалифицированной коррекции отклонений в физическом и психическом развитии воспитанников.

6.2. Раздевальные оборудуются шкафами для верхней одежды детей и персонала.

Шкафы для одежды и обуви оборудуются индивидуальными ячейками-полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. Каждая индивидуальная ячейка маркируется.

В раздевальных (или в отдельных помещениях) должны быть предусмотрены условия для сушки верхней одежды и обуви детей.

В тамбурах вновь строящихся объектов дошкольных образовательных организаций допускается установка стеллажей для игрушек, используемых на прогулке.

6.3. Для осмотра и переодевания (пеленания) детей младенческого и раннего возраста помещение раздевальной (приемной) оборудуются пеленальными столами, стульями, раковиной для мытья рук, шкафом для одежды матерей. Место для грудного кормления детей оборудуется столом и стулом.

6.4. В групповых для детей раннего возраста рекомендуется устанавливать в светлой части помещения групповой манеж размером 6,0 x 5,0 м с высотой ограждения 0,4 м, длиной сто-

роной параллельно окнам и на расстоянии от них не менее 1,0 м. Для ползания детей на полу выделяют место, ограниченное барьером. Рекомендуется устанавливать горки с лесенкой высотой не более 0,8 м и длиной ската 0,9 м, мостики длиной 1,5 м и шириной 0,4 м с перилами высотой 0,45 м.

Вблизи буфетной рекомендуется устанавливать пеленальные столы и специальные столики с выдвижными креслами для кормления детей 8 –12 месяцев. Возле пеленального стола устанавливается бак с крышкой для грязного белья.

6.5. В групповых для детей 1,5 года и старше столы и стулья устанавливаются по числу детей в группах. Для детей старшей и подготовительной групп рекомендуется использовать столы с изменяющимся наклоном крышки до 30 градусов.

6.6. Стулья и столы должны быть одной группы мебели и промаркированы. Подбор мебели для детей проводится с учетом роста детей согласно таблице 1.

Таблица 1

**Основные размеры столов и стульев для детей раннего  
возраста и дошкольного возраста**

Группа роста детей (мм)	Группа мебели	Высота стола (мм)	Высота стула (мм)
до 850	00	340	180
свыше 850 до 1000	0	400	220
с 1000 - 1150	1	460	260
с 1150 - 1300	2	520	300
с 1300 - 1450	3	580	340
с 1450 - 1600	4	640	380

6.7. Рабочие поверхности столов должны иметь матовое покрытие светлого тона. Материалы, используемые для облицовки столов и стульев, должны обладать низкой теплопроводностью, быть стойкими к воздействию влаги, моющих и дезинфекционных средств.

6.8. Меловые доски должны быть изготовлены из материалов, имеющих высокую адгезию с материалами, используемыми для письма, хорошо очищаться влажной губкой, быть износостойкими, иметь темно-зеленый или коричневый цвет и антибликовое или матовое покрытие.

6.9. При использовании маркерной доски цвет маркера должен быть контрастным (черный, красный, коричневый, темные тона синего и зеленого).

Учебные доски, не обладающие собственным свечением, должны быть обеспечены равномерным искусственным освещением.

6.10. В дошкольных образовательных организациях используются игрушки, безвредные для здоровья детей, отвечающие санитарно-эпидемиологическим требованиям и имеющие документы, подтверждающие безопасность, которые могут быть подвергнуты влажной обработке (стирке) и дезинфекции. Мягконабивные и пенолатексные ворсованные игрушки для детей дошкольного возраста следует использовать только в качестве дидактических пособий.

6.11. Размещение аквариумов, животных, птиц в помещениях групповых не допускается.

6.12. Во вновь строящихся дошкольных образовательных организациях в составе групповых должны быть предусмотрены отдельные спальные помещения. Спальни оборудуются стационарными кроватями.

При проектировании групповой допускается предусматривать наличие раздвижной (трансформируемой) перегородки для выделения спальных мест (спальни), которые оборудуются раскладными кроватями с жестким ложем или на трансформируемых (выдвижными, выкатными) одно - трехуровневыми кроватями.

6.13. В существующих дошкольных образовательных организациях при отсутствии спален по проекту или недостаточной площади имеющихся спальных помещений допускается организовывать дневной сон детей дошкольных групп в групповых на раскладных кроватях с жестким ложем или на трансформируемых (выдвижных, выкатных) одно - трехуровневых кроватях.

При использовании раскладных кроватей в каждой групповой должно быть предусмотрено место для их хранения, а также для индивидуального хранения постельных принадлежностей и белья.

Кровати должны соответствовать росту детей. Расстановка кроватей должна обеспечивать свободный проход детей между кроватями, кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами.

Количество кроватей должно соответствовать количеству детей, находящихся в группе.

6.14. В существующих дошкольных образовательных организациях допускается использование спальных помещений, предусмотренных проектом, в качестве групповых или кабинетов для дополнительного образования.

6.15. Туалетные помещения делят на умывальную зону и зону санитарных узлов. В умывальной зоне размещаются детские умывальники и душевой поддон. В зоне санитарных узлов размещаются унитазы.

В ранее построенных зданиях дошкольных образовательных организаций допускается использовать помещение туалетной в соответствии с проектом.

6.15.1. Туалетную для детей раннего возраста оборудуют в одном помещении, где устанавливают 3 умывальные раковины с подводкой горячей и холодной воды для детей, 1 умывальную раковину для персонала, шкаф (стеллаж) с ячейками для хранения индивидуальных горшков и слив для их обработки, детскую ванну, хозяйственный шкаф. Горшки должны быть промаркированы.

В туалетных к умывальным раковинам обеспечивается подводка горячей и холодной воды, подача воды осуществляется через смеситель.

6.15.2. В туалетной младшей дошкольной и средней группы в умывальной зоне устанавливаются 4 умывальные раковины для детей и 1 умывальную раковину для взрослых, 4 детских унитаза.

6.15.3. В туалетных старшей и подготовительной групп в умывальной зоне устанавливаются умывальные раковины с подводкой горячей и холодной воды для детей из расчета 1 раковина на 5 детей, 1 умывальная раковина для взрослых, детские унитазы или из расчета 1 унитаз на 5 детей. Детские унитазы рекомендуется устанавливать в закрывающихся кабинках, высота ограждения кабинки - 1,2 м (от пола), не доходящая до уровня пола на 0,15 м.

При проектировании и реконструкции дошкольных образовательных организаций в сельской местности оборудование туалетной и умывальной зон допускается определять заданием на проектирование.

6.15.4. При проектировании и реконструкции дошкольных образовательных организаций в старших и подготовительных группах предусматриваются отдельные туалетные комнаты (кабинки) для мальчиков и девочек.

6.16. При круглосуточном пребывании детей рекомендуется оборудовать ваннные комнаты для помывки детей, оборудованные душевыми кабинками (ваннами, поддонами с подводкой горячей и холодной воды со смесителем).

6.17. Умывальники рекомендуется устанавливать:

- на высоту от пола до борта прибора – 0,4 м для детей младшего дошкольного возраста;

- на высоту от пола до борта – 0,5 м для детей среднего и старшего дошкольного возраста.

6.18. Унитазы оборудуются детскими сидениями или гигиеническими накладками, изготовленными из материалов, безвредных для здоровья детей, допускающих их обработку моющими и дезинфекционными средствами.

6.19. Для персонала дошкольного учреждения рекомендуется организовать отдельную санитарную комнату на каждом этаже здания дошкольной образовательной организации с унитазом и умывальником.

6.20. В туалетных помещениях (рядом с умывальниками или напротив них) устанавливают вешалки для детских полотенец (отдельно для рук и для ног) по списочному составу детей, хозяйственный шкаф и шкаф для уборочного инвентаря. Допускается использование одноразовых полотенец для рук в туалетных для детей.

Допускается устанавливать шкафы для уборочного инвентаря вне туалетных комнат.

## **VII. Требования к естественному и искусственному освещению помещений**

7.1. Уровни естественного и искусственного освещения в дошкольных образовательных организациях должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий, действующим в Республике Южная Осетия.

7.2. Неравномерность естественного освещения основных помещений с верхним или ком-

бинированным естественным освещением не должна превышать 3:1.

7.3. Световые проемы в групповых, игровых и спальнях оборудуют регулируемыми солнцезащитными устройствами. В качестве солнцезащитных устройств используются шторы или жалюзи внутренние, межстекольные и наружные вертикально направленные. Материал, используемый для жалюзи, должен быть стойким к влаге, моющим и дезинфекционным растворам.

Допускается в качестве солнцезащитных устройств использовать шторы (или жалюзи) светлых тонов со светорассеивающими и светопропускающими свойствами.

Конструкция регулируемых солнцезащитных устройств в исходном положении не должна уменьшать светоактивную площадь оконного проема. Зашторивание окон в спальнях помещениях допускается лишь во время сна детей, в остальное время шторы должны быть раздвинуты в целях обеспечения инсоляции помещения.

7.4. При одностороннем освещении групповых помещений столы для обучения детей должны размещаться на расстоянии не более 6 метров от светонесущей стены.

7.5. Не рекомендуется размещать цветы в горшках на подоконниках в групповых и спальнях помещениях.

7.6. При проведении занятий в условиях недостаточного естественного освещения необходимо дополнительное искусственное освещение.

7.7. Источники искусственного освещения должны обеспечивать достаточное равномерное освещение всех помещений. Размещение светильников осуществляется в соответствии с требованиями к размещению источников искусственного освещения помещений дошкольных образовательных организаций (Приложение 2).

7.8. Все источники искусственного освещения должны содержаться в исправном состоянии. Неисправные и перегоревшие лампы хранятся в отдельном помещении и утилизируются в порядке, установленном законодательством, действующим на территории Республики Южная Осетия.

7.9. Чистка оконных стекол и светильников проводится по мере их загрязнения.

7.10. Осветительные приборы в помещениях для детей должны иметь защитную светорассеивающую арматуру. В помещениях пищеблока и прачечной – пылевлагонепроницаемую защитную арматуру.

## **VIII. Требования к отоплению и вентиляции**

8.1. Здания дошкольных образовательных организаций оборудуются системами отопления и вентиляции в соответствии с требованиями, предъявляемыми к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха в общественных зданиях и сооружениях, действующими в Республике Южная Осетия.

Ревизия, очистка и контроль за эффективностью работы вентиляционных систем осуществляется не реже 1 раза в год.

8.2. Не допускается использование переносных обогревательных приборов, а также обогревателей с инфракрасным излучением.

8.3. Ограждающие устройства отопительных приборов должны быть выполнены из материалов, не оказывающих вредного воздействия на человека.

Ограждения из древесно-стружечных плит не используются.

8.4. Относительная влажность воздуха в помещениях с пребыванием детей должна быть в пределах 40 - 60%, в производственных помещениях пищеблока и постирочной - не более 70%.

8.5. Все помещения дошкольной организации должны ежедневно проветриваться.

Проветривание проводится не менее 10 минут через каждые 1,5 часа. В помещениях групповых и спальнях обеспечивается естественное сквозное или угловое проветривание. Сквозное проветривание в присутствии детей не проводится. Проветривание через туалетные комнаты не допускается.

В присутствии детей допускается широкая односторонняя аэрация всех помещений в теплое время года.

8.6. Длительность проветривания зависит от температуры наружного воздуха, направления ветра, эффективности отопительной системы. Проветривание проводится в отсутствие детей и заканчивается за 30 минут до их прихода с прогулки или занятий.

При проветривании допускается кратковременное снижение температуры воздуха в помещении, но не более чем на 2 - 4 °С.

В помещениях спален сквозное проветривание проводится до дневного сна.

При проветривании во время сна фрамуги, форточки открываются с одной стороны и закрывают за 30 минут до подъема.

В холодное время года фрамуги, форточки закрываются за 10 минут до отхода ко сну детей.

В теплое время года сон (дневной и ночной) организуется при открытых окнах (избегая сквозняка).

8.7. Значения температуры воздуха и кратности обмена воздуха помещений в 1 час должны приниматься в соответствии с требованиями к температуре воздуха и кратности воздухообмена в основных помещениях дошкольных образовательных организаций (Приложение 3).

8.8. Концентрация вредных веществ воздуха в помещениях с постоянным пребыванием детей (групповых, игровых, спальнях, залах для музыкальных и физкультурных занятий и других) не должны превышать предельно допустимые концентрации (ПДК) для атмосферного воздуха населенных мест.

8.9. Контроль за температурой воздуха во всех основных помещениях пребывания детей осуществляется с помощью бытовых термометров.

## **IX. Требования к водоснабжению и канализации**

9.1. Здания дошкольных образовательных организаций оборудуются системами холодного и горячего водоснабжения, канализацией.

9.2. При отсутствии централизованного водоснабжения в населенном пункте (холодного и горячего) в дошкольной образовательной организации обеспечивается подача воды на пищеблок, помещения медицинского блока, прачечную (постирочную), в туалетные всех групповых ячеек.

9.3. Вода должна отвечать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде.

9.4. Подводкой горячей и холодной воды обеспечиваются помещения пищеблока, буфетных, туалетных для детей и персонала, постирочных, бассейна, медицинского блока. Умывальники, моечные ванны, душевые установки и водоразборные краны для хозяйственных нужд обеспечиваются смесителями.

9.5. Не допускается использование для технологических, хозяйственно-бытовых целей горячей воду из системы отопления.

9.6. В районах, где отсутствует централизованная канализация, здания дошкольных образовательных организаций оборудуются внутренней канализацией, при условии устройства выгребов или локальных очистных сооружений.

## **X. Требования к дошкольным образовательным организациям и группам для детей с ограниченными возможностями здоровья**

10.1. Для детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов организуются группы компенсирующей, комбинированной и оздоровительной направленности в дошкольных образовательных организациях любого вида, в которых обеспечиваются необходимые условия для организации коррекционной работы, в том числе:

- компенсирующей направленности - для осуществления квалифицированной коррекции недостатков в физическом и психическом развитии и дошкольного образования детей с ограниченными возможностями здоровья (с тяжелыми нарушениями речи, с фонетико-фонематическими нарушениями, глухих и слабослышащих, слепых и слабовидящих, с амблиопией, косоглазием, с нарушениями опорно-двигательного аппарата, с задержкой психического развития, с умственной отсталостью, с аутизмом, со сложным дефектом (сочетание двух и более недостатков в физическом и (или) психическом развитии, с иными ограниченными возможностями здоровья);

- оздоровительной направленности - для детей с туберкулезной интоксикацией, часто болеющих детей и других категорий детей, которым необходим комплекс специальных оздоровительных мероприятий;

- комбинированной направленности - для организации совместного воспитания и образования здоровых детей и детей с ограниченными возможностями здоровья.

Устройство, содержание и организация работы дошкольных образовательных учреждений и (или) групп компенсирующей и комбинированной направленности должны соответствовать требованиям настоящих санитарных правил и требованиям настоящей главы.

10.2. Размещение помещений для воспитанников специальных дошкольных образовательных организаций (дефекты физического развития, затрудняющие передвижение, нарушение

координации движений, ослабление или отсутствие зрения и другие) должно обеспечивать возможность удобного перемещения внутри здания и к игровой площадке.

10.3. Территория специальной дошкольной образовательной организации должна иметь удобные подъездные пути и подходы от остановок общественного транспорта.

Все подъезды и подходы к зданию в пределах территории дошкольной организации должны быть асфальтированы или иметь другое твердое покрытие.

Единый комплекс образовательных организаций (детский сад – школа) допускается размещать на одной территории.

10.4. На территории дошкольной образовательной организации для детей с нарушениями опорно-двигательного аппарата уклон дорожек и тротуаров предусматривается не более 5 градусов, ширина дорожек и тротуаров – не менее 1,6 м. На поворотах и через каждые 6 м они должны иметь площадки для отдыха.

На территории дошкольной образовательной организации для слепых и слабовидящих детей ширина прогулочных дорожек для безопасности передвижения детей должна быть не менее 3 м и иметь двустороннее ограждение двух уровней: перила на высоте 90 см и планка – на высоте 15 см.

Объекты (деревья, кустарники, столбы и другие), находящиеся на территории дошкольной организации, не должны быть препятствием для ходьбы, прогулки и игр детей.

Около поворотов, вблизи перекрестков, у зданий, около столбов и других препятствий дорожки должны иметь крупнозернистую структуру покрытий, шероховатая поверхность которых служит сигналом для замедления ходьбы. Асфальтированные дорожки должны иметь дугообразный профиль в зависимости от их ширины (середина дорожки возвышается над боковыми сторонами на 5 – 15 см).

10.5. В вечернее время на территории должно быть обеспечено искусственное освещение для слабовидящих детей не менее 40 лк.

10.6. Состав и площади помещений групповых ячеек специальных дошкольных образовательных организаций для детей с нарушениями слуха, зрения и интеллекта при проектировании должны приниматься в соответствии с рекомендуемым составом и площадями помещений групповых для специальных дошкольных образовательных организаций в соответствии с таблицей 4 Приложения 1.

10.7. Состав и площади помещений групповых ячеек дошкольных образовательных организаций для детей с нарушением опорно-двигательного аппарата при проектировании должны приниматься в соответствии с рекомендуемым составом и площадями помещений групповых для специальных дошкольных образовательных организаций в соответствии с таблицей 5 Приложения 1.

10.8. Двери входов в здания дошкольных организаций, помещения для детей при открытии не должны создавать препятствия для прохода детей. В помещениях следует избегать устройства внешних углов, а имеющиеся углы округлять.

10.9. Лестницы должны иметь двусторонние поручни и ограждение высотой 1,8 м или сплошное ограждение сеткой.

Для детей с поражением опорно-двигательного аппарата лестницы оборудуются двусторонними поручнями, которые устанавливаются на двух уровнях – на высоте 0,9 м и дополнительный нижний поручень на высоте 0,5 м.

Предусматривают лифты, пандусы с уклоном 1:6. Пандусы должны иметь резиновое покрытие.

10.10. Стены основных помещений групповой ячейки и оборудование должны быть окрашены матовыми красками светлых тонов. В помещениях для детей с нарушениями зрения окраска дверей и дверных наличников, выступающих частей зданий, границ ступеней, мебели и оборудования должна контрастировать с окраской стен.

10.11. При использовании звукоусиливающей аппаратуры предусматривается звукоизоляция перекрытий и стен (перекрытия и стены должны обладать высокими звукоизолирующими свойствами).

10.12. Групповые, спальни, музыкальные залы для слепых, слабовидящих должны иметь только южную и восточную ориентацию по сторонам горизонта.

10.13. Уровень искусственной освещенности для слепых и слабовидящих детей в игровых, учебных помещениях, музыкальных и спортивных залах должен быть не менее 600 – 800 лк; для детей, страдающих светобоязнью, в игровых, учебных помещениях, музыкальных и спортивных залах – не более 300 лк.

10.14. Помещения групповых для слепых и слабовидящих детей должны быть оборудованы комбинированной системой искусственного освещения.

Для создания комфортных световых условий детям со светобоязнью над их учебными сто-

лами предусматривается обязательное раздельное включение отдельных групп светильников общего освещения.

В логопедических кабинетах около зеркала устанавливаются настенные светильники местного освещения на кронштейнах, позволяющих менять угол наклона и высоту источника света.

10.15. Детская мебель и оборудование помещений должны быть безвредными для здоровья детей и учитывать специфику организации педагогического процесса и лечебно-восстановительных мероприятий, а также соответствовать росту и возрасту детей.

В помещениях групповых для слабовидящих детей и детей с умственной отсталостью рекомендуются одноместные универсальные столы с регулируемыми параметрами, простой и надежной конструкции.

В помещениях групповых для детей с нарушениями слуха (глухих, слабослышащих) и расстройствами речи рекомендуется предусматривать: одноместные столы с индивидуальными пультами (микрофонный комплект, слуховое оборудование); стол для воспитателя с пультом управления (с усилителем и коммутатором), с подводкой слаботочной линии к пульту управления каждого стола. Слуховое оборудование монтируется на стационарно закрепленных столах для детей и воспитателя.

В помещениях групповых для детей с нарушениями функций опорно-двигательного аппарата предусматривается специальная мебель.

10.16. В помещениях медицинского блока для детей с ограниченными возможностями здоровья (имеющих недостатки в физическом и (или) психологическом развитии) должны быть созданы условия для организации оздоровительно-профилактических мероприятий и осуществления лечебной и коррекционно-восстановительной работы.

10.17. В дошкольных образовательных организациях для детей с нарушением опорно-двигательного аппарата плавательный бассейн должен иметь устройство для опускания и поднятия детей.

10.18. В помещениях с ваннами для лечебного массажа нормируемая температура воздуха составляет не менее 30 °С, при расчете кратности обмена воздуха не менее 50 м<sup>3</sup> в час на ребенка.

## **XI. Требования к приему детей в дошкольные образовательные организации, режиму дня и организации воспитательно-образовательного процесса**

11.1. Прием детей, впервые поступающих в дошкольные образовательные организации, осуществляется на основании медицинского заключения.

11.2. Ежедневный утренний прием детей проводится воспитателями и (или) медицинскими работниками, которые опрашивают родителей о состоянии здоровья детей. По показаниям (при наличии катаральных явлений, явлений интоксикации) ребенку проводится термометрия.

Выявленные больные дети или дети с подозрением на заболевание в дошкольные образовательные организации не принимаются; заболевших в течение дня детей изолируют от здоровых детей (временно размещают в помещениях медицинского блока) до прихода родителей или их госпитализации в лечебно-профилактическую организацию с информированием родителей.

11.3. После перенесенного заболевания, а также отсутствия более 5 дней (за исключением выходных и праздничных дней) детей принимают в дошкольные образовательные организации только при наличии справки с указанием диагноза, длительности заболевания, сведений об отсутствии контакта с инфекционными больными.

11.4. Режим дня должен соответствовать возрастным особенностям детей и способствовать их гармоничному развитию. Максимальная продолжительность непрерывного бодрствования детей 3 – 7 лет составляет 5,5 - 6 часов, до 3 лет – в соответствии с медицинскими рекомендациями.

11.5. Рекомендуемая продолжительность ежедневных прогулок составляет 3 – 4 часа. Продолжительность прогулки определяется дошкольной образовательной организацией в зависимости от климатических условий. При температуре воздуха ниже минус 15 °С и скорости ветра более 7 м/с продолжительность прогулки рекомендуется сокращать.

11.6. Рекомендуется организовывать прогулки 2 раза в день: в первую половину дня и во вторую половину дня – после дневного сна или перед уходом детей домой.

11.7. При организации режима пребывания детей в дошкольных образовательных органи-

зациях (группах) более 5 часов организуется прием пищи с интервалом 3 – 4 часа и дневной сон; при организации режима пребывания детей до 5 часов – организуется однократный прием пищи.

Общая продолжительность суточного сна для детей дошкольного возраста 12 – 12,5 часа, из которых 2 – 2,5 часа отводится на дневной сон. Для детей от 1 года до 1,5 года дневной сон организуют дважды в первую и вторую половину дня общей продолжительностью до 3,5 часов. Оптимальным является организация дневного сна на воздухе (веранды). Для детей от 1,5 до 3 лет дневной сон организуют однократно продолжительностью не менее 3 часов. Перед сном не рекомендуется проведение подвижных эмоциональных игр, закаливающих процедур. Во время сна детей присутствие воспитателя (или его помощника) в спальне обязательно.

11.8. На самостоятельную деятельность детей 3 – 7 лет (игры, подготовка к образовательной деятельности, личная гигиена) в режиме дня должно отводиться не менее 3 – 4 часов.

11.9. Для детей раннего возраста от 1,5 до 3 лет длительность непрерывной образовательной деятельности не должна превышать 10 мин. Допускается осуществлять образовательную деятельность в первую и во вторую половину дня (по 8 – 10 минут). Допускается осуществлять образовательную деятельность на игровой площадке во время прогулки.

11.10. Продолжительность непрерывной образовательной деятельности для детей от 3 до 4-х лет – не более 15 минут, для детей от 4-х до 5-ти лет – не более 20 минут, для детей от 5 до 6-ти лет – не более 25 минут, а для детей от 6-ти до 7-ми лет – не более 30 минут.

11.11. Максимально допустимый объем образовательной нагрузки в первой половине дня в младшей и средней группах не превышает 30 и 40 минут соответственно, а в старшей и подготовительной – 45 минут и 1,5 часа соответственно. В середине времени, отведенного на непрерывную образовательную деятельность, проводят физкультурные минутки. Перерывы между периодами непрерывной образовательной деятельности – не менее 10 минут.

11.12. Образовательная деятельность с детьми старшего дошкольного возраста может осуществляться во второй половине дня после дневного сна. Ее продолжительность должна составлять не более 25 – 30 минут в день. В середине непрерывной образовательной деятельности статического характера проводятся физкультурные минутки.

11.13. Образовательную деятельность, требующую повышенной познавательной активности и умственного напряжения детей, следует организовывать в первую половину дня. Для профилактики утомления детей рекомендуется проводить физкультурные, музыкальные занятия, ритмику и т.п.

## **ХII. Требования к организации физического воспитания**

12.1. Физическое воспитание детей должно быть направлено на улучшение здоровья и физического развития, расширение функциональных возможностей детского организма, формирование двигательных навыков и двигательных качеств.

12.2. Двигательный режим, физические упражнения и закаливающие мероприятия следует осуществлять с учетом здоровья, возраста детей и времени года.

Рекомендуется использовать формы двигательной деятельности: утреннюю гимнастику, занятия физической культурой в помещении и на воздухе, физкультурные минутки, подвижные игры, спортивные упражнения, ритмическую гимнастику, занятия на тренажерах, плавание и другие.

В объеме двигательной активности воспитанников 5 – 7 лет следует предусмотреть в организованных формах оздоровительно-воспитательной деятельности 6 – 8 часов в неделю с учетом психофизиологических особенностей детей, времени года и режима работы дошкольных образовательных организаций.

Для реализации двигательной деятельности детей используются оборудование и инвентарь физкультурного зала и спортивных площадок в соответствии с возрастом и ростом ребенка.

12.3. Физическое развитие детей первого года жизни организуют в форме индивидуальных занятий, включающих комплексы массажа и гимнастики по назначению врача.

Реализация основной образовательной программы для детей первого года жизни проводится с каждым ребенком индивидуально в групповом помещении ежедневно не ранее чем через 45 минут после еды.

Длительность занятия с каждым ребенком составляет 6 – 10 минут.

Начиная с 9 месяцев, помимо комплексов гимнастики и массажа, с детьми проводят разнообразные подвижные игры в индивидуальном порядке. Допускается объединение детей в небольшие группы (по 2 – 3 ребенка).

Для реализации основной образовательной программы по физическому развитию в индивидуальной форме рекомендуется использовать стол высотой 72 – 75 см, шириной 80 см, длиной 90 – 100 см, имеющим мягкое покрытие из материалов, позволяющих проводить влажную обработку и дезинфекцию; стол сверху накрывается пеленкой, которая меняется после каждого ребенка.

12.4. С детьми второго и третьего года жизни занятия по физическому развитию основной образовательной программы осуществляют по подгруппам 2 – 3 раза в неделю. С детьми второго года жизни занятия по физическому развитию основной образовательной программы проводят в групповом помещении, с детьми третьего года жизни – в групповом помещении или в физкультурном зале.

Рекомендуемое количество детей в группе для занятий по физическому развитию и ее длительность в зависимости от возраста детей представлена в таблице 2.

Таблица 2

**Рекомендуемое количество детей в группе  
для занятий по физическому развитию и их продолжительность  
в зависимости от возраста детей в минутах**

	Возраст детей			
	от 1 г. до 1 г. 6 м.	от 1 г. 7 м. до 2 лет	от 2 лет 1 м. до 3 лет	старше 3 лет
Число детей	2 - 4	4 - 6	8 - 12	Вся группа
Длительность занятия	6 - 8	8 - 10	10 - 15	15

12.5. Занятия по физическому развитию основной образовательной программы для детей в возрасте от 3 до 7 лет организуются не менее 3 раз в неделю. Длительность занятий по физическому развитию зависит от возраста детей и составляет:

- в младшей группе – 15 мин.,
- в средней группе – 20 мин.,
- в старшей группе – 25 мин.,
- в подготовительной группе – 30 мин.

Один раз в неделю для детей 5 – 7 лет следует круглогодично организовывать занятия по физическому развитию детей на открытом воздухе. Их проводят только при отсутствии у детей медицинских противопоказаний и наличии у детей спортивной одежды, соответствующей погодным условиям.

В теплое время года при благоприятных метеорологических условиях непосредственно образовательную деятельность по физическому развитию рекомендуется организовывать на открытом воздухе.

12.6. Закаливание детей включает комплекс мероприятий: широкая аэрация помещений, правильно организованная прогулка, физические упражнения, проводимые в легкой спортивной одежде в помещении и на открытом воздухе, умывание прохладной водой и другие водные, воздушные и солнечные процедуры.

Для закаливания детей основные природные факторы (солнце, воздух и вода) используют дифференцированно в зависимости от возраста детей, здоровья, с учетом подготовленности персонала и материальной базы дошкольной образовательной организации. При организации закаливания должны быть реализованы основные гигиенические принципы – постепенность, систематичность, комплексность и учет индивидуальных особенностей ребенка.

12.7. При организации плавания детей используются бассейны, отвечающие санитарно-эпидемиологическим требованиям к плавательным бассейнам.

Продолжительность нахождения в бассейне в зависимости от возраста детей должна составлять: в младшей группе – 15 – 20 мин., в средней группе – 20 – 25 мин., в старшей группе – 25 – 30 мин., в подготовительной группе – 25 – 30 мин. Для профилактики переохлаждения детей плавание в бассейне не следует заканчивать холодной нагрузкой.

Прогулку детей после плавания в бассейне организуют не менее чем через 50 минут, в целях предупреждения переохлаждения детей.

12.8. При использовании сауны с целью закаливания и оздоровления детей необходимо соблюдать следующие требования:

- во время проведения процедур необходимо избегать прямого воздействия теплового потока от калорифера на детей;
- в термокамере следует поддерживать температуру воздуха в пределах 60 – 70 °С при относительной влажности 15 – 10%;
- продолжительность первого посещения ребенком сауны не должна превышать 3 минут;
- после пребывания в сауне ребенку следует обеспечить отдых в специальной комнате и организовать питьевой режим (чай, соки, минеральная вода).

12.9. Дети могут посещать бассейн и сауну только при наличии разрешения врача-педиатра. Присутствие медицинского персонала обязательно во время плавания детей в бассейне и нахождения их в сауне.

12.10. Для достижения достаточного объема двигательной активности детей необходимо использовать все организованные формы занятий физическими упражнениями с широким включением подвижных игр, спортивных упражнений.

Работа по физическому развитию проводится с учетом здоровья детей при постоянном контроле со стороны медицинских работников.

### **ХIII. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде**

13.1. Пищеблок дошкольной организации должен быть оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Набор оборудования производственных, складских помещений рекомендуется принимать в соответствии с Приложением 4. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно.

13.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

13.3. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;
- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);
- доски и ножи должны быть промаркированы: «СМ» – сырое мясо, «СК» – сырые куры, «СР» – сырая рыба, «СО» – сырые овощи, «ВМ» - вареное мясо, «ВР» - вареная рыба, «ВО» – вареные овощи, «гастрономия», «Сельдь», «Х» – хлеб, «Зелень»;
- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;
- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;
- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению;
- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

13.4. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.

Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов, оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

13.5. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока должны быть обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

13.6. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.

13.7. Помещение (место) для мытья обменной тары оборудуется ванной или трапом с бортиком, облицованным керамической плиткой.

13.8. Во всех производственных помещениях, моечных, санузле устанавливаются раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

13.9. В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств.

13.10. Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.

13.11. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

13.12. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

13.13. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

13.14. В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфекционных средств.

Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.

Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.

Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают.

Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

13.15. Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфекционном растворе. Допускается использование сухожарового шкафа.

13.16. В группах для детей младенческого и раннего возраста бутылочки после молочных смесей моют теплой водой с помощью ерша и моющих средств, тщательно ополаскивают проточной водой, затем стерилизуют при температуре 120 °С в течение 45 минут или кипятят в воде в течение 15 минут и хранят в промаркированной закрытой эмалированной посуде. Ерши после использования моют проточной водой и кипятят 30 минут, высушивают и хранят в сухом виде.

Соски после употребления моют водой, замачивают в 2% растворе питьевой соды в течение 15 – 20 минут, повторно моют водой, кипятят 3 минуты в воде и хранят в промаркированной емкости с закрытой крышкой.

13.17. Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфекционных средств.

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

13.18. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

13.19. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

13.20. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями.

#### **XIV. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий**

14.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольные образовательные организации осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

При централизованной поставке продукции и продовольственного сырья (из комбината питания, школьно-базового предприятия и других), для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший.

Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение 5), который хранится в течение года.

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством, действующим в Республике Южная Осетия.

14.2. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 6), который хранится в течение года.

14.3. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.

14.4. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

14.5. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

14.6. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке.

Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.

Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.

Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 °С.

Фрукты и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 °С +/- 2 °С, но не более одного часа.

14.7. Молоко, поступающее в дошкольные образовательные организации в бидонах и флягах, перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2 – 3 минут.

14.8. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

14.9. В перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов.

14.10. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

14.11. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте (Приложение 7), а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре 250 – 280 °С в течение 20 – 25 мин.

Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.

При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке – кипячению в бульоне в течение 5 – 7 минут и хранится в нем при температуре +75 °С до раздачи не более 1 часа.

Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8 – 10 минут при температуре 180 – 200 °С, слоем не более 2,5 – 3 см; запеканки – 20 – 30 минут при температуре 220 – 230 °С, слоем не более 3 – 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.

Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180 – 200 °С в течение 8 – 10 мин.

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирочная машина.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения).

Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отвариваются (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения).

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

14.12. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды; II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфекционных средствах; III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Допускается использование других моющих или дезинфекционных средств в соответствии с инструкцией по их применению.

14.13. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

14.14. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

14.15. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 °С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

14.16. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

14.16.1. Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

14.16.2. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

14.16.3. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

14.16.4. Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции.

14.16.5. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

14.16.6. Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С.

14.16.7. Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

14.17. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.

14.18. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).

14.19. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей в групповых ячейках.

14.20. В эндемичных по йоду районах рекомендуется использование йодированной поваренной соли.

14.21. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

Витаминация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей.

При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Искусственная С-витаминизация в дошкольных образовательных организациях (группах) осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг на порцию.

Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией.

Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии – иным ответственным лицом).

Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (таблица 2 Приложения 8), который хранится один год.

14.22. Перед кормлением детей продукты детского питания (смеси) подогреваются в водяной бане (температура воды +50 °С) в течение 5 минут или в электронагревателе для детского питания до температуры +37 °С. Подготовка продуктов для питания детей первого года жизни (разведение сухих смесей, инстантных каш, разогревание продуктов прикорма) должно быть организовано в буфетной групповой ячейки. Буфетная должна быть оборудована холодильником и устройствами для подогрева детского питания.

14.23. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции (таблица 1 Приложения 8).

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

14.24. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

14.25. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевых продуктов, указанных в Приложении 9;
- изготовление на пищеблоке дошкольных образовательных организаций творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

14.26. В дошкольных образовательных организациях должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой.

Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя.

14.27. Для питья и разведения молочных смесей и инстантных (быстрорастворимых) каш для детей раннего возраста следует использовать бутилированную воду для детского питания или прокипяченную питьевую воду из водопроводной сети.

#### **XV. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста**

15.1. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и быть не меньше значений, указанных в таблице 3.

Таблица 3

#### **Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастных групп**

	0 - 3 мес.	4 - 6 мес.	7 - 12 мес.	1 - 2 г.	2 - 3 г.	3 - 7 лет
Энергия (ккал)	115 <*>	115 <*>	110 <*>	1200	1400	1800
Белок, г	-	-	-	36	42	54
<*> в т.ч. животный (%)				70	65	60
<*> г/кг массы тела	2,2	2,6	2,9	-	-	-
Жиры, г	6,5 <*>	6 <*>	5,5 <*>	40	47	60
Углеводы, г	13 <*>	13 <*>	13 <*>	174	203	261

-----  
Примечание:

<\*> Потребности для детей первого года жизни в энергии, жирах, углеводах даны в расчете г/кг массы тела.

<\*> Потребности для детей первого года жизни, находящихся на искусственном вскармливании.

15.2. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

В дошкольных образовательных организациях допускается доставка готовых блюд с комбинатов питания, пищеблоков дошкольных образовательных организаций, общеобразовательных организаций и организаций общественного питания.

Перетаривание готовой кулинарной продукции и блюд не допускается.

15.3. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях (Приложение 10).

В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12 – 15% от калорийности рациона, жиров 30 – 32% и углеводов 55 – 58%.

При составлении меню учитываются национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей, а также в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях (Приложение 11).

15.4. При составлении примерного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи с учетом таблицы 4.

Рекомендуемое распределение калорийности  
между приемами пищи в %

Для детей с круглосуточным пребыванием	Для детей с дневным пребыванием 8 – 10 час.	Для детей с дневным пребыванием 12 час.
Завтрак (20 – 25%)	завтрак (20 – 25%)	завтрак (20 – 25%)
2 завтрак (5%)	2 завтрак (5%)	2 завтрак (5%)
Обед (30 – 35%)	обед (30 – 35%)	обед (30 – 35%)
Полдник (10 – 15%)	полдник (10 – 15%)	Полдник (10 – 15%) <*>/или уплотненный полдник (30 – 35%)
Ужин (20 – 25%)		Ужин (20 – 25%) <*>
2 ужин – (до 5%) – дополнительный прием пищи перед сном – кисломолочный напиток с булочным или мучным кулинарным изделием		----- <*> Вместо полдника и ужина возможна организация уплотненного полдника (30 – 35%).

В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный прием пищи – второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

15.5. Примерное меню должно содержать информацию в соответствии с Приложением 12. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены согласно Приложению 7.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

15.6. Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд. Ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки. На второй ужин рекомендуется выдавать кисломолочные напитки.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи должны соответствовать Приложению 13.

15.7. В дошкольной образовательной организации, функционирующей в режиме 8 и более часов, примерным меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 – 3 раза в неделю.

При организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, функционирующих в режиме кратковременного пребывания, в примерное меню включаются блюда и продукты с учетом режима работы дошкольной образовательной организации и режима питания детей.

15.8. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (Приложение 14).

При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

15.9. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде. Рекомендуется для заказа продуктов с учетом принятой логистики организации питания дошкольной образовательной организации составлять меню-требование.

15.10. В специализированных дошкольных образовательных организациях и группах для детей с хроническими заболеваниями (сахарный диабет, пищевая аллергия, часто болеющие дети) питание детей должно быть организовано в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания и меню.

15.11. Кратность приема пищи и режим питания детей по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) определяется временем пребывания детей и режимом работы дошкольной образовательной организации.

При 8 - 10-часовом пребывании детей, организуется 3 - 4-разовое питание, при 10,5 - 12-часовом - 4 - 5-разовое питание, при 13 - 24-часовом - 5 - 6-разовое питание. Между завтраком и обедом возможна организация второго завтрака.

Для детей, начиная с 9-месячного возраста, оптимальным является прием пищи с интервалом не более 4 часов.

15.12. Питание детей первого года жизни назначается индивидуально в соответствии с возрастными физиологическими нормативами и своевременным введением всех видов прикорма в соответствии со схемой введения прикорма детям первого года жизни (Приложение 15).

15.12.1. Дети, находящиеся на искусственном вскармливании, должны получать сухие или жидкие адаптированные молочные смеси и продукты прикорма в соответствии с возрастом.

15.12.2. Для питания детей первого года жизни используются пищевые продукты промышленного производства, предназначенные для соответствующего возраста и имеющие свидетельства о государственной регистрации. Молочные продукты и молочные смеси могут поступать из молочной кухни. Детское питание, полученное из молочной кухни, хранят в холодильнике (по группам) в пределах сроков реализации.

15.13. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в дошкольных образовательных организациях и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом.

## **XVI. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации**

16.1. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфекционных средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки, либо с использованием контейнеров с крышками, для отдельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.

16.2. Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных законодательством, действующим в Республике Южная Осетия температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.

16.3. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.

Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.

16.4. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного законодательством, действующим в Республике Южная Осетия, образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

16.5. Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Обратную тару после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2%-ным раствором кальцинированной соды, ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению. При отсутствии в дошкольной образовательной организации специально выделенного помещения обработка возвратной тары проводится поставщиком продуктов.

Термосы подлежат обработке в соответствии с инструкциями по применению.

## **XVII. Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций**

17.1. Все помещения убираются влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полов у плинтусов и под мебелью, подоконников, радиаторов и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и др.).

Влажная уборка в спальнях проводится после ночного и дневного сна, в групповых - после каждого приема пищи.

Влажная уборка спортивных залов проводится 1 раз в день и после каждого занятия. Спортивный инвентарь ежедневно протирается влажной ветошью, маты - с использованием мыльно-содового раствора. Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса. Во время генеральных уборок ковровое покрытие подвергается влажной обработке. Возможно использование моющего пылесоса. После каждого занятия спортивный зал проветривается в течение не менее 10 минут.

17.2. Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой.

Стулья, пеленальные столы, манежи и другое оборудование, а также подкладочные клеенки, клеенчатые нагрудники после использования моются горячей водой с мылом; нагрудники из ткани - стираются.

Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях.

17.3. Для технических целей (уборка помещений групповой, туалета и т.д.) оборудуется в туалетных помещениях групповых отдельный водопроводный кран.

17.4. Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой или выбивают на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны, затем чистят влажной щеткой. Рекомендуются один раз в год ковры подвергать сухой химической чистке.

17.5. Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно. Горшки моются после каждого использования при помощи ершей или щеток и моющих средств. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день ершами или щетками с использованием моющих и дезинфекционных средств.

17.6. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц с применением моющих и дезинфекционных средств. Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).

17.7. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в дошкольных образовательных организациях (группах), в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.

При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся противоэпидемические мероприятия персоналом дошкольной образовательной организации.

17.8. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в дошкольных образовательных организациях (группах), в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.

При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия в соответствии с санитарным законодательством, действующим в Республике Южная Осетия.

17.9. В теплое время года засетчиваются окна и двери. Для борьбы с мухами внутри помещений допускается использовать механические методы (липкие ленты, мухоловки).

17.10. Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты; прикрывать их следует только при резком перепаде температур воздуха помещений и наружного воздуха. По мере загрязнения их очищают от пыли.

Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.

17.11. Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании дошкольных образовательных организаций в присутствии детей.

17.12. Приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) перед поступлением в групповые моются проточной водой (температура 37 °С) с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей, и затем высушивают на воздухе.

Пенолатексные ворсовые игрушки и мягконабивные игрушки обрабатываются согласно инструкции изготовителя.

Игрушки, которые не подлежат влажной обработке (мытью, стирке), используются только в качестве дидактического материала.

17.13. Игрушки моются ежедневно в конце дня, а в группах для детей младенческого и раннего возраста - 2 раза в день. Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.

17.14. Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Все белье маркируется.

Постельное белье, кроме наволочек, маркируется у ножного края. На каждого ребенка необходимо иметь три комплекта белья, включая полотенца для лица и ног, и две смены наматрасников. Чистое белье доставляется в мешках и хранится в шкафах.

17.15. Белье после употребления складывается в специальный бак, ведро с крышкой, клеенчатый, пластиковый или из двойной материи мешок. Грязное белье доставляется в постирочную (или специальное помещение). Матерчатые мешки стираются, клеенчатые и пластиковые - обрабатываются горячим мыльно-содовым раствором.

17.16. Постельные принадлежности: матрацы, подушки, спальные мешки проветриваются непосредственно в спальнях при открытых окнах во время каждой генеральной уборки и периодически на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны. Рекомендуется один раз в год постельные принадлежности подвергать химической чистке или обработке в дезинфекционной камере.

17.17. Мочалки для мытья детей (число мочалок соответствует количеству детей в группе) после использования замачиваются в дезинфекционном растворе, промываются проточной водой, просушиваются и хранятся в чистых матерчатых мешках.

17.18. В дошкольной образовательной организации должны проводиться мероприятия, исключающие проникновение насекомых и грызунов. При их обнаружении в течение суток должны быть организованы и проведены мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями к проведению дезинфекционных и дератизационных мероприятий, действующими в Республике Южная Осетия.

### **XVIII. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в дошкольных образовательных организациях**

18.1. В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений медицинские работники проводят:

- медицинские осмотры детей (в том числе на педикулез) при поступлении в дошкольные образовательные организации с целью выявления больных. В случае обнаружения детей, пораженных педикулезом, их отправляют домой для санации. Прием детей после санации допускается в дошкольные образовательные организации при наличии медицинской справки об отсутствии педикулеза; результаты осмотра заносят в специальный журнал;

- систематическое наблюдение за состоянием здоровья воспитанников, особенно имеющих отклонения в состоянии здоровья;

- работу по организации профилактических осмотров воспитанников и проведение профилактических прививок;

- распределение детей на медицинские группы для занятий физическим воспитанием;

- информирование руководителей учреждения, воспитателей, методистов по физическому воспитанию о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья;

- сообщение в учреждения здравоохранения о случае инфекционных и паразитарных заболеваний среди воспитанников и персонала учреждения в течение 2 часов после установления диагноза;

- систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием территории и всех помещений, соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом;

- организацию и контроль за проведением профилактических и санитарно-противоэпидемических мероприятий,

- работу по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекции, а также контроль за полнотой ее проведения;

- работу с персоналом и детьми по формированию здорового образа жизни (организация «дней здоровья», игр, викторин и другие);

- медицинский контроль за организацией физического воспитания, состоянием и содержанием мест занятий физической культурой, наблюдение за правильным проведением мероприятий по физической культуре в зависимости от пола, возраста и состояния здоровья;

- контроль за пищеблоком и питанием детей;

- ведение медицинской документации.

18.2. В целях профилактики контагиозных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) в дошкольных образовательных организациях организуются и проводятся меры по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии.

18.2.1. Выявление инвазированных контагиозными гельминтозами осуществляется одновременным однократным обследованием всех детей дошкольных образовательных организаций один раз в год.

18.2.2. Всех выявленных инвазированных регистрируют в журнале для инфекционных заболеваний и проводят медикаментозную терапию.

18.2.3. При выявлении 20% и более инвазированных острицами среди детей проводят оздоровление всех детей и обслуживающего персонала дошкольных образовательных организаций. Одновременно проводятся мероприятия по выявлению источников заражения острицами и их оздоровление в соответствии с требованиями по профилактике энтеробиозов, действующими в Республике Южная Осетия.

18.2.4. При регистрации случаев заболеваний среди детей и персонала дошкольных образовательных организаций контагиозными гельминтозами профилактические мероприятия проводят как в период лечения детей, так и ближайшие 3 дня после его окончания. При этом необходимо:

- ежедневно 2 раза (утром и вечером) проводить влажную уборку помещений с применением мыльно-содового раствора;

- провести чистку (очистить с использованием пылесоса) или обработать камерной дезинфекцией (если невозможно облучить бактерицидными лампами в течение 30 минут на расстоянии до 25 см) ковры, дорожки, мягкие игрушки и убрать их до завершения заключительной дезинвазии;

- в течение 3 дней, начиная с первого дня лечения, одеяла, матрацы и подушки обрабатывать пылесосом. Одеяла и постельное белье не допускается встряхивать в помещении;

- в группах круглосуточного пребывания ежедневно менять или проглаживать горячим утюгом нательное, постельное белье и полотенца;

- следить за соблюдением детьми и персоналом правил личной гигиены (ногти на руках детей и персонала должны быть коротко острижены).

18.2.5. Для профилактики паразитозов проводят лабораторный контроль за качеством воды в ванне бассейна и одновременным отбором смывов с объектов внешней среды на паразитологические показатели.

### **XIX. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала**

19.1. Персонал дошкольных образовательных организаций проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в порядке, установленном законодательством, действующим в Республике Южная Осетия; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям, - не реже 1 раза в год. Неаттестованный персонал дошкольных образовательных организаций проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.

Работники дошкольной образовательной организации должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям.

19.2. Каждый работник дошкольных образовательных организаций должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

При отсутствии сведений о профилактических прививках работники, поступающие в дошкольные образовательные организации, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.

19.3. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья (Приложение 16).

Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания.

При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

19.4. Персонал дошкольных образовательных организаций должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти.

19.5. Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка), не менее трех комплектов на 1 человека. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.

19.6. Воспитатели и помощники воспитателя обеспечиваются спецодеждой (халаты светлых тонов).

19.7. Перед входом в туалетную комнату персонал должен снимать халат и после выхода тщательно мыть руки с мылом; работникам не допускается пользоваться детским туалетом.

19.8. У помощника воспитателя дополнительно должны быть: фартук, колпак или косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и специальный (темный) халат для уборки помещений.

## **XX. Требования к соблюдению санитарных правил**

20.1. Руководитель дошкольной образовательной организации является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил, в том числе обеспечивает:

- наличие текста настоящих санитарных правил в организации и доведение содержания правил до работников учреждения;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками учреждения;
- необходимые условия для соблюдения санитарных правил;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение работниками дошкольной образовательной организации периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения;
- организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования учреждения.

20.2. Медицинский персонал дошкольных образовательных организаций осуществляет повседневный контроль за соблюдением требований санитарных правил.

20.3. За нарушение санитарного законодательства руководитель дошкольных образовательных организаций, а также должностные лица, нарушившие требования настоящих санитарных правил, несут ответственность в порядке, установленном законодательством, действующим в Республике Южная Осетия.

Таблица 1

**Рекомендуемые площади помещений групповой ячейки**

Вид помещений	Площадные показатели (не менее)
<b>Групповые ячейки</b>	
Раздевальная	18 кв. м; для групп наполняемостью менее 10 человек площадь раздевальной допускается определять из расчета 1,0 кв. м на 1 ребенка, но не менее 6 кв. м
Буфетная	3,0 кв. м
Спальня	1,8 кв. м на 1 ребенка в группах для детей младенческого и раннего возраста, 2,0 кв. м на 1 ребенка в дошкольных группах
Туалетная	12 кв. м для групп для детей младенческого и раннего возраста; 16 кв. м для дошкольных групп
<b>Медицинский блок</b>	
Медицинский кабинет	не менее 12 кв. м
Процедурный кабинет	не менее 8 кв. м
Туалет с местом для приготовления дезинфекционных растворов	не менее 6 кв. м

Таблица 2

**Рекомендуемый состав и площади служебно-бытовых помещений**

Помещения	Площадь (м <sup>2</sup> ) в зависимости от вместимости и количества групп			
	до 80 (1 - 4)	до 150 (5 - 6)	до 240 (7 - 12)	до 350 (13 - 18)
Кабинет заведующего	10	10	9	9
Кабинет завхоза	-	-	6	6
Методический кабинет	12	12	12	12
Хозяйственная кладовая	4	5	8	12
Кладовая чистого белья	4	6	8	10
Комната кастелянши	-	-	-	6
Столярная мастерская	-	-	12	12
Столовая персонала	-	-	-	10
Туалеты для персонала	3	3	6	6

Таблица 3

**Рекомендуемый состав и площади помещений постирочной**

Помещения	Площадь (м <sup>2</sup> ) в зависимости от вместимости и количества групп			
	до 80 (1 - 4)	до 150 (5 - 6)	до 240 (7 - 12)	до 350 (13 - 18)
Стиральная	14	14	16	18
Гладильная	-	10	12	12
Всего	14	24	28	30

Таблица 4

**Рекомендуемый состав и площади помещений групповых для специальных дошкольных образовательных организаций в кв. м на 1 ребенка**

Помещения	Нарушения			
	слуха	зрения		интеллекта
		слабовидящие	косоглазие и амблиопия	
Раздевальная	1,0	1,0	0,8	1,0
Помещение для личных вещей детей	0,4	0,4	0,3	0,4
Групповая	3,0	4,2	3,3	4,2
Спальня	2,5	3,0	2,4	3,0
Буфетная	3,0	3,0	3,0	3,0
Туалетная	12 кв. м для групп для детей младенческого и раннего возраста; 16 кв. м для дошкольных групп			
Плеопто-ортоптическая комната	0	2,0	1,6	-
Логопедическая комната	-	-	-	1,0

Таблица 5

**Рекомендуемый состав и площади помещений групповых дошкольных образовательных организаций для детей с нарушением опорно-двигательного аппарата в кв. м на 1 ребенка**

Помещения	Групповые ячейки детей до 3-х лет	Групповые ячейки детей от 3-х до 7-ми лет
Раздевальная (приемная)	1,0	1,0
Помещение для личных вещей детей	0,4	0,4
Игральная (столовая)	3,0	3,1
Спальня	4,1	4,1
Помещение для раздачи пищи и мойки посуды (буфетная)	3,0	3,0
Туалетная (горшечная)	0,25	0,25
Комната логопеда	0,83	0,83
Веранда неотапливаемая (для 50% детей)	3,0	3,0

**ТРЕБОВАНИЯ  
К РАЗМЕЩЕНИЮ ИСТОЧНИКОВ ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ ПОМЕЩЕНИЙ  
ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ**

Помещения	Система освещения	Размещение светильников
Групповые (игровые), раздевальные	Общее равномерное	Вдоль светонесущей стены
Спальные помещения, веранды	Общее равномерное + дежурное (ночное)	Вдоль преимущественного размещения оборудования
Зал для музыкальных и физкультурных занятий	Общее равномерное	Любое

ТРЕБОВАНИЯ  
К ТЕМПЕРАТУРЕ ВОЗДУХА И КРАТНОСТИ ВОЗДУХООБМЕНА В ОСНОВНЫХ  
ПОМЕЩЕНИЯХ ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ

Помещения	t° (С) - не ниже	Кратность обмена воздуха в 1 час	
		приток	вытяжка
Приемные, игровые ясельных групповых ячеек	22 - 24	-	1,5
Приемные, игровые младшей, средней, старшей групповых ячеек	21 - 23	-	1,5
Спальни всех групповых ячеек	19 - 20	-	1,5
Туалетные ясельных групп	22 - 24	-	1,5
Туалетные дошкольных групп	19 - 20	-	1,5
Помещения медицинского назначения	22 - 24	-	1,5
Залы для муз. и гимнастических занятий	19 - 20	-	1,5
Прогулочные веранды	не менее 12	по расчету, но не менее 20 м <sup>3</sup> на 1 ребенка	
Зал с ванной бассейна	не менее 29		
Раздевалка с душевой бассейна	25 - 26		
Отапливаемые переходы	не менее 15		

**РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ ПИЩЕБЛОКОВ**

Наименование помещения	Оборудование
Склады (кладовые)	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны, раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна, универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее двух, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разуба мяса, моечные ванны, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрочайник, контрольные весы, раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Моечная ванна

(образец)

**Журнал  
бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих  
на пищеблок**

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарно-транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7	8

-----  
Примечание:

<\*> Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

**Журнал  
учета температурного режима в холодильном оборудовании**

Наименование единицы холодильного оборудования	Месяц/дни: (t в °C)					
	1	2	3	4	5	6

(образец)

**Технологическая карта**

Технологическая карта N \_\_\_\_\_

Наименование изделия:

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Выход:		

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	

Технология приготовления: \_\_\_\_\_

**Таблица 1**

(образец)

**Журнал бракеража готовой кулинарной продукции**

Дата и час изготов- ления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7

-----  
Примечание:

<\*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Таблица 2  
(образец)

**Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд**

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

**ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ,  
КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ:**

**Мясо и мясопродукты:**

- мясо диких животных;
- коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- мясо третьей и четвертой категории;
- мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%;
- субпродукты, кроме печени, языка, сердца;
- кровяные и ливерные колбасы;
- непотрошенная птица;
- мясо водоплавающих птиц.

**Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы:**

- зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов;
- блюда, не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель).

**Консервы:**

- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.

**Пищевые жиры:**

- кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин (маргарин допускается только для выпечки) и другие гидрогенизированные жиры;
- сливочное масло жирностью ниже 72%;
- жареные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделия, чипсы.

**Молоко и молочные продукты:**

- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных,
- молоко, не прошедшее пастеризацию;
- молочные продукты, творожные сырки с использованием растительных жиров;
- мороженое (на основе растительных жиров);
- творог из непастеризованного молока;
- фляжная сметана без термической обработки;
- простокваша «самоквас»;

**Яйца:**

- яйца водоплавающих птиц;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой»;
- яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

**Кондитерские изделия:**

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы.

**Прочие продукты и блюда:**

- любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.);
- первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
- крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;
- грибы и кулинарные изделия, из них приготовленные;
- квас, газированные напитки;
- уксус, горчица, хрен, перец острый и другие острые приправы и содержащие их пищевые продукты, включая острые соусы, кетчупы, майонезы и майонезные соусы;
- маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) с применением уксуса, не прошедшие перед выдачей термическую обработку;
- кофе натуральный;
- ядра абрикосовой косточки, арахиса;
- карамель, в том числе леденцовая;
- продукты, в том числе кондитерские изделия, содержащие алкоголь; кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).

**РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СУТОЧНЫЕ НАБОРЫ  
ПРОДУКТОВ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ (Г, МЛ, НА 1 РЕБЕНКА/СУТКИ)**

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	1 - 3 года	3 - 7 лет	1 - 3 года	3 - 7 лет
Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5%	390	450	390	450
Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5%	30	40	30	40
Сметана с м.д.ж. не более 15%	9	11	9	11
Сыр твердый	4,3	6,4	4	6
Мясо (бескостное/на кости)	55/68	60,5/75	50	55
Птица (куры 1 кат. потр./цыплята-бройлеры 1 кат. потр./индейка 1 кат. потр.)	23/23/22	27/27/26	20	24
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	34	39	32	37
Колбасные изделия	-	7	-	6,9
Яйцо куриное столовое	0,5 шт.	0,6 шт.	20	24
Картофель: с 01.09 по 31.10	160	187	120	140
с 31.10 по 31.12	172	200	120	140
с 31.12 по 28.02	185	215	120	140
с 29.02 по 01.09	200	234	120	140
Овощи, зелень	256	325	205	260
Фрукты (плоды) свежие	108	114	95	100
Фрукты (плоды) сухие	9	11	9	11
Соки фруктовые (овощные)	100	100	100	100
Напитки витаминизированные (готовый напиток)	-	50	-	50
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	40	50	40	50
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	60	80	60	80
Крупы (злаки), бобовые	30	43	30	43
Макаронные изделия	8	12	8	12
Мука пшеничная хлебопекарная	25	29	25	29
Масло коровье сладкосливочное	18	21	18	21
Масло растительное	9	11	9	11

Кондитерские изделия	7	20	7	20
Чай, включая фиточай	0,5	0,6	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6	0,5	0,6
Кофейный напиток	1,0	1,2	1,0	1,2
Сахар	37	47	37	47
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5	0,4	0,5
Мука картофельная (крахмал)	2	3	2	3
Соль пищевая поваренная	4	6	4	6
Хим. состав (без учета т/о)				
Белок, г			59	73
Жир, г			56	69
Углеводы, г			215	275
Энергетическая ценность, ккал			1560	1963

Примечание:

1 - при составлении меню допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания +/- 5%;

2 - при использовании другого сырья необходимо делать перерасчет. Масса брутто может меняться в зависимости от исходного сырья и сезона года. При формировании меню необходимо обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

3 - доля кисломолочных напитков может составлять 135 - 150 мл для детей в возрасте 1 - 3 года и 150 - 180 мл - для детей 3 - 7 лет;

4 - % отхода учитывать только при использовании творога для приготовления блюд;

5 - в случае замены говядины на другие виды мясного сырья (разрешенного для использования в питании детей в ДОУ (Приложение 11), поступления новых видов пищевых продуктов, в том числе и импортных товаров, или в случае поступления нестандартного сырья, нормы отходов и потерь при технологической обработке этого сырья могут определяться дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проработок;

6 - количество витаминизированного напитка должно обеспечить не более 15% от суточной потребности детей в витаминах и может меняться в зависимости от состава напитка;

7 - в том числе для приготовления блюд и напитков; в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.), выдача сахара должна быть уменьшена в соответствии с его количеством, поступающим в составе используемого готового продукта;

8 - допустимы отклонения от химического состава рекомендуемых наборов продуктов +/- 10%;

При использовании в питании детей готовых продуктов и полуфабрикатов промышленного производства со сложным составом, входящие в их состав ингредиенты следует учитывать одновременно в различных группах продуктового набора в соответствии с количественными сведениями о составе продукта, представленными изготовителем на упаковке (на основании технических документов, рецептур, расчетных или лабораторных данных).

## РЕКОМЕНДУЕМЫЙ АССОРТИМЕНТ ОСНОВНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

### Мясо и мясопродукты:

- говядина I категории,
- телятина,
- нежирные сорта свинины и баранины;
- мясо птицы охлажденное (курица, индейка),
- мясо кролика,
- сосиски, сардельки (говяжьих), колбасы вареные для детского питания, не чаще, чем 1 - 2 раза в неделю - после тепловой обработки;
- субпродукты говяжьих (печень, язык).

Рыба и рыбопродукты - треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), морепродукты.

Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.

### Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;
- творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150 °Т - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;
- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый - для питания детей дошкольного возраста);
- сметана (10%, 15% жирности) - после термической обработки;
- кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, варенец, бифидок, кефир, йогурты, простокваша;
- сливки (10% жирности);
- мороженое (молочное, сливочное)

### Пищевые жиры:

- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);
- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированное; рапсовое, оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда;
- маргарин ограниченно для выпечки.

### Кондитерские изделия:

- зефир, пастила, мармелад;
- шоколад и шоколадные конфеты - не чаще одного раза в неделю;
- галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей);
- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);
- джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.

### Овощи:

- овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовой салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, коренья белые сушеные, томатная паста, томат-пюре;
- овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.

**Фрукты:**

- яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные);
- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости;
- тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) - с учетом индивидуальной переносимости;
- сухофрукты.

**Бобовые:** горох, фасоль, соя, чечевица.

**Орехи:** миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

**Соки и напитки:**

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);
- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;
- витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;
- кофе (суррогатный), какао, чай.

**Консервы:**

- говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд);
- лосось, сайра (для приготовления супов);
- компоты, фрукты дольками;
- баклажанная и кабачковая икра для детского питания;
- зеленый горошек;
- кукуруза сахарная;
- фасоль стручковая консервированная;
- томаты и огурцы соленые.

Хлеб (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия – все виды без ограничения.

Соль поваренная йодированная – в эндемичных по содержанию йода районах.

### Примерное меню

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	N рецептуры
			Б	Ж	У			
День 1								
завтрак:								
...								
обед:								
...								
Итого за первый день:								
День 2								
завтрак:								
...								
обед:								
...								
Итого за второй день:								
... и т.д. по дням								
Итого за весь период								
Среднее значение за период								
Содержание белков, жиров, углеводов в меню за период в % от калорийности								

**СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)**

Возраст детей	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
от 1 года до 3-х лет	350 - 450	450 - 550	200 - 250	400 - 500
от 3-х до 7-ми лет	400 - 550	600 - 800	250 - 350	450 - 600

**ТАБЛИЦА ЗАМЕНЫ ПРОДУКТОВ ПО БЕЛКАМ И УГЛЕВОДАМ**

Наименование продуктов	Количество (нетто, г)	Химический состав			Добавить к суточному рациону или исключить
		белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Замена хлеба (по белкам и углеводам)					
Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	49,7	
Хлеб ржаной простой	150	8,3	1,5	48,1	
Мука пшеничная 1 сорт	70	7,4	0,8	48,2	
Макароны, вермишель	70	7,5	0,9	48,7	
Крупа манная	70	7,9	0,5	50,1	
Замена картофеля (по углеводам)					
Картофель	100	2,0	0,4	17,3	
Свекла	190	2,9	-	17,3	
Морковь	240	3,1	0,2	17,0	
Капуста белокочанная	370	6,7	0,4	17,4	
Макароны, вермишель	25	2,7	0,3	17,4	
Крупа манная	25	2,8	0,2	17,9	
Хлеб пшеничный	35	2,7	0,3	17,4	
Хлеб ржаной простой	55	3,1	0,6	17,6	
Замена свежих яблок (по углеводам)					
Яблоки свежие	100	0,4	-	9,8	
Яблоки сушеные	15	0,5	-	9,7	
Курага (без косточек)	15	0,8	-	8,3	
Чернослив	15	0,3	-	8,7	

Замена молока (по белку)					
Молоко	100	2,8	3,2	4,7	
Творог полужирный	20	3,3	1,8	0,3	
Творог жирный	20	2,8	3,6	0,6	
Сыр	10	2,7	2,7	-	
Говядина (1 кат.)	15	2,8	2,1	-	
Говядина (2 кат.)	15	3,0	1,2	-	
Рыба (филе трески)	20	3,2	0,1	-	
Замена мяса (по белку)					
Говядина (1 кат.)	100	18,6	14,0		
Говядина (2 кат.)	90	18,0	7,5		Масло + 6 г
Творог полужирный	110	18,3	9,9		Масло + 4 г
Творог жирный	130	18,2	23,4	3,7	Масло - 9 г
Рыба (филе трески)	120	19,2	0,7	-	Масло + 13 г
Яйцо	145	18,4	16,7	1,0	
Замена рыбы (по белку)					
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	1,3	
Говядина 1 кат.	85	15,8	11,9	-	Масло - 11 г
Говядина 2 кат.	80	16,0	6,6	-	Масло - 6 г
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	Масло - 8 г
Творог жирный	115	16,1	20,7	3,3	Масло - 20 г
Яйцо	125	15,9	14,4	0,9	Масло - 13 г
Замена творога					
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	
Говядина 1 кат.	90	16,7	12,6	-	Масло - 3 г
Говядина 2 кат.	85	17,0	7,5	-	
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	-	Масло + 9 г
Яйцо	130	16,5	15,0	0,9	Масло - 5 г
Замена яйца (по белку)					
Яйцо 1 шт.	40	5,1	4,6	0,3	
Творог полужирный	30	5,0	2,7	0,4	
Творог жирный	35	4,9	6,3	1,0	
Сыр	20	5,4	5,5	-	
Говядина 1 кат.	30	5,6	4,2	-	
Говядина 2 кат.	25	5,0	2,1	-	
Рыба (филе трески)	35	5,6	0,7	-	

**ПРИМЕРНАЯ СХЕМА ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ПЕРВОГО ГОДА ЖИЗНИ**

Наименование продуктов и блюд	Возраст (месяцы жизни)							
	2	3	4	5	6	7	8	9 - 12
Женское молоко, адаптированная молочная смесь или последующие молочные смеси (мл)	800 - 900	800 - 900	800 - 900	700	600	500	200 - 400	200 - 400
фруктовые соки (мл)	-	-	5 - 30	40 - 50	50 - 60	70	80	90 - 100
фруктовое пюре (мл)	-	-	5 - 30	40 - 50	50 - 60	70	80	90 - 100
творог (г)	-	-	-	-	10 - 40	40	40	50
желток (шт.)	-	-	-	-	-	0,25	0,50	0,50
овощное пюре (г)	-	-	10 - 100	100 - 150	150	170	180	200
каша (г)	-	-	10 - 100	100 - 150	150	150	180	200
мясное пюре (г)	-	-	-	-	5 - 30	30	50	60 - 70
рыбное пюре (г)	-	-	-	-	-	-	5 - 30	30 - 60
кефир и другие неадаптированные кисломолочные продукты (мл)	-	-	-	-	-	-	200	200
цельное молоко (мл)	-	-	100 <*>	200 <*>	200 <*>	200 <*>	200 <*>	200 <*>
хлеб (пшеничный, в/с) (г)	-	-	-	-	-	-	5	10
сухари, печенье (г)	-	-	-	-	-	3 - 5	5	10 - 15
растительное масло (мл)	-	-	-	1 - 3	3	5	5	6
сливочное масло (г)	-	-	-	1 - 4	4	4	5	6
<p>Примечание: &lt;*&gt; Для приготовления каш. &lt;*&gt; В зависимости от количества потребляемой молочной смеси или женского молока.</p>								

**Журнал здоровья**

N п/п	Ф.И.О. работника <*>	Должность	Месяц/дни <***>:							
			1	2	3	4	5	6	7	...
1.										
2.										
3.										

-----  
Примечание:

<\*> Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

<\*\*\*> Условные обозначения:

Зд. – здоров; Отстранен – отстранен от работы; отп. – отпуск; В – выходной; б/л – больничный лист.