БЮЛЛЕТЕНЬ
НОРМАТИВНЫХ
ПРАВОВЫХ АКТОВ
исполнительных органов государственной власти

№15
декабрь 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 №11 «Об утверждении СанПиН 2.3.6.012-19 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (*Регистрационный №00518 от 23.10.2019 г.*) 3

Постановление Комитета по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Республики Южная Осетия от 29 апреля 2019 года №15 «Об утверждении СП 2.3.4.017-19 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий (*Регистрационный №00519 от 23.10.2019 г.)* 48

Приказ Министерства культуры Республики Южная Осетия от 10 сентября 2019 г. №118 «Об утверждении устава Юго-Осетинского Государственного драматического театра им. К. Хетагурова» *(Регистрационный №00520 от 23.10.2019 г.)* 67

Приказ Министерства юстиции Республики Южная Осетия от 23 октября 2019 г. №36 «Об утверждении отдельных форм выписок из Реестра о недвижимом имуществе и правах на него, состава содержащихся в них сведений и порядка их заполнения» *(Регистрационный № 00521 от 23.10. 2019 г.)* 76

Приказ Министерства внутренних дел Республики Южная Осетия от 15 октября 2019 г. №550
«Об утверждении Положения об Экспертно-криминалистическом центре
Министерства внутренних дел Республики Южная Осетия»
(Регистрационный №00522 от 30.10. 2018 г.) 89

Постановление Комитета по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека Республики Южная Осетия от 29 апреля 2019 г. № 2
«Об утверждении СанПиН 2.4.2.002-19 «Санитарно-эпидемиологические требования
к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»
«Регистрационный №00523 от 30. 10. 2019 г.» 93

П О С Т А Н О В Л Е Н И Е
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 №11

Об утверждении СанПиН 2.3.6.012-19 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
Зарегистрировано в МЮ РЮО от 23.10.2019 г.
Регистрационный №00518

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 2.3.6.012-19 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Главный государственный
санитарный врач
Республики Южная Осетия **М.М. Кочиева**

Утверждены
Постановлением
Главного государственного
санитарного врача
Республики Южная Осетия
от 29 апреля 2019 года № 11

2.3.6. ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИЯМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ИЗГОТОВЛЕНИЮ И ОБОРОТОСПОСОБНОСТИ В НИХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы
СанПиН 2.3.6.012-19

I. Общие положения и область применения

1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее – санитарные правила) разработаны с целью предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) среди населения Республики Южная Осетия и определяют основные санитарно-гигиенические нормы и требования к размещению, устройству, планировке, санитарно-техническому состоянию, содержанию организаций, условиям транспортировки, приемки, хранения, переработки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологическим процессам производства, а также к условиям труда, соблюдению правил личной гигиены работников.

1.2. Санитарные правила распространяются на действующие, строящиеся и реконструируемые организации общественного питания, независимо от форм собственности и ведомственной принадлежности, в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению.

Настоящие санитарные правила являются обязательными для исполнения всеми гражданами, юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, деятельность которых связана с организацией питания населения, в том числе в период проведения массовых общественных мероприятий (ярмарок, спортивных соревнований, олимпиад, универсиад, культурно-развлекательных, слетов и других аналогичных общественных мероприятий).

1.3. Настоящие санитарные правила являются основой для разработки санитарных норм и правил для организаций общественного питания, обеспечивающих организацию питания различных групп населения (детские, подростковые, лечебно-оздоровительные учреждения, питание на транспорте и др.).

II. Требования к размещению

2.1. Размещение организаций, предоставление земельных участков, утверждение проектной документации на строительство и реконструкцию, ввод в эксплуатацию допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения об их соответствии санитарным правилам и нормам.

2.2. Организации могут размещаться как в отдельно стоящем здании, так и в пристроенном, встроенно-пристроенном к жилым и общественным зданиям, в нежилых этажах жилых зданий, в общественных зданиях, а также на территории промышленных и иных объектов для обслуживания работающего персонала. При этом не должны ухудшаться условия проживания, отдыха, лечения, труда людей.

При размещении организаций общественного питания в пристроенных, встроенно-пристроенных к жилым и общественным зданиям, в нежилых этажах жилых зданий, в общественных зданиях должны соблюдаться гигиенические нормативы уровней шума, инфразвука, вибрации, электромагнитных полей в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки, а также предельно допустимые концентрации и ориентировочные

безопасные уровни воздействия загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест, действующие в Республике Южная Осетия.

Производственные цеха организаций не рекомендуется размещать в подвальных и полуподвальных помещениях.

Организациям, расположенным в жилых зданиях, следует иметь входы, изолированные от жилой части здания. Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов со стороны двора жилого дома, где расположены окна и входы в квартиры, не допускается. Загрузку следует выполнять с торцов жилых зданий, не имеющих окон при наличии специальных загрузочных помещений.

2.3. Ориентация, размещение производственных и складских помещений, их планировка и оборудование должны обеспечивать соблюдение требований санитарного законодательства, технологических регламентов производства, качество и безопасность готовой продукции, а также условия труда работающих.

2.4. При проектировании, строительстве новых и реконструкции действующих организаций с учетом вырабатываемого ассортимента продукции следует руководствоваться действующими в Республике Южная Осетия строительными нормами, нормами технологического проектирования организаций общественного питания, а также требованиями настоящих санитарных правил.

2.5. В организациях не размещаются помещения под жилье, не осуществляются работы и услуги, не связанные с деятельностью организаций общественного питания, а также не содержатся домашние животные и птица.

В производственных и складских помещениях не должны находиться посторонние лица.

2.6. Для сбора мусора и пищевых отходов на территории следует предусмотреть раздельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны.

Допускается использование других специальных закрытых конструкций для сбора мусора и пищевых отходов.

Мусоросборники очищаются при заполнении не более 2/3 их объема, после этого подвергаются очистке и дезинфекции с применением средств, разрешенных органом, осуществляющим санитарно-эпидемиологический надзор в порядке, установленном действующим в Республике Южная Осетия законодательством.

Площадка мусоросборников располагается на расстоянии не менее 25 м от жилых домов, площадок для игр и отдыха.

2.7. На территории организаций рекомендуется предусматривать площадки для временной парковки транспорта персонала и посетителей.

Площадки должны размещаться со стороны проезжей части автодорог и не располагаться во дворах жилых домов.

2.8. Территория организации должна быть благоустроена и содержаться в чистоте.

III. Требования к водоснабжению и канализации

3.1. Организации, независимо от форм собственности, мощности, места расположения, оборудуются системами внутреннего водопровода и канализации.

Водоснабжение организаций осуществляется путем присоединения к централизованной системе водопровода, при его отсутствии оборудуется внутренний водопровод с водозабором из артезианской скважины, колодцев, каптажей.

Источники водоснабжения вновь строящихся, реконструируемых и действующих предприятий, резервные автономные устройства горячего водоснабжения с разводкой по системе должны отвечать требованиям соответствующих санитарных правил.

Место расположения, оборудование, содержание водозаборных сооружений (шахтные, трубчатые колодцы, каптажи родников) и прилегающая к ним территория должны соответствовать санитарным правилам.

3.2. Качество воды в системах водоснабжения организации должно отвечать гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения и нецентрализованного водоснабжения, действующим в Республике Южная Осетия.

3.3. Количество воды, используемой организацией, должно полностью обеспечивать ее потребности. Нормы расхода воды должны соответствовать таблицам 1 и 2.

Таблица 1

Нормы расхода воды на приготовление полуфабрикатов <*>

<*> Не распространяется на полуфабрикаты высокой степени готовности.

Полуфабрикаты	Нормы расхода воды на 1 т в литрах
Мясные	1500
Рыбные	2000
Овощные	2200
Кулинарные	1000

Примечание. Коэффициент часовой неравномерности водопотребления принимать равным 1,5.

Таблица 2

Расчетные секундные расходы воды и процент одновременного действия оборудования

Оборудование	Расход воды, л/сек.	Процент одновременного действия
1. Моечные ванны	0,3	30
2. Раковины (производственные)	0,2	40
3. Машины посудомоечные	0,3	100
4. Картофелемойки, картофелечистки и кипятильники	0,2	100
5. Котлы варочные	0,2	60
6. Льдогенераторы	0,1	50

Примечания:

1. Расход воды холодильными установками следует принимать по технической характеристике этих установок.

2. Подводку горячей воды следует проектировать к моечным ваннам и производственным раковинам, а также к поливочным кранам для мытья жироуловителей, грязеотстойников и мезгосборников.

Все производственные цеха оборудуются раковинами с подводкой горячей и холодной воды. При этом следует предусматривать такие конструкции смесителей, которые исключают повторное загрязнение рук после мытья.

Горячая и холодная вода подводится ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей, а также, при необходимости, к технологическому оборудованию.

Температура горячей воды в точке разбора должна быть не ниже 65 град. С.

Для сетей горячего водоснабжения используются материалы, выдерживающие температуру выше 65 град. С.

3.4. Запрещается использовать горячую воду из системы водяного отопления для технологических, хозяйственно-бытовых целей, а также обработки технологического оборудования, тары, инвентаря и помещений.

В организациях запрещается использовать привозную воду.

3.5. При отсутствии горячей или холодной воды организация приостанавливает свою работу.

3.6. Устройство системы канализации организаций должно соответствовать требованиям строительных норм, предъявляемых к канализации, наружным сетям и сооружениям, внутреннему водопроводу и канализации зданий, действующим в Республике Южная Осетия, а также требованиям настоящих санитарных правил.

3.7. Отведение производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод осуществляется в систему централизованных канализационных очистных сооружений, при их отсутствии, в систему локальных очистных сооружений канализации должно отвечать требованиям соответствующих санитарных правил, действующих в Республике Южная Осетия.

Внутренняя система канализации производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод должна быть раздельной, с самостоятельными выпусками во внутриплощадочную сеть канализации.

Уровень выпуска производственных стоков оборудуется выше уровня выпуска хозяйственно-фекальных стоков.

Помещения с наличием сливных трапов, моечных ванн, раковин, унитазов не размещаются ниже уровня внутриплощадочной канализации, примыкающей к пищевому объекту.

Горизонтальные отводы канализации от всех производственных помещений вне зависимости от числа санитарно-технических устройств имеют устройства для прочистки труб.

На концевых участках канализационных горизонтальных отводов устраиваются «дыхательные» стояки для исключения засасывающего эффекта при залповых сбросах сточных вод из оборудования.

3.8. Производственное оборудование и моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации имеют гидравлические затворы (сифоны).

3.9. Сброс в открытые водоемы и на прилегающую территорию неочищенных сточных вод, а также устройство поглощающих колодцев не допускается.

3.10. Прокладка внутренних канализационных сетей с бытовыми и производственными стоками не проводится под потолком обеденных залов, производственных и складских помещений организаций. Канализационные стояки с производственными стоками разрешается прокладывать в производственных и складских помещениях в оштукатуренных коробах без ревизий.

Стояки бытовой канализации из верхних этажей жилых домов и зданий иного назначения допускается прокладывать только в технологических каналах (горизонтальных, вертикальных).

Канализационные стояки не прокладывают в обеденных залах, производственных и складских помещениях.

3.11. В помещениях, размещенных в жилых домах и зданиях иного назначения, сети бытовой и производственной канализации организации не объединяются с хозяйственно-фекальной канализацией этих зданий.

3.12. В санитарных узлах, душевых и ванных, расположенных над организациями, полы должны иметь гидроизоляцию.

3.13. Все производственные цеха, моечные, дефростер, загрузочную, камеру хранения пищевых отходов следует оборудовать сливными трапами с уклоном пола к ним.

В тамбуре туалета для персонала следует предусматривать отдельный кран со смесителем

на уровне 0,5 м от пола для забора воды, предназначенной для мытья полов, а также сливной трап с уклоном к нему.

3.14. Все стационарные организации оборудуются туалетами и раковинами для мытья рук посетителей. Совмещение туалетов для персонала и посетителей не допускается.

Временные организации быстрого обслуживания (павильоны, палатки, фургоны и др.) рекомендуется размещать в местах, оборудованных общественными туалетами.

Во всех строящихся и реконструируемых организациях унитазы и раковины для мытья рук персонала следует оборудовать устройствами, исключающими дополнительное загрязнение рук (локтевые, педальные приводы и т.п.).

IV. Требования к условиям работы в производственных помещениях

4.1. Условия труда работников организаций должны отвечать требованиям действующих в Республике Южная Осетия нормативных документов в области гигиены труда, утвержденных в порядке, установленном действующим в Республике Южная Осетия законодательством.

Санитарно-бытовое обеспечение работающих осуществляется в соответствии с действующими в Республике Южная Осетия санитарными правилами, строительными нормами для административных и бытовых зданий.

Во всех организациях создаются необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены персонала (наличие мыла, полотенец, туалетной бумаги и т.п.).

4.2. Показатели микроклимата производственных помещений и помещений для посетителей должны соответствовать гигиеническим требованиям предъявляемым к микроклимату производственных помещений, действующим в Республике Южная Осетия.

4.3. При использовании систем кондиционирования воздуха параметры микроклимата в производственных помещениях должны соответствовать оптимальным значениям санитарных норм. При наличии систем вентиляции с механическим или естественным побудителем параметры должны отвечать допустимым нормам.

4.4. Производственные, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения оборудуются приточно-вытяжной механической вентиляцией в соответствии с требованиями действующих в Республике Южная Осетия норм и правил.

В помещениях отделки кондитерских изделий приточная система вентиляции выполняется с противопыльным и бактерицидным фильтром, обеспечивающим подпор чистого воздуха в этом помещении.

Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

Бытовые помещения (туалеты, преддушевые, комнаты гигиены женщин) оборудуются автономными системами вытяжной вентиляции, преимущественно с естественным побуждением.

В системах механической приточной вентиляции рекомендуется предусматривать очистку подаваемого наружного воздуха и его подогрев в холодный период года. Забор воздуха для приточной вентиляции осуществляется в зоне наименьшего загрязнения на высоте не менее 2 м от поверхности земли.

Помещения загрузочной, экспедиции, вестибюлей рекомендуется оборудовать тепловыми завесами для предотвращения попадания наружного воздуха в холодный период года.

4.5. Оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов, оборудуются локальными вытяжными системами с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения.

4.6. Устройство и оборудование выбросов систем местной вытяжной вентиляции не должны влиять на ухудшение условий проживания и пребывания людей в жилых домах, помещениях и зданиях иного назначения.

Система вытяжной вентиляции организаций, расположенных в зданиях иного назначения, оборудуется отдельно от системы вентиляции этих зданий. Шахты вытяжной вентиляции выступают над коньком крыши или поверхностью плоской кровли на высоту не менее 1 м.

4.7. В организации обеспечивается воздушно-тепловой баланс помещений.

Подпор приточного воздуха приходится на наиболее чистые помещения. Для снижения аэродинамического сопротивления движению воздуха в вентиляционных системах воздуховоды выполняются с минимальным количеством поворотов.

4.8. Допустимые величины интенсивности теплового облучения на рабочих местах от производственного оборудования не должны превышать 70 Вт/м2 при облучаемой поверхности тела человека 25 - 50%. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм поваров, кондитеров следует:

- применять секционно-модульное оборудование;
- максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит;

- своевременно выключать секции электроплит или переключать на меньшую мощность;
- на рабочих местах у печей, плит, жарочных шкафов и другого оборудования, работающего с подогревом, применять воздушное душирование;
- регламентировать внутрисменные режимы труда и отдыха работающих.

4.9. Содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны производственных помещений не должно превышать предельно допустимых концентраций (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны, действующих в Республике Южная Осетия.

4.10. Для предотвращения образования и попадания в воздух производственных помещений вредных веществ необходимо:
- строго соблюдать технологические процессы приготовления блюд;
- при эксплуатации газовых плит обеспечивать полное сгорание топлива;
- операции, связанные с просеиванием муки, сахарной пудры и других сыпучих продуктов, производить на рабочем месте, оборудованном местной вытяжной вентиляцией;
- все работы проводить только при включенной приточно-вытяжной или местной вытяжной вентиляции.

4.11. Во вновь строящихся и реконструируемых организациях не допускается устанавливать плиты, работающие на угле, дровах, твердом топливе и др.

Допускается приготовление блюд на мангале в организациях общественного питания, размещенных в отдельно стоящих зданиях, при условии использования современного оборудования.

4.12. Производственные, вспомогательные помещения и помещения для посетителей обеспечиваются отоплением (водяным или другими видами) в соответствии с требованиями, действующими в Республике Южная Осетия, предъявляемыми к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха, а также с требованиями настоящих санитарных правил.

В организациях предпочтительнее предусматривать системы водяного отопления.

Нагревательные приборы следует регулярно очищать от пыли и загрязнений и не располагать рядом с холодильным оборудованием.

4.13. Естественное и искусственное освещение во всех производственных, складских, санитарно-бытовых и административно-хозяйственных помещениях должно соответствовать требованиям, действующим в Республике Южная Осетия, предъявляемым к естественному и искусственному освещению, а также требованиям настоящих санитарных правил. При этом максимально используется естественное освещение.

4.14. В цехе для приготовления холодных блюд и закусок, кондитерских цехах, где осуществляется приготовление крема и отделка тортов и пирожных, при привязке проекта предусматривается северо-западная ориентация, а также применение устройств для защиты от инсоляции (жалюзи, специальные стекла и другие устройства, отражающие тепловое излучение).

4.15. Для освещения производственных помещений и складов применяются светильники во влагопылезащитном исполнении. На рабочих местах не должна создаваться блесткость. Люминесцентные светильники, размещаемые в помещениях с вращающимся оборудованием (универсальные приводы, кремовзбивалки, тестомесы, дисковые ножи), должны иметь лампы, устанавливаемые в противофазе. Светильники общего освещения размещаются равномерно по помещению. Светильники не размещаются над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами. При необходимости рабочие места оборудуются дополнительными источниками освещения. Осветительные приборы должны иметь защитную арматуру.

4.16. Показатели освещенности для производственных помещений должны соответствовать установленным действующим в Республике Южная Осетия законодательством, нормам.

4.17. Осветительные приборы, арматура, остекленные поверхности окон и проемов содержатся в чистоте и очищаются по мере загрязнения.

4.18. Допустимые уровни шума и вибрации на рабочих местах в производственных помещениях, обеденных залах и площадках организаций должны соответствовать гигиеническим требованиям, действующим в Республике Южная Осетия, предъявляемым к уровням шума и вибрации на рабочих местах, в помещениях жилых и общественных зданий.

4.19. При проектировании, реконструкции и эксплуатации помещений, в которых размещается оборудование, генерирующее шум, следует предусматривать мероприятия по защите людей от вредного воздействия шума с учетом соблюдения действующих в Республике Южная Осетия нормативных требований.

4.20. Для защиты работающих от шума в помещениях, где размещается оборудование, генерирующее шум, осуществляются следующие мероприятия по защите от его вредного воздействия:
- отделка помещений звукопоглощающими материалами;
- установка электродвигателей на амортизаторы с применением звукопоглощающих кожухов, установка оборудования на вибропоглощающие фундаменты;

- своевременное устранение неисправностей, увеличивающих шум при работе оборудования;
- постоянный контроль за креплением движущихся частей машин и механизмов, проверка состояния амортизационных прокладок, смазки и т.д.;
- своевременная профилактика и ремонт оборудования;
- эксплуатация оборудования в режимах, указанных в паспорте заводов-изготовителей;

- размещение рабочих мест, машин и механизмов таким образом, чтобы воздействие шума на работников было минимальным;
- размещение рабочих мест официантов, барменов, буфетчиков в обеденных залах в наименее шумных местах, удаленных от эстрады, акустических систем;
- ограничение выходной мощности музыкального оформления в помещениях для посетителей;
- организация мест кратковременного отдыха работников в помещениях, оборудованных средствами звукоизоляции и звукопоглощения;
- устройство в горячих цехах подвесных потолков на расстоянии 40 - 50 см от перекрытия.

4.21. Общая продолжительность рабочего времени (смены) в организациях устанавливается в соответствии с действующим в Республике Южная Осетия трудовым законодательством.

4.22. Все трудоемкие операции, связанные с подъемом и перемещением тяжестей, механизируются.

4.23. Беременных, работающих у плит, кондитерских печей, жарочных шкафов, следует переводить по заключению врача на работу, не связанную с интенсивным тепловым воздействием и переноской тяжестей вручную.

V. Требования к устройству и содержанию помещений

5.1. Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений должны предусматривать последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

На доготовочных организациях, работающих на полуфабрикатах, работа на сырье не проводится.

5.2. Набор и площади помещений должны соответствовать мощности организаций и обеспечивать соблюдение санитарных правил и норм.

Для временного хранения готовых блюд до их реализации в организации общественного питания должны быть предусмотрены помещения, оборудованные холодильниками и стеллажами.

5.3. Технологическое оборудование размещается так, чтобы обеспечивать свободный доступ к нему и соблюдение правил техники безопасности.

5.4. При работе организаций быстрого обслуживания на полуфабрикатах высокой степени готовности, в которых используются малогабаритное специализированное технологическое оборудование, посуда и приборы одноразового использования, допускается однозальная планировка с выделением отдельных рабочих зон, оснащенных оборудованием.

При применении столовой, чайной посуды, приборов многоразового использования устанавливается посудомоечная машина.

5.5. Стены производственных помещений на высоту не менее 1,7 м отделываются облицовочной плиткой или другими материалами, выдерживающими влажную уборку и дезинфекцию. Потолки оштукатуриваются и белятся или отделываются другими материалами. Полы выполняются из ударопрочных материалов, исключающих скольжение, и имеют уклоны к сливным трапам.

Окраска потолков и стен производственных и вспомогательных помещений кондитерских цехов производится по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

5.6. Стены и потолки складских помещений оштукатуриваются и белятся. Стены на высоту не менее 1,7 м окрашиваются влагостойкими красками для внутренней отделки.

Полы выполняются из влагостойких материалов повышенной механической прочности (ударопрочные) с заделкой сопряжений строительных конструкций мелкоячеистой металлической сеткой, стальным листом или цементно-песчаным раствором с длинной металлической стружкой. Полы по путям загрузки сырья и продуктов питания в складских и производственных помещениях не должны иметь порогов. Загрузочная оборудуется платформой, навесом.

5.7. Отделка обеденных помещений (залов) должна быть стойкой к санитарной обработке и дезинфекции.

Устройство декоративных экранов над регистрами систем отопления из полимерных и син-

тетических материалов не проводится. Декоративные панели для этих целей делаются металлическими и легкосъемными.

5.8. Для внутренней отделки помещений используются материалы, разрешенные органом, осуществляющим санитарно-эпидемиологический надзор в порядке, установленном действующим в Республике Южная Осетия законодательством.

5.9. В цехах для приготовления холодных блюд, мягкого мороженого, в кондитерских цехах по приготовлению крема и отделки тортов и пирожных, в цехах и на участках по порционированию готовых блюд, упаковке и формированию наборов готовых блюд устанавливаются бактерицидные лампы, которые используются в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

5.10. В производственных цехах не допускается хранить бьющиеся предметы, зеркала, комнатные растения.

5.11. Все помещения организаций необходимо содержать в чистоте. Текущая уборка проводится постоянно, своевременно и по мере необходимости.

В производственных цехах ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

После каждого посетителя обязательна уборка обеденного стола.

5.12. Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция. При необходимости в порядке, установленном действующим в Республике Южная Осетия законодательством, проводится дезинсекция и дератизация помещений.

5.13. Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, а также туалетов выделяется отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах, максимально приближенных к местам уборки. Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную окраску и хранится отдельно.

По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде в отведенном для него месте.

5.14. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводится уборщицами, а уборка рабочих мест - работниками на рабочем месте. Для уборки туалетов выделяется специальный персонал.

Уборщицы должны быть обеспечены в достаточном количестве уборочным инвентарем, ветошью, моющими и дезинфицирующими средствами.

5.15. В организациях применяются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные органом, осуществляющим санитарно-эпидемиологический надзор в порядке, установленном действующим в Республике Южная Осетия законодательством, которые используются в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями и хранятся в специально отведенных местах в таре изготовителя.

5.16. В организациях общественного питания должен проводиться косметический ремонт (побелка и покраска помещений, профилактический ремонт санитарно-технического и технологического оборудования) по мере необходимости и его покраска.

VI. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре

6.1. Организации обеспечиваются достаточным количеством необходимого оборудования и предметами материально-технического оснащения.

При организации питания участников массовых общественных мероприятий должно быть предусмотрено достаточное количество посуды. При оказании организацией общественного питания кейтеринговых услуг (приготовление блюд и доставка их по месту заказа, подогрев блюд, сервировка стола, уборка посуды, помещений и территории, осуществляемые обслуживающим выездным персоналом) количество столовой посуды и столовых приборов комплектуется в соответствии с количеством порций для однократного применения. Запас чистых фужеров и чашек рассчитывается на 2 – 3-кратный прием напитков посетителями.

6.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара выполняются из материалов, разрешенных органом, осуществляющим санитарно-эпидемиологический надзор в порядке, установленном действующим в Республике Южная Осетия законодательством.

6.3. При работе технологического оборудования исключается возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

Для измельчения сырых и прошедших тепловую обработку пищевых продуктов, а также для сырых полуфабрикатов и кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности должно быть предусмотрено и использоваться раздельное технологическое оборудование, а в универсальных машинах – сменные механизмы.

6.4. Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы.

Производственные столы в конце работы тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой при температуре 40 - 50 град. С и насухо вытираются сухой чистой тканью.

6.5. В целях предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку.

Разделочные доски и ножи маркируются в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: «СМ» - сырое мясо, «СР» - сырая рыба, «СО» - сырые овощи, «ВМ» - вареное мясо, «ВР» - вареная рыба, «ВО» - вареные овощи, «МГ» - мясная гастрономия, «Зелень», «КО» - квашеные овощи, «Сельдь», «Х» - хлеб, «РГ» - рыбная гастрономия.

Допускается наносить на разделочный инвентарь цветовую маркировку вместе с буквенной маркировкой в соответствии с обрабатываемым на них продуктом. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен хранится раздельно.

6.6. Колода для разруба мяса устанавливается на крестовине или специальной подставке, скрепляется металлическими обручами, ежедневно по окончании работы зачищается ножом и посыпается солью. Периодически по мере необходимости колоду спиливают и обстругивают.

После каждой технологической операции разделочный инвентарь (ножи, доски и др.) подвергают санитарной обработке: механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой. Хранят инвентарь в специально отведенном месте.

6.7. Организации рекомендуется оснащать современными посудомоечными машинами со стерилизующим эффектом для механизированного мытья посуды и столовых приборов.

6.8. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации.

6.9. Для приготовления и хранения готовой пищи рекомендуется использовать посуду из нержавеющей стали. Алюминиевая и дюралюминиевая посуда используется только для приготовления и кратковременного хранения пищи.

6.10. Посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью не используют.

6.11. Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах производится в соответствии с прилагающимися инструкциями по их эксплуатации.

Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные - для стеклянной посуды и столовых приборов.

Мытье столовой посуды и приборов в двухсекционной ванне допускается в организациях с ограниченным ассортиментом.

6.12. В пивных барах кружки, стаканы, бокалы промываются горячей водой не ниже 45 - 50 град. С с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Для ополаскивания бокалов, стаканов, кружек дополнительно оборудуются шприцевальные установки.

6.13. При выходе из строя посудомоечной машины, отсутствии условий для ручного мытья посуды, а также одноразовой столовой посуды и приборов работа организации не осуществляется.

6.14. Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40 град. С и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 град. С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

6.15. В конце рабочего дня проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

6.16. Мытье кухонной посуды производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

- механическая очистка от остатков пищи;
- мытье щетками в воде с температурой не ниже 40 град. С с добавлением моющих средств;
- ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 град. С;
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

6.17. Столовые приборы при обработке ручным способом подвергают мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокаливанию в духовых, пекарских, сухожаровых шкафах в течение 10 мин.

6.18. Чистые кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах или на решетках.

Чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках-кассетах, ручками вверх. Хранение их на подносах россыпью не разрешается. Кассеты для столовых приборов ежедневно подвергают санитарной обработке.

6.19. Щетки для мытья посуды после окончания работы очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 град. С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят), промывают проточной водой, затем просушивают и хранят в специально выделенном месте.

Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатый материал, качественная обработка которого невозможна, не используются.

6.20. Подносы для посетителей после каждого использования протирают чистыми салфетками. Не используются подносы деформированные и с видимыми загрязнениями. По окончании работы подносы промывают горячей водой с добавлением моющих и дезинфицирующих средств, ополаскивают теплой проточной водой и высушивают. Хранят чистые подносы в специально отведенных местах в торговом зале, отдельно от использованных подносов.

6.21. В моечных отделениях вывешивается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

6.22. Мытье оборотной тары в заготовочных организациях и в специализированных цехах производят в специально выделенных помещениях, оборудованных ваннами или моечными машинами, с применением моющих средств.

VII. Требования к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов

7.1. В целях предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным, чистым транспортом, на который в порядке, установленном действующим в Республике Южная Осетия законодательством, выдается санитарный паспорт.

7.2. Кузов автотранспорта изнутри обивается материалом, легко поддающимся санитарной обработке, и оборудуется стеллажами.

7.3. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, пользуются санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), имеют личную медицинскую книжку установленного действующим в Республике Южная Осетия законодательством образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

7.4. Скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки. Количество поставляемых скоропортящихся продуктов должно соответствовать емкостям имеющегося в организации холодильного оборудования.

Кулинарные и кондитерские изделия перевозятся в специально предназначенном для этих целей транспорте в промаркированной и чистой таре.

7.5. Транспортная тара маркируется в соответствии с нормативной и технической документацией, соответствующей каждому виду продукции.

Реализация продукции вне организации в потребительской таре осуществляется при наличии информации, предусмотренной гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, действующими в Республике Южная Осетия.

7.6. Для предотвращения возникновения и распространения массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) транспортирование пищевых продуктов совместно с токсичными, остро пахнущими, радиоактивными и другими опасными веществами не допускается. Использование специализированного транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов (независимо от их упаковки), для других целей не допускается.

Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом.

7.7. Поступающие в организации продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации действующим в Республике Южная Осетия и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной, чистой таре.

7.8. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в организации запрещается принимать:

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;

- мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
- рыбу, раков, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;
- непотрошеную птицу (кроме дичи);
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, утиные и гусиные яйца;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;
- овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
- грибы несъедобные, некультивируемые съедобные, червивые, мятые;
- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности;
- продукцию домашнего изготовления.

7.9. Продукты следует хранить в таре производителя (бочки, ящики, фляги, бидоны и др.), при необходимости - перекладывать в чистую, промаркированную в соответствии с видом продукта производственную тару.

7.10. Продукты без упаковки взвешивают в таре или на чистой бумаге.

7.11. Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. В небольших организациях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах).

При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и т.д.), следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и др.).

7.12. Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, действующими в Республике Южная Осетия, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов.

7.13. Холодильные камеры для хранения продуктов следует оборудовать стеллажами, легко поддающимися мойке, системами сбора и отвода конденсата, а при необходимости - подвесными балками с лужеными крючьями или крючьями из нержавеющей стали.

7.14. Охлажденные мясные туши, полутуши, четвертины подвешивают на крючьях так, чтобы они не соприкасались между собой, со стенами и полом помещения. Мороженое мясо хранят на стеллажах или подтоварниках штабелями.

7.15. Субпродукты хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

7.16. Птицу мороженую или охлажденную хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках, укладывая в штабеля; для лучшей циркуляции воздуха между ящиками (коробами) рекомендуется прокладывать рейки.

7.17. Рыбу мороженую (филе рыбное) хранят на стеллажах или подтоварниках в таре поставщика.

7.18. Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре с творогом и сметаной.

7.19. Масло сливочное хранят в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках, масло топленое - в таре производителя.

7.20. Крупные сыры хранят без тары на чистых стеллажах. При укладке сыров один на другой между ними прокладываются картон или фанера.

Мелкие сыры хранят в потребительской таре на полках или стеллажах.

7.21. Готовые мясопродукты (колбасы, окорока, сосиски, сардельки) хранят в таре поставщика или производственной таре.

7.22. Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях. Яичный порошок хранят в сухом помещении, меланж - при температуре не выше минус 6 град. С.

7.23. Крупу и муку хранят в мешках на подтоварниках в штабелях на расстоянии до пола не менее 15 см.

7.24. Макаронные изделия, сахар, соль хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

7.25. Чай и кофе хранят на стеллажах в сухих проветриваемых помещениях.

7.26. Хлеб хранят на стеллажах, в шкафах. Для хранения хлеба рекомендуется выделить отдельную кладовую. Ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно.

Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке шкафов

крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать полки с использованием 1-процентного раствора уксусной кислоты.

7.27. Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - в бочках, при температуре не выше 10 град. С. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12 град. С.

7.28. Замороженные овощи, плоды, ягоды хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах.

7.29. Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта.

VIII. Требования к обработке сырья и производству продукции

8.1. При приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо строго соблюдать поточность технологических процессов.

Приготовление блюд, кулинарных и кондитерских изделий осуществляется персоналом организации общественного питания, имеющим гигиеническую подготовку. Не рекомендуется привлекать персонал для одновременного осуществления работ в рамках различных технологических процессов по обработке пищевых продуктов.

8.2. В случаях разработки новых рецептур, а также внесения изменений в действующие, связанные с изменением технологии производства, использованием нового, нетрадиционного сырья, при пересмотре сроков годности и условий хранения пищевых продуктов, использовании новых материалов и оборудования, которые могут оказывать влияние на показатели безопасности готовой продукции, на рецептуры выдается санитарно-эпидемиологическое заключение органа, осуществляющего санитарно-эпидемиологический надзор в порядке, установленном действующим в Республике Южная Осетия законодательством.

Производство продукции должно проводиться по технической документации, разработанной в порядке, установленном действующим в Республике Южная Осетия законодательством.

При проведении массовых общественных мероприятий в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) организациям общественного питания рекомендуется согласовывать ассортимент реализуемых блюд с органом, осуществляющим санитарно-эпидемиологический надзор по месту размещения организации общественного питания.

8.3. Продукция готовится партиями по мере ее спроса и реализации.

8.4. Обработка сырых и готовых продуктов производится раздельно в специально оборудованных цехах. В организациях, не имеющих цехового деления, с ограниченным ассортиментом выпускаемых блюд допускается обработка сырья и готовой продукции в одном помещении на разных столах.

8.5. Мясо дефростируют двумя способами. Медленное размораживание проводится в дефростере при температуре от 0 до +6 град. С, при отсутствии дефростера - в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Допускается размораживание мяса в СВЧ-печах (установках) по указанным в их паспортах режимам.

8.6. Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

По окончании работы щетки очищают, промывают горячими растворами моющих средств при температуре 45 - 50 град. С, ополаскивают, замачивают в дезрастворе на 10 - 15 мин., ополаскивают проточной водой и просушивают.

8.7. Мясной фарш хранят не более 12 ч при температуре от +2 до +4 град. С. При отсутствии холода хранение фарша запрещается.

8.8. Субпродукты (мозги, почки, рубцы) дефростируют на воздухе или в воде. Перед тепловой обработкой мозги, вымя, почки, рубцы вымачивают в холодной воде.

8.9. Тушки птицы размораживают на воздухе, затем промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

8.10. Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 град. С из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7 - 10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе, рыбу осетровых пород.

8.11. Салаты, винегреты и нарезанные компоненты в незаправленном виде хранят при температуре 4 +/- 2 град. С не более 6 ч. Заправлять салаты и винегреты и нарезанные компоненты следует непосредственно перед отпуском.

Условия хранения салатов с продленными сроками годности должны соответствовать требованиям технических условий, на которые выдается санитарно-эпидемиологическое заключение органа осуществляющего санитарно-эпидемиологический надзор в установленном порядке.

Салаты из свежих овощей, фруктов и зелени готовят партиями по мере спроса.

8.12. При приготовлении студня отваренные мясопродукты и другие компоненты заливают процеженным бульоном и подвергают повторному кипячению. Студень в горячем виде разливают в предварительно ошпаренные формы (противни) и оставляют для остывания до температуры 25 град. С на производственных столах. Последующее доохлаждение и хранение при температуре 4 +/- 2 град. С осуществляется в холодильнике в холодном цехе. Реализация студня без наличия холодильного оборудования не допускается.

8.13. Готовность изделий из мяса и птицы определяется выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта, а также температурой в толще продукта. Для натуральных рубленых изделий - не ниже 85 град. С, для изделий из котлетной массы - не ниже 90 град. С. Указанная температура выдерживается в течение 5 мин.

8.14. Готовность изделий из рыбного фарша и рыбы определяется образованием поджаристой корочки и легким отделением мяса от кости в порционных кусках.

Блюда, содержащие рыбу, морепродукты или иные продукты животного происхождения в сыром виде, должны производиться в стационарных организациях общественного питания. Блюда не подлежат хранению и должны готовиться непосредственно перед раздачей по заказу посетителей.

8.15. Приготовление кулинарных изделий в грилях осуществляют в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, при этом температура в толще готового продукта должна быть не ниже 85 град. С.

Приготовление блюд в микроволновой печи производится согласно прилагаемой инструкции.

8.16. При жарке изделий во фритюре рекомендуется использовать специализированное оборудование, не требующее дополнительного добавления фритюрных жиров.

При использовании традиционных технологий изготовления изделий во фритюре применяется только специализированное технологическое оборудование. При этом проводится производственный контроль качества фритюрных жиров.

Ежедневно до начала и по окончании жарки проверяют качество фритюра по органолептическим показателям (вкусу, запаху, цвету) и ведут записи по использованию фритюрных жиров в соответствии с таблицами 3, 4, 5. При наличии резкого, неприятного запаха, горького, вызывающего неприятное ощущение першения, привкуса и значительного потемнения дальнейшее использование фритюра не допускается.

Таблица 3

Оценочная шкала качества подсолнечного масла,
используемого в качестве фритюра

Показатели качества	Коэффициент важности	Количество баллов				
		5	4	3	2	1
Цвет (в проходящем и отраженном свете на белом фоне при температуре 40 град. С)	3	Соломенно-желтый	Интенсивно желтый	Интенсивно желтый с коричневым оттенком	Светло-коричневый	Коричневый или темно-коричневый
Вкус (при температуре 40 град. С)	2	Без постороннего привкуса	Хороший, но с посторонним привкусом	Слабо выраженный горьковатый	Горький, с ярко выраженным посторонним привкусом	Очень горький, вызывающий неприятное ощущение першения
Запах (при температуре не ниже 50 град. С)	2	Без постороннего запаха	Отсутствует свойственный подсолнечному маслу, без постороннего запаха	Слабо выраженный, неприятный продуктов термического распада масла	Выраженный, неприятный продуктов термического распада масла	Резкий, неприятный продуктов термического распада масла

Качество фритюра	Балльная оценка <*>
Отличное	5
Хорошее	4
Удовлетворительное	3
Неудовлетворительное	2,1

Пример расчета среднего балла:
(4 x 3 + 3 x 2 + 3 x 2) / 7 = 3,4 <>, где в числителе:**
4, 3, 3 - баллы по показателям качества,
3, 2, 2 - коэффициенты важности;
в знаменателе: 7 - сумма коэффициента важности.

<*> Рассчитывают средний балл с учетом коэффициента важности.
<**> Если дробная часть менее 0,5, то она отбрасывается, если 0,5 и больше – округляется.

Таблица 4

Оценочная шкала кулинарных жиров, используемых
в качестве фритюра

Показатели качества	Коэффициент важности	Количество баллов				
		5	4	3	2	1
Цвет (в проходящем и отраженном свете на белом фоне при температуре 40 град. С и выше)	3	От белого до светло-желтого	Желтый	Желтый с коричневым оттенком	Светло-коричневый	Коричневый
Вкус (при температуре 40 град. С)	3	Для кулинарных жиров, фритюрного, "Прима", "Новинка" и сала растительного без посторонних привкусов. Для кулинарных жиров "Украинский", "Белорусский", "Восточный" - характерный для добавляемого жира, т.е., соответственно, свиного, говяжьего или бараньего без постороннего привкуса	Хороший, но с посторонним привкусом	Слабо выраженный горьковатый	Горький, с ярко выраженным посторонним привкусом	Очень горький, вызывающий ощущение першения

Запах (при температуре не ниже 50 град. С)	2	Для кулинарных жиров "Украинский", "Белорусский", "Восточный", маргуселин - характерный для добавляемых компонентов, без постороннего запаха; для остальных - без постороннего запаха	Со слабым посторонним запахом	Слабо выраженный, неприятный продуктов термического распада жира	Ярко выраженный неприятный продуктов термического распада жира	Неприятный, резкий продуктов термического распада жира

Примечание. Средний балл рассчитывается с учетом коэффициента важности.

Таблица 5

Схема учета использования фритюрных жиров

Дата (час) начала использования жира	Вид фритюрного жира	Органолептическая оценка качества жира на начало жарки	Тип жарочного оборудования	Вид продукции	Время окончания фритюрной жарки	Органолептическая оценка качества жира по окончании жарки	Использование оставшегося жира		Должность, Ф.И.О. контролера
							переходящий остаток, кг	утилизированный жир, кг	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

После 6 - 7 ч жарки жир сливают из фритюрницы, фритюрницу тщательно очищают от крошек, пригаров жира и крахмала. Остаток жира отстаивают не менее 4 ч, отделяя от осадка (отстоя), затем после органолептической оценки используют с новой порцией жира для дальнейшей жарки. Осадок утилизируют.

Повторное использование фритюра для жарки допускается только при условии его доброкачественности по органолептическим показателям и степени термического окисления. Фритюрный жир не пригоден для дальнейшего использования в следующих случаях:

- когда по органолептическим показателям установлена недоброкачественность фритюра и оценка дана ниже «удовлетворительно» (при этом анализ на степень термического окисления не проводится);
- когда органолептическая оценка фритюра не ниже «удовлетворительно», но степень термического окисления выше предельно допустимых значений;
- когда содержание вторичных продуктов окисления выше 1%. Фритюр, не пригодный для дальнейшего использования, подлежит сдаче на промышленную переработку.

Порядок и периодичность контроля за качеством фритюрных жиров устанавливается изготовителем по согласованию с органом, осуществляющим санитарно-эпидемиологический надзор.

8.17. Отварное мясо, птицу и субпродукты для первых и вторых блюд нарезают на порции, заливают бульоном, кипятят в течение 5 - 7 мин. и хранят в этом же бульоне при температуре +75 град. С до отпуска не более 1 ч.

8.18. При приготовлении начинки для пирожков и блинчиков фарш из предварительно отваренного мяса или ливера жарят на противне не менее 5 - 7 мин., периодически помешивая.

Готовую начинку следует использовать в течение 2 ч после жарки.

8.19. Обработка яйца, используемого для приготовления блюд, осуществляется в отведенном месте в специальных промаркированных емкостях в следующей последовательности: теплым 1 - 2-процентным раствором кальцинированной соды, 0,5-процентным раствором хлорамина или другими разрешенными для этих целей моющими и дезинфицирующими средствами, после чего ополаскивают холодной проточной водой. Чистое яйцо выкладывают в чистую промаркированную посуду.

Хранение необработанных яиц в кассетах, коробах в производственных цехах не допускается.

Яичный порошок после просеивания, разведения водой и набухания в течение 30 - 40 мин. сразу же подвергают кулинарной обработке.

Использование столового яйца (срок годности которого больше 7 суток, не считая дня снесения) для изготовления яичницы-глазуньи не допускается.

8.20. При приготовлении омлета смесь яйца (или яичного порошка) с другими компонентами выливают на смазанный жиром противень или порционную сковороду слоем 2,5 - 3,0 см и ставят в жарочный шкаф с температурой 180 - 200 град. С на 8 - 10 мин.

Хранение яичной массы осуществляется не более 30 мин.

8.21. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание потемнения, высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 ч. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3-процентном растворе уксусной кислоты или 10-процентном растворе поваренной соли в течение 10 мин. с последующим ополаскиванием проточной водой.

8.22. Охлаждение киселей, компотов следует производить в емкостях, в которых они были приготовлены, в закрытом виде в холодном цехе.

8.23. Промывка гарниров (макароны, рис и др.) осуществляется только горячей кипяченой водой.

8.24. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в организациях запрещается:

- изготовление и продажа изделий из мясной обрези, свиных баков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;
- изготовление макарон по-флотски;
- использование творога из непастеризованного молока;

- приготовление блинчиков с творогом из непастеризованного молока;

- использование сырого и пастеризованного фляжного молока в натуральном виде без предварительного кипячения;

- переливание кисломолочных напитков (кефир, ряженка, простокваша, ацидофилин и др.) из потребительской тары в котлы - их порционируют непосредственно из бутылок, пакетов в стаканы или подают на раздачу в заводской упаковке;

- использование простокваши-самокваса в качестве напитка, приготовление из него творога;

- приготовление консервов овощных, мясных, рыбных, грибных в герметичной таре;

- приготовление кисломолочных напитков, производство пива, алкогольных и безалкогольных напитков;

- приготовление сушеной и вяленой рыбы;

- изготовление сухих грибов.

8.25. При условии соблюдения требований настоящих санитарных правил в организациях допускается приготовление и реализация полуфабрикатов, копченых мясных изделий, кур и уток, соленой и копченой рыбы, соленых и квашеных овощей без герметической упаковки, кваса, хлеба, а также других пищевых продуктов.

8.26. Приготовление блюд на мангалах, жаровнях, решетках, котлах в местах отдыха и на улицах разрешается при условии изготовления полуфабрикатов в стационарных организациях. При этом необходимо соблюдение следующих условий:

- наличие павильона, подключенного к сетям водопровода и канализации, а также холодильного оборудования для хранения полуфабрикатов;

- наличие в базовой организации условий для обработки инвентаря, тары;

- использование для жарки древесины или готового древесного угля, металлических шампуров, а для отпуска - одноразовой посуды и столовых приборов;

- осуществление жарки непосредственно перед реализацией;

- наличие у работников личной медицинской книжки установленного действующим в Республике Южная Осетия законодательством образца с отметками о прохождении необходимых обследований, результатов лабораторных исследований, прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;

- наличие условий для соблюдения работниками правил личной гигиены;

- размещение павильона на расстоянии не ближе 50 метров от жилых зданий, лечебно-профилактических организаций, спортивно-оздоровительных и образовательных учреждений.

8.27. Приготовление и реализация студней и паштетов, заливных из мяса, птицы, рыбы, блинчиков и пирожков с мясным и ливерным фаршем и других изделий повышенного эпидемического риска допускаются при условии соблюдения требований настоящих санитарных правил.

IX. Требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий

9.1. Ежедневно проводится оценка качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий. При этом указывается время изготовления продукта, его наименование, результаты органолептической оценки, включая оценку степени готовности, время разрешения на раздачу (реализацию) продукции, Ф.И.О. изготовителя продукции, Ф.И.О. проводившего органолептическую оценку.

9.2. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 град. С, вторые блюда и гарниры – не ниже 65 град. С, холодные супы, напитки - не выше 14 град. С.

9.3. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 - 3 ч с момента изготовления. Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Не допускается заправка соусами салатной продукции, первых, вторых блюд, предназначенных для реализации вне организации общественного питания. Соусы к блюдам доставляются

в индивидуальной потребительской упаковке.

Блюда, прошедшие тепловую обработку и предназначенные для временного хранения до их реализации, должны быть подвергнуты быстрому охлаждению с температуры +65 °С до +5 °С в течение 1 часа в специальном холодильнике быстрого охлаждения. Порционирование готовых блюд, холодных закусок должно производиться в помещении с температурой воздуха не выше +16 °С на столах с охлаждаемой рабочей поверхностью.

9.4. При составлении меню 2 - 3-разового питания для организованных коллективов одноименные блюда и гарниры в течение одного дня не включаются.

9.5. Запрещается оставлять на следующий день:

- салаты, винегреты, паштеты, студни, заливные блюда, изделия с кремом и др. особо скоропортящиеся холодные блюда (кроме тех видов, сроки годности на которые пролонгированы органом, осуществляющим санитарно-эпидемиологический надзор в порядке, установленном действующим в Республике Южная Осетия законодательством);
- супы молочные, холодные, сладкие, супы-пюре;
- мясо отварное порционированное для первых блюд, блинчики с мясом и творогом, рубленые изделия из мяса, птицы, рыбы;
- соусы;
- омлеты;
- картофельное пюре, отварные макароны;
- напитки собственного производства.

9.6. В исключительных случаях, с обязательной отметкой, оставшуюся пищу необходимо охладить и хранить при температуре 4 +/- 2 град. С не более 18 ч. Перед реализацией охлажденная пища дегустируется, после чего вновь подвергается тепловой обработке (кипячение, жарка на плите или жарочном шкафу) с повторной дегустацией. Срок реализации пищи после вторичной тепловой обработки не должен превышать одного часа. Свежеприготовленная пища не должна смешиваться с остатками от предыдущего дня.

9.7. Для раздачи готовых блюд используют чистую, сухую посуду и столовые приборы. Повторное использование одноразовой посуды и приборов запрещается.

Продукцию общественного питания в виде полуфабрикатов, охлажденных, замороженных и горячих блюд, кулинарных изделий, реализуемую вне организации общественного питания по заказам потребителей и в организациях торговли и отделах кулинарии, упаковывают в потребительскую одноразовую упаковку, изготовленную из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

Сервировку и порционирование блюд необходимо осуществлять персоналом с использованием одноразовых перчаток для каждого вида блюд.

При проведении кейтеринговых обслуживаний (или организации питания по заказам потребителей вне организации общественного питания) вскрытие потребительских упаковок с пищевыми продуктами, напитками, блюдами, а также порционирование блюд, подготовка кулинарных изделий к раздаче производится в выделенном отдельном помещении, расположенном непосредственно в месте проведения мероприятия.

9.8. Раздаточный инвентарь должен быть чистым, в достаточном количестве для каждого вида готовой продукции (блюда).

9.9. При необходимости транспортирования готовой продукции она должна доставляться в термосах и в специально выделенной, хорошо вымытой посуде с плотно закрывающимися крышками. Срок хранения горячих первых и вторых блюд в термосах не должен превышать 3 ч (включая время их транспортировки).

Температура блюд при их раздаче должна отвечать требованиям, установленным в пункте 9.2 настоящих санитарных правил.

Каждая емкость с пищевыми продуктами (блюдами, кулинарными изделиями) должна иметь маркировочный ярлык с указанием ее наименования и адреса организации-изготовителя, даты и часа изготовления, условий хранения и сроков годности.

При кейтеринговом обслуживании комплектование контейнеров и тележек пищевой продукцией начинается не ранее чем за 3 часа до начала мероприятия.

Каждый заказ регистрируется в учетной документации с указанием наименования блюда, даты и часа изготовления.

9.10. Полуфабрикаты, готовые блюда и другие изделия, вырабатываемые организациями для реализации через торговую сеть, изготавливаются по технологическим инструкциям, нормативной и технической документации.

Реализация полуфабрикатов, готовых блюд и других изделий вне организации общественного питания должна осуществляться при наличии сопроводительных документов (товарно-транспортной накладной, удостоверения о качестве и безопасности, декларации или сертификата о соответствии). Сопроводительные документы в организации общественного питания должны храниться не менее 30 дней с момента изготовления блюда.

9.11. Для доставки полуфабрикатов из заготовочных в доготовочные или магазины кулинарии используют чистую оборотную маркированную тару, соответствующую требованиям нормативной и технической документации, действующим в Республике Южная Осетия, с плотно пригнанными крышками, а также упаковочные материалы, разрешенные органами, осуществляющими санитарно-эпидемиологический надзор, в порядке, установленном действующим в Республике Южная Осетия законодательством.

Доставка готовых блюд для обслуживания общественного мероприятия должна производиться в плотно закрывающихся контейнерах, боксах, термоконтейнерах, сумках-холодильниках и других аналогичных емкостях, снабженных маркировочным ярлыком. Ярлыки сохраняются до конца обслуживания мероприятия.

9.12. При реализации продукции должны быть созданы условия для раздельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовой продукции.

9.13. Пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками), которую помещают в охлаждаемые камеры или в другие специально выделенные для этой цели помещения.

Бачки и ведра после удаления отходов промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой 40 - 50 град. С и просушивают. Выделяется место для мытья тары для пищевых отходов.

Для транспортирования отходов используют специально предназначенный для этой цели транспорт.

Пищевые продукты, произведенные в организациях общественного питания, срок годности которых истек, подлежат утилизации или уничтожению в порядке, установленном действующим в Республике Южная Осетия законодательством.

X. Санитарные требования к выработке кондитерских изделий с кремом

10.1. Требования настоящих санитарных правил распространяются на кондитерские цеха организаций с суточной выработкой кондитерских изделий с кремом не более 300 кг.

Набор производственных помещений кондитерских цехов организаций, совмещение отдельных помещений должно соответствовать таблице 6.

Таблица 6

Набор производственных помещений кондитерских цехов

N п/п	Отдельные помещения	С производством изделий		
		в сутки	кремовых	без крема
		до 300 кг	менее 100 кг	
1 <*>.	Кладовая суточного хранения сырья с холодильным оборудованием	+	+ (1 + 2 + 8)	+ (1 + 2 + 8)
2.	Растаривания сырья и подготовки его к производству	+	-	-
3.	Яйцебитня из трех помещений для хранения и распаковки сырья с холодильной установкой мойки и дезинфекции яиц получение яичной массы	+ + +	+ + +	+ + +
4.	Приготовления теста с отделением просеивания муки	+	+	+
5.	Приготовления отделочных полуфабрикатов (сиропов, помады, желе, подварки варенья)	+	-	-
6 <*>.	Разделки теста и выпечки	+	+ (5 + 6)	+ (5 + 6)
7.	Выстойки и резки бисквита (остывочная)	+	+	+
8.	Зачистки масла	+	-	-
9 <*>.	Приготовления крема с холодильной установкой	+	+ (9 + 10)	-
10.	Отделки кондитерских изделий с холодильной установкой	+	+	+
11.	Хранение упаковочных материалов	+	+	-
12 <**>.	Мытья и стерилизации кондитерских мешков, наконечников и мелкого инвентаря	+	+ (12 + 13)	- (12 + 13)
13.	Мытья и сушки внутрицеховой тары и крупного инвентаря	+	+	+
14.	Мытья и сушки оборотной тары	+	+	+
15.	Экспедиции готовых изделий с холодильной камерой	+	+	+

<*> Допускается совмещение помещений.

<**> Совмещение 12 + 13 допускается при использовании специализированного оборудования.

При большей мощности организации (более 300 кг в сутки) цеха должны отвечать требованиям, действующим в Республике Южная Осетия, предъявляемым к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.

10.2. Помещения, требующие особого санитарного режима, отделения отделки готовых из-

делий, обработки цехового инвентаря и стерилизации кондитерских мешков, яйцебитни по окончании уборки рекомендуется обрабатывать бактерицидными лампами. Место установки бактерицидных ламп должно обеспечивать обработку максимально большой площади и захватывать пространство под производственными столами. Лампы регулярно протираются от пыли. Работа персонала в помещении при включенной бактерицидной лампе не проводится. Включение бактерицидных ламп производится в соседнем помещении.

10.3. Перед входом в производственные помещения кондитерских цехов, выпускающих кондитерские изделия с кремом, выстилаются коврики, смоченные дезраствором.

10.4. Оборудование для просеивания муки должно быть снабжено постоянными магнитами для улавливания металлопримесей.

В магнитных сепараторах и мукопросеивателях с магнитными уловителями металлопримесей 2 раза в 10 дней производится проверка силы магнитов; последняя составляет не менее 8 кг на 1 кг собственного веса магнита.

Очистка магнитов производится ежесменно. Сходы с магнитов собирают в пакет, результаты проверки фиксируют в специальном журнале по партиям муки и хранят в соответствии с требованиями, действующими в Республике Южная Осетия, предъявляемыми к предотвращению попадания посторонних предметов в продукцию.

10.5. Новые формы и листы для выпечки мучных изделий перед их применением прокаливаются в печах. Формы и листы с деформированными краями, вмятинами, заусенцами не используются.

Листы и формы периодически подвергаются правке (с целью ликвидации заусениц и вмятин) и обжигу для удаления нагара.

10.6. Моечные отсадочных мешков, наконечников и мелкого инвентаря для работы с кремом, внутрицеховой тары и крупного инвентаря, а также моечная оборотной тары оснащаются трехсекционными ваннами с подводкой горячей и холодной воды. Помещение яйцебитни оборудуется четырехсекционными моечными ваннами.

10.7. Внутрицеховую тару и инвентарь после освобождения от продуктов подвергают тщательной механической очистке и моют в 3-секционной ванне в следующем порядке:

- в 1-й секции - замачивание и мойка при 45 - 50 град. С в растворе моющих средств в соответствии с прилагаемыми к ним инструкциями;
- во 2-й секции - замачивание в дезинфицирующем растворе при температуре не ниже 40 град. С (в концентрации в соответствии с инструкцией по применению) в течение 10 мин.;
- в 3-й секции - ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65 град. С в сетчатых поддонах. После обработки - просушивание и хранение на специально выделенных стеллажах для чистой тары и инвентаря. Рядом с моечными ваннами устанавливаются отдельные стеллажи для чистого и грязного инвентаря.

10.8. Оборотную тару (лотки, листы, крышки), используемую для транспортировки кондитерских изделий, после каждого возврата из торговой сети промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой и просушивают в отдельном помещении (обработка проводится в соответствии с п. 10.7 настоящих санитарных правил).

10.9. Оборудование, инвентарь и тара, используемые для приготовления яичной массы, по окончании работы подвергают санитарной обработке в соответствии с п. 10.7, а мелкий инвентарь после мойки кипятят в течение 30 мин.

Ванны для обработки яиц и полы в яйцебитне по окончании работы промываются горячей водой (не ниже 50 град. С) и дезинфицируют.

10.10. Отсадочные (кондитерские) мешки, наконечники, а также мелкий инвентарь, используемый при отделке тортов и пирожных, подлежат тщательной обработке.

Перед обработкой наконечники снимают с мешков, их последующая обработка производится раздельно. Отсадочные мешки с несъемными наконечниками не используются.

Обработка мешков проводится в следующем порядке:

- замачивание в горячей воде при температуре не ниже 65 град. С в течение 1 ч до полного отмывания крема;
- стирка в моющем средстве при температуре 40 - 45 град. С в стиральной машине или вручную;
- тщательное прополаскивание горячей водой при температуре не ниже 65 град. С;
- сушка в специальных сушильных шкафах;
- стерилизация мешков <*> (уложенных в биксы, кастрюли с крышками или завернутых в

пергамент, подпергамент) в автоклавах или сухожаровых шкафах при температуре 120 град. С в течение 20 - 30 мин.

<*> При отсутствии автоклава или сухожарового шкафа обработка выстиранных мешков осуществляется по следующей схеме:

- стерилизация мешков кипячением в течение 30 мин. с момента закипания;
- высушивание в специальном шкафу и хранение в чистых емкостях с закрытыми крышками.

Последующее хранение мешков производится в тех же емкостях или упаковке, в которых производилась стерилизация.

Наконечники, снятые с отсадочных мешков, подвергают следующей санитарной обработке:

- мытье в растворе моющего средства при температуре 45 - 50 град. С;
- тщательное промывание проточной горячей водой с температурой не ниже 65 град. С;
- стерилизация или кипячение в течение 30 мин.

Венчики для сбивания крема после завершения технологической операции снимаются, очищаются от крема и промываются горячей водой и обрабатываются как наконечники.

По окончании смены кремосбивальная машина освобождается от крема, зачищается и обрабатывается на рабочем ходу после заполнения последовательно растворами (вначале моющих, затем - дезинфицирующих средств) в течение 10 - 15 мин. для каждой стадии обработки; затем промывается горячей водой.

Другое оборудование, используемое в производстве кондитерских изделий, подвергают санитарной обработке в соответствии с инструкцией по его эксплуатации.

10.11. Периодическая обработка оборудования, инвентаря и тары кондитерских цехов, вырабатывающих кондитерские изделия с кремом, проводится для:

- емкостей для яичной массы, хранения молока и сиропов, стола для зачистки масла, ножей, внутрицеховой тары (лотки, листы, противни), оборотной тары;
- емкостей из-под сиропа для промочки и бисквитной крошки (поддоны) - не реже 2-х раз в смену;
- поддонов; ножей для разбивки яиц; бачков и венчиков для яичной массы; стеллажей в яйцебитне; варочных котлов для сиропов, помады; кремосбивальной машины, столов для отделки тортов и пирожных и др. - не реже 1 раза в смену.

10.12. Сырье распаковывают в кладовой суточного запаса, перетаривают в маркированную внутрицеховую тару. Пищевые добавки, в т.ч. красители и ароматизаторы, хранят только в упаковке завода-изготовителя.

10.13. Обработка сырья производится в помещении подготовки к производству в соответствии с гигиеническими требованиями и технологическими инструкциями, действующими в Республике Южная Осетия.

10.14. Для приготовления крема используют только куриное диетическое яйцо (срок годности которого не превышает 7 суток, не считая дня снесения) с соответствующей маркировкой и чистой, неповрежденной скорлупой. Яйцо перед использованием сортируют, выборочно овоскопируют и перекладывают в решетчатые емкости для обработки. Хранение яйца допускается при температуре не выше +6 град. С.

Яйцо обрабатывают в 4-секционной ванне в следующем порядке:

- в первой секции - замачивание в теплой воде при температуре 40 - 50 град. С в течение 5 - 10 мин.;
- во второй секции - обработка в течение 5 - 10 мин. раствором любого разрешенного для этой цели моющего средства при температуре 40 - 50 град. С в соответствии с инструкцией по его применению;
- в третьей секции - дезинфекция в течение 5 мин. раствором разрешенного для этих целей дезсредства при температуре 40 - 50 град. С (концентрация и время обработки в соответствии с инструкцией по его применению);
- в четвертой секции - ополаскивание проточной водой в течение 5 мин. при температуре не ниже 50 град. С.

Замена растворов в моечных ваннах производится не реже двух раз в смену.

10.15. Обработанное яйцо разбивается на металлических ножах и выливается в специальные чашки емкостью не более 5 яиц. После проверки яичной массы на внешний вид и запах она переливается в большую емкость, процеживается через металлическое сито с величиной

ячеек не более 3 - 5 мм. Без холода яичная масса не хранится. Продолжительность хранения яичной массы при температуре не выше +6 град. С для приготовления крема - не более 8 ч, для приготовления выпечных полуфабрикатов - не более 24 ч.

10.16. Масло сливочное тщательно проверяется после распаковки и зачищается с поверхности. Масло с загрязнениями, плесенью на поверхности и признаками микробиологической порчи для приготовления крема не используется.

10.17. Для приготовления кремов разрешается использовать масло сливочное (отечественное или импортное) с массовой долей влаги не более 20%.

10.18. Сиропы готовятся по мере необходимости. Хранение сиропа допускается при температуре не выше +6 град. С.

Сироп для пропитки и крошка для обсыпки заменяются не реже двух раз в смену. Остатки крошки и сиропа используются для выпечки полуфабрикатов при высокотемпературной обработке.

10.19. Крем готовится в количестве не более потребности одной смены. Передача остатков крема для отделки тортов и пирожных другой смене не проводится. Все остатки крема следует использовать в ту же смену только для выпечки полуфабрикатов и мучных изделий с высокой температурой обработки в соответствии с технологическими инструкциями.

10.20. Кремы заварной, из сбитых сливок, творожный, белково-сбивные сырой и заварной хранению не подлежат и используются немедленно после приготовления. Остальные виды кремов хранятся на производстве до их использования не более 1,5 ч для массовой продукции и 2 ч для заказной продукции при температуре не выше 4 +/- 2 град. С.

10.21. Перекладывание крема из одной емкости в другую или перемешивание его производится специальным инвентарем. Перекладывание крема непосредственно руками не допускается.

На рабочие места крем переносится в чистой посуде с крышкой. В процессе отделки изделий емкости с кремом могут не закрываться крышками.

10.22. Перевозка кремов для использования их в других организациях не допускается.

10.23. При производстве кондитерских изделий с кремом (тортов, пирожных, рулетов и др.) каждая смена приступает к работе с чистыми стерильными отсадочными мешками, наконечниками к ним и мелким инвентарем.

Выдача и сдача мешков, наконечников и мелкого инвентаря производится в каждой смене по счету. Замена отсадочных мешков производится не реже двух раз в смену.

10.24. Оборудование, применяемое для обработки и хранения отсадочных мешков, наконечников и мелкого инвентаря для работы с кремом, не используется для других целей.

10.25. Для отделки кондитерских изделий пользуются кондитерскими мешками с насадками, кондитерскими шприцами, лопатками, ножами и т.п. Отсадочные мешки с кремом во время перерывов в работе в течение смены хранят в чистой посуде на холоде.

10.26. Кондитерские изделия с кремом после изготовления направляются в холодильную камеру для охлаждения. Окончанием технологического процесса считают достижение температуры +6 град. С внутри изделия.

Продолжительность хранения готовых изделий на производстве при температуре не выше +16 - 18 град. С до загрузки их в холодильную камеру не превышает 2 ч.

10.27. Кондитерские изделия с кремом хранятся в холодильных камерах при температуре не выше +6 град. С. Торты и пирожные без отделки кремом, вафельные торты и пирожные с жировыми, пралиновыми, фруктовыми, отделочными полуфабрикатами должны храниться при температуре не выше +18 град. С и относительной влажности воздуха 70 - 75%.

10.28. Сроки годности тортов, пирожных и рулетов, хранящихся при температуре не выше +6 град. С, с момента окончания технологического процесса не должны превышать сроки, установленные гигиеническими требованиями, действующими в Республике Южная Осетия, предъявляемыми к особо скоропортящимся продуктам.

10.29. Новые сроки годности на кондитерские изделия с кремом устанавливаются изготовителем по согласованию с органом, осуществляющим санитарно-эпидемиологический надзор, в порядке, установленном действующим в Республике Южная Осетия законодательством.

10.30. Кондитерские изделия с истекшим сроком годности не подлежат реализации потребителю как не отвечающие требованиям санитарных правил, действующим в Республике Южная Осетия и представляющие опасность для здоровья населения. Решение о возможности их дальнейшего использования или уничтожения принимают в соответствии с законодательством, действующим в Республике Южная Осетия.

10.31. Приготовление сиропов, полуфабрикатов кремов, сиропов для промочки производится в строгом соответствии с действующими в Республике Южная Осетия рецептурами и технологическими инструкциями.

10.32. Готовые изделия упаковываются в чистую, сухую, без постороннего запаха тару. Перед укладкой изделий тару выстилают пергаментом или подпергаментом, лотки закрывают крышками; листы и лотки без крышек могут быть уложены в металлические контейнеры с плотно прилегающими крышками. Перевозка пирожных и рулетов на открытых листах и лотках не осуществляется.

10.33. Торты укладываются в неиспользованные ранее картонные коробки или другие разрешенные для этих целей упаковочные материалы, выстланные салфетками из пергамента или подпергамента, закрываются крышками.

10.34. Транспортировка и реализация тортов без упаковочных материалов не допускаются.

10.35. Маркировка потребительской тары осуществляется в соответствии с требованиями нормативной и технической документации, действующими в Республике Южная Осетия.

10.36. Реализация кондитерских изделий с кремом осуществляется только при наличии холодильного оборудования. Перечень организаций торговли, где осуществляется реализация кондитерских изделий с кремом, согласовывается с органом, осуществляющим санитарно-эпидемиологический надзор.

XI. Санитарные требования к производству мягкого мороженого

11.1. Выработка и реализация мягкого мороженого осуществляется в соответствии с нормативной и технической документацией, согласованной с органом, осуществляющим санитарно-эпидемиологический надзор, в порядке, установленном действующим в Республике Южная Осетия законодательством, при наличии:

- помещения для хранения и обработки сырья с холодильным оборудованием;
- помещения для восстановления молочной смеси и приготовления гарниров с холодильным оборудованием;
- моечной инвентаря и посуды.

11.2. Сухие смеси хранят в холодильных шкафах. Во вскрытой таре сухие смеси хранят не более 20 суток, концентраты молочных смесей (КМС) - в плотно завязанном полиэтиленовом вкладыше - не более 30 суток.

11.3. Для выработки мягкого мороженого используют восстановленные смеси, приготовленные из сухих или КМС. Для восстановления смеси используют свежекипяченую питьевую воду. Компоненты берутся в строго определенных соотношениях, предусмотренных в нормативной и/или технической документации.

11.4. Восстанавливать сухую смесь или КМС следует по мере реализации мягкого мороженого. Восстановленную смесь хранят (в случае необходимости) в холодильном шкафу при температуре не выше +6 град. С не более 18 ч с момента изготовления.

11.5. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, отравлений реализация мягкого мороженого допускается только в местах его изготовления, а выработка осуществляется непосредственно перед отпуском.

11.6. Мягкое мороженое отпускают в креманках, фужерах, вазочках или стаканчиках (вафельных, бумажных, из полистирола или комбинированных материалов, разрешенных для этих целей органом, осуществляющим санитарно-эпидемиологический надзор). Одноразовую посуду хранят в заводской таре, повторное ее использование запрещается.

11.7. Обработка фризера осуществляется в соответствии с инструкцией по его эксплуатации.

XII. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами

12.1. В организациях не допускается наличие насекомых (вредные членистоногие – тараканы, мухи, рыжие домовые муравьи, комары, крысиные клещи; вредители запасов – жуки, бабочки, сеноеды, клещи и др.) и грызунов (серые и черные крысы, домовые мыши, полевки и др.).

Для борьбы с насекомыми и грызунами используются современные и эффективные средства, разрешенные для этих целей органом, осуществляющим санитарно-эпидемиологиче-

ский надзор, в порядке, установленном действующим в Республике Южная Осетия законодательством. Не рекомендуется применять для борьбы с мухами средства типа липких лент и поверхностей.

12.2. Мероприятия по дезинсекции и дератизации проводятся постоянно и регулярно в порядке, установленном действующим в Республике Южная Осетия законодательством.

12.3. Методика, кратность и условия проведения дезинсекционных и дератизационных работ регламентируются гигиеническими требованиями, действующими в Республике Южная Осетия, предъявляемыми к проведению дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ.

XIII. Санитарные требования к личной гигиене персонала организации

13.1. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, проходят предварительные при поступлении и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в порядке, установленном действующим в Республике Южная Осетия законодательством.

13.2. Выпускники высших, средних и специальных учебных заведений в течение первого года после их окончания допускаются к работе без прохождения гигиенической подготовки и аттестации в порядке, установленном действующим в Республике Южная Осетия законодательством.

13.3. На каждого работника заводится личная медицинская книжка установленного действующим в Республике Южная Осетия законодательством образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении гигиенической подготовки и аттестации.

13.4. Работники организации обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
- при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте).

Для дополнительной обработки рук возможно применение кожных антисептиков.

13.5. Ежедневно перед началом смены в холодном, горячем и кондитерском цехах, а также в организациях, вырабатывающих мягкое мороженое, медработник или другие ответственные лица проводят осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний, а также у работников, занятых приготовлением, порционированием и сервировкой блюд, их раздачей. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей к работе в этих цехах не допускаются.

13.6. В каждой организации следует иметь аптечку для оказания первой помощи.

Учащиеся средних общеобразовательных школ, профессионально-технических училищ, студенты специальных учебных заведений и техникумов перед прохождением производственной практики в организации и его сети в обязательном порядке проходят медицинское обследование и гигиеническую подготовку в порядке, установленном действующим в Республике Южная Осетия законодательством.

13.7. Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в про-

изводственных и складских помещениях, работают в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде, переносят инструменты в специальных закрытых ящиках. При проведении работ должно быть обеспечено исключение загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

XIV. Организация производственного контроля

14.1. Во всех организациях, независимо от форм собственности, организуется производственный контроль. Производственный контроль осуществляется в соответствии с законодательством, действующим в Республике Южная Осетия.

14.2. Лабораторные исследования по микробиологическим показателям должны проводиться в соответствии с требованиями, действующими в Республике Южная Осетия, к санитарно-бактериологическому контролю в организациях общественного питания и торговли пищевыми продуктами.

14.3. Порядок и периодичность производственного контроля, в том числе лабораторных исследований, устанавливается организацией по согласованию с органом, осуществляющим санитарно-эпидемиологический надзор. Номенклатура, объем и периодичность производственного контроля за качеством и безопасностью поступающего производственного продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологическим процессом производства, а также условиями труда, соблюдением правил личной гигиены работниками должны соответствовать виду, типу и мощности организации и определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания.

В период проведения массовых общественных мероприятий организациям общественного питания, участвующим в организации питания, рекомендуется обеспечить дополнительный контроль за качеством и безопасностью приготовленных блюд. Для контроля приготовленных блюд отбираются суточные пробы.

Суточную пробу от приготовленного блюда отбирают стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Порционные блюда отбираются в полном объеме, при этом салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр.

Отобранные суточные пробы сохраняют не менее 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте холодильника при температуре +2 - +6 °С.

14.4. При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции повторно исследуется удвоенное количество образцов, проводится дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды, рук работников организации, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений.

При получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований разрабатываются и проводятся необходимые санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия.

XV. Требования к соблюдению санитарных правил

15.1. Руководитель организации обеспечивает:

- наличие на каждом предприятии настоящих санитарных правил;
- выполнение требований санитарных правил, действующих в Республике Южная Осетия, всеми работниками предприятия;
- должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения и качество воды в них;
- организацию производственного и лабораторного контроля;
- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;

- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;

- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;

- выполнение постановлений, предписаний органа, осуществляющего санитарно-эпидемиологический надзор;

- наличие санитарного журнала установленной действующим в Республике Южная Осетия законодательством формы;

- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, журнал контроля качества фритюрных жиров и др.);

- условия труда работников в соответствии с действующим в Республике Южная Осетия законодательством, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;

- организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной и специальной одежды;

- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования предприятия;

- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;

- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;

- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

15.2. Соблюдение санитарных правил является обязательным для граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц.

XVI. Требования к временным организациям общественного питания быстрого обслуживания

16.1. На временные организации общественного питания быстрого обслуживания, к которым могут относиться палатки, автоприцепы, фургоны и другие и которые организуются на согласованной в порядке, установленном действующим в Республике Южная Осетия законодательством, территории, распространяются требования санитарно-эпидемиологических правил к организациям общественного питания.

Временные организации общественного питания быстрого обслуживания обеспечиваются пищевыми продуктами (полуфабрикатами, блюдами, кулинарными и другими изделиями), приготовленными в стационарных организациях общественного питания.

16.2. При отсутствии централизованного водоснабжения и отсутствии централизованной системы канализации обеспечивается бесперебойная доставка и использование воды, отвечающей требованиям качества воды централизованного водоснабжения, действующим в Республике Южная Осетия, и обеспечивается вывоз стоков, с последующей дезинфекцией емкостей для питьевой воды и емкостей для стоков в порядке, установленном действующим в Республике Южная Осетия законодательством.

16.3. В ассортимент реализуемой продукции могут включаться готовые пищевые продукты промышленного производства, изделия из полуфабрикатов высокой степени готовности в потребительской упаковке, обеспечивающей термическую обработку пищевого продукта.

Временные организации общественного питания быстрого обслуживания, удаленные от стационарных организаций общественного питания, должны быть оснащены холодильным оборудованием для хранения скоропортящихся пищевых продуктов, напитков, мороженого.

16.4. Для обслуживания потребителей используются одноразовая посуда и приборы, разрешенные в порядке, установленном действующим в Республике Южная Осетия законодательством.

16.5. Приготовление горячих напитков и готовых блюд быстрого приготовления осуществляется с использованием бутилированной питьевой воды промышленного производства, отвечающей гигиеническим требованиям санитарных правил, действующих в Республике Южная Осетия.

16.6. В организациях регулярно проводится санитарная обработка и обеспечиваются усло-

вия для соблюдения персоналом правил личной гигиены в соответствии с требованиями санитарных правил, действующих в Республике Южная Осетия.

16.7. Персонал организации быстрого обслуживания обеспечивается туалетом, расположенным в радиусе не более 100 м от рабочего места.

16.8. Для сбора мусора устанавливаются емкости (сборники с одноразовыми пакетами) с последующим своевременным его удалением.

16.9. За качеством и безопасностью продукции осуществляется производственный контроль в соответствии с действующими в Республике Южная Осетия санитарными правилами.

XVII. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания на полевых станах

17.1. Требования настоящих санитарно-эпидемиологических правил распространяются на организации общественного питания, размещенные на постоянных и временных полевых станах, к которым могут относиться столовые, вагоны-кухни, автоприцепы, фургоны, походные кухни, пункты питания и другие организации общественного питания (далее - пункты питания).

17.2. Пункты питания на постоянных и временных полевых станах организуются на земельных участках в соответствии с требованиями к размещению раздела II настоящих санитарных правил.

Пункты питания на временных полевых станах размещаются на сухом, не заболоченном участке, рельеф которого обеспечивает сток атмосферных вод, в удалении от источников загрязнения: складов хранения горюче-смазочных материалов не менее чем на 50 м; мусоросборников, выгребных ям, туалетов - 25 м; проезжих дорог - 50 м.

17.3. Пункты питания должны быть обеспечены централизованными или нецентрализованными источниками питьевого водоснабжения.

Качество питьевой воды, используемой пунктами питания на полевых станах, должно отвечать требованиям санитарно-эпидемиологической безопасности, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого и нецентрализованного водоснабжения, действующих в Республике Южная Осетия, а ее количество должно соответствовать потребности организации для приготовления пищи и напитков, обработки кухонной и столовой посуды, уборки помещений и соблюдения правил личной гигиены.

При отсутствии источников водоснабжения или неполном удовлетворении потребностей пункта питания в воде должна быть обеспечена бесперебойная доставка и использование воды, отвечающей гигиеническим требованиям действующего в Республике Южная Осетия санитарно-эпидемиологического законодательства.

17.4. При использовании питьевой воды, расфасованной в емкости, ее качество должно соответствовать гигиеническим требованиям, действующим в Республике Южная Осетия, к качеству питьевой воды, расфасованной в емкости.

17.5. При отсутствии источников водоснабжения на полевых станах и наличии в пунктах питания только привозной питьевой воды для обслуживания работников сельского хозяйства должна использоваться одноразовая посуда и приборы, разрешенные для контакта с горячими и холодными пищевыми продуктами (блюдами).

17.6. При размещении пунктов питания на неканализованных полевых станах предусматривается устройство местной канализации для раздельного поступления стоков от пунктов питания и бытовых сточных вод. Обезвреживание, вывоз и спуск стоков должны соответствовать требованиям действующего в Республике Южная Осетия санитарного законодательства. Сброс в открытые водоемы сточных вод от пунктов питания осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями к охране поверхностных вод, действующими в Республике Южная Осетия.

17.7. Прием и хранение пищевых продуктов, приготовление и раздача блюд, обработка кухонной и столовой посуды, столовых приборов, инвентаря, оборудования, обеденных столов, а также содержание помещений, соблюдение правил личной гигиены и прохождение медицинских осмотров работниками пунктов питания должны соответствовать требованиям настоящих санитарных правил.

17.8. Производственный контроль качества и безопасности пищевой продукции, производимой и реализуемой на полевых станах, осуществляется в соответствии с разделом XIV настоящих санитарных правил.

Приложение 1

(справочное)

ОПТИМАЛЬНЫЕ ПАРАМЕТРЫ МИКРОКЛИМАТА ДЛЯ ХОЛОДНОГО И ТЕПЛОГО ПЕРИОДОВ ГОДА

Производственные помещения	Категория работ по уровню энерго-затрат, Вт	Холодный период				Теплый период			
		температура воздуха, град.С	относительная влажность воздуха, %	температура поверхностей, град С	скорость движения воздуха, м/с	температура воздуха, град. С	температура поверхностей, град. С	относительная влажность воздуха, %	скорость движения воздуха, м/с
Обеденные залы, раздаточные, буфеты	IIа (175 - 232)	19 - 21	60 - 40	18 - 22	0,2	20 - 22	19 - 23	60 - 40	0,2
Сервизные, бельевые, гардеробные	Iб (140 - 174)	21 - 23	60 - 40	20 - 24	0,1	22 - 24	21 - 25	60 - 40	0,1
Цехи: мясной, птицегольевой, овощной	IIб (233 - 290)	17 - 19	60 - 40	16 - 20	0,2	19 - 21	18 - 22	60 - 40	0,2
Цехи: горячий, помещение для выпечки кондитерских изделий	IIб (233 - 290)	17 - 19	60 - 40	16 - 20	0,2	19 - 21	18 - 22	60 - 40	0,2
Цехи: доготовочный, холодный, рыбный, обработки зелени	IIа (175 - 232)	19 - 21	60 - 40	18 - 22	0,2	20 - 22	19 - 23	60 - 40	0,2
Моечные столовой посуды	IIа (175 - 232)	19 - 21	60 - 40	18 - 22	0,2	20 - 22	19 - 23	60 - 40	0,2
Моечные кухонной посуды, тары	IIб (233 - 290)	17 - 19	60 - 40	16 - 20	0,2	19 - 21	18 - 22	60 - 40	0,2
Административные помещения	Iа (до 139)	22 - 24	60 - 40	21 - 25	0,1	23 - 25	22 - 26	60 - 40	0,1

Приложение 2

(справочное)

ДОПУСТИМЫЕ ВЕЛИЧИНЫ ПОКАЗАТЕЛЕЙ МИКРОКЛИМАТА НА РАБОЧИХ МЕСТАХ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ ДЛЯ ХОЛОДНОГО И ТЕПЛОГО ПЕРИОДОВ ГОДА

Производственные помещения	Категория работ по уровню энергозатрат, Вт	Диапазон ниже оптимальных величин	Диапазон выше оптимальных величин	Температура поверхностей, град. С	Относительная влажность воздуха, %	Для диапазона температур воздуха ниже оптимальных величин, не более	Для диапазона температур воздуха выше оптимальных величин, не более	Период года
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Обеденные залы, раздаточные, буфеты	IIа (175 - 232)	17,0 - 18,9	21,1 - 23,0	16,0 - 24,0	15 - 75	0,1	0,3	Холодный
Сервизные, бельевые, гардеробные	Iб (140 - 174)	19,0 - 20,9	23,1 - 24,0	15 - 75	0,1	0,1	0,2	Холодный
Цехи: мясной, птицегольевой, овощной	IIб (233 - 290)	15,0 - 16,9	19,1 - 22,0	14,0 - 23,0	15 - 75	0,2	0,4	Холодный
Цехи: горячий, помещение для выпечки кондитерских изделий	IIб (233 - 290)	15,0 - 16,9	19,1 - 22,0	14,0 - 23,0	15 - 75	0,2	0,4	Холодный
Цехи: доготовочный, холодный, рыбный, обработки зелени	IIа (175 - 232)	17,0 - 18,9	21,1 - 23,0	16,0 - 24,0	15 - 75	0,1	0,3	Холодный
Моечные столовой посуды	IIа (175 - 232)	17,0 - 18,9	21,1 - 23,0	16,0 - 24,0	15 - 75	0,1	0,3	
Моечные кухонной посуды, тары	IIб (233 - 290)	15,0 - 16,9	19,1 - 22,0	14,0 - 23,0	15 - 75	0,2	0,4	
Административные помещения	Iа (до 139)	20,0 - 21,9	24,1 - 25,0	19,0 - 26,0	15 - 75 <*>	0,1	0,1	Холодный
Кладовые овощей, солений, полуфабрикатов, инвентаря, тары	IIа (175 - 232)	17,0 - 18,9	21,1 - 23,0	16,0 - 24,0	15 - 75	0,1	0,3	Холодный

Обеденные залы, раздаточные, буфеты	IIа (175 - 292)	18,0 - 19,9	22,1 - 27,0	17,0 - 28,0	15 - 75 <*>	0,1	0,4	Теплый
Сервизные, бельевые, гардеробные	Iб (140 - 174)	20,0 - 21,9	24,1 - 28,0	19,0 - 29,0	15 - 75 <*>	0,1	0,3	Теплый
Цехи: горячий, помещение для выпечки кондитерских изделий	IIб (233 - 290)	16,0 - 18,9	21,1 - 27,0	15,0 - 28,0	15 - 75 <*>	0,2	0,5	
Цехи: доготовочный, холодный, рыбный, обработки зелени	IIа (175 - 232)	18,0 - 19,9	22,1 - 27,0	17,0 - 28,0	15 - 75 <*>	0,1	0,4	Теплый
Моечные столовой посуды	IIа (175 - 232)	18,0 - 19,9	21,1 - 27,0	15,0 - 28,0	15 - 75 <*>	0,1	0,4	Теплый
Моечные кухонной посуды, тары	IIб (233 - 290)	16,0 - 18,9	21,1 - 27,0	15,0 - 28,0	15 - 75 <*>	0,2	0,5	Теплый
Административные помещения	Iа (до 139)	21,0 - 22,9	25,1 - 28,0	20,0 - 29,0	15 - 75 <*>	0,1	0,2	Теплый
Кладовые овощей, солений, полуфабрикатов, инвентаря, тары	IIа (175 - 232)	18,0 - 19,9	22,1 - 27,0	17,0 - 28,0	15 - 75 <*>	0,1	0,4	Теплый

<*> При температурах воздуха 25 град.С и выше максимальные показатели относительной влажности воздуха должны соответствовать требованиям, изложенным в п. 6.5 СанПиН 2.2.4.548-96.

При температурах воздуха 25 град.С скорость движения воздуха в теплый период года должна соответствовать значениям, указанным в п. 6.6 СанПиН 2.2.4.548-96.

Приложение 3

(справочное)

ПРЕДЕЛЬНО ДОПУСТИМЫЕ КОНЦЕНТРАЦИИ И КЛАСС ОПАСНОСТИ ОТДЕЛЬНЫХ ВРЕДНЫХ ВЕЩЕСТВ В ВОЗДУХЕ РАБОЧЕЙ ЗОНЫ

Наименование вещества	Класс опасности	Пути поступления в организм	ПДК в воздухе рабочей зоны, мг/м3	Характер действия на организм
Проп-2-ен-1-аль (акролеин)	2	Ингаляционный	0,2	Раздражает слизистую оболочку ВДП и глаз
Углерода оксид	4	Ингаляционный	20,0	Образует в крови карбоксигемоглобин
Пыль мучная (с примесью SiO_2, менее 2%)	4	Ингаляционный	6,0	Обладает фиброгенным действием, аллерген
Пыль сахара	4	Ингаляционный	6,0	Обладает фиброгенным действием
Моющие синтетические средства (разрешенные к применению)	3	Ингаляционный	3,0 - 5,0	Аллергены

Приложение 4

(справочное)

НОРМЫ И КАЧЕСТВЕННЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ ОСВЕЩЕННОСТИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ ОРГАНИЗАЦИЙ

Производственные помещения	Плоскость (Г - горизонтальная, В - вертикальная) нормирование освещенности и КЕО - высота плоскости над полом, м	Искусственное освещение				Естественное освещение КЕО, %		
						при боковом освещении		
		освещенность, лк	цилиндрическая освещенность, лк	показатель дискомфорта, не более	коэффициент пульсации, % не более	при верхнем или при боковом освещении	в зоне с устойчивым снежным покровом	на остальной территории
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Цехи: доготовочные, заготовочные, горячие, холодные	Г-0,8	200	-	60	15	3	0,8	1
Цехи кондитерские	Г-0,8	300	-	40	15	3	0,8	1
Помещение для резки хлеба, моечной кухонной и столовой посуды	Г-0,8	200	-	60	20	2	0,4	0,5
Моечные тары	Г-0,8	150		60	20	-	-	
Помещение для персонала	Г-0,8	150	-	60	20	-	0,4	0,5
Административные помещения	Г-0,3	200	-	60	20	2	0,4	0,5
Обеденные залы столовых, чайных, закусочных, буфетов	Г-0,8	200	75	60	15	2	0,4	0,5
Обеденные залы ресторанов, кафе, баров:								
а) столы для посетителей	Г-0,3	100 - 300 <*>	75	60	15	-	-	-
б) проходы между столиками	пол	Не менее 30 при любых источниках света	-	60	15	-	0,1	0,1
в) танцевальные площадки	пол	100 - 200	75	60	15	-	-	-

Эстрада	В-1,75	300 <**> при любых источ-никах света	-	-	-	-	-	1
Раздаточные	Г-0,8	300	-	40	15	3	0,8	1
Загрузочные, кладо-вые тары	Г-0,8	75	-	-	-	-	-	-
Кладовые продук-тов в сгораемой упа-ковке	Г-0,8	50	-	-	-	-	-	-
Кладовые овощей, охладительные камеры	пол	20 <***>	-	-	-	-	-	-
Экспедиции	Г-0,8	100	-	60	-	-	0,8	1
Вестибюли и гардеробы	пол	75	-	-	-	-	-	-
Коридоры, проходы:								
а) главные коридоры, проходы	пол	75	-	-		-	0,1	0,1
б) остальные коридоры, проходы	пол	50	-	-	-		0,1	0,1
Санитарно-бытовые помещения:								
а) умывальные, уборные	пол	75	-	-	-	-	0,2	0,2
б) душевые, гардеробные	пол	50	-	-	-	-	0,2	0,2
Электрощитовые	В-1,5	50	-	-	-	-	-	-
Помещение класс	Г-0,8	300	-	40	15	3	0,8	1
Диспетчерские	Г-0,8	150	-	60	20	-	-	-

<*> Приведены рекомендуемые уровни освещенности, значения меняются в зависимости от принятого архитектурного решения.

<**> Освещенность указана для ламп накаливания.

<***> Вертикальная освещенность мест работы артистов прожекторами (светильниками), установленными внутри и вне эстрады.

Приложение 5
(справочное)

ПОРЯДОК
ПРОВЕДЕНИЯ МЕДИЦИНСКИХ ОСМОТРОВ РАБОТНИКОВ ЦЕХОВ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

1. Медицинский осмотр проводится перед началом работы (ежесменно) с целью выявления у работающих повреждений и гнойничковых заболеваний кожи рук, открытых частей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей, кариозных зубов.

2. Медицинскому осмотру подлежат все без исключения работники цехов по производству кондитерских изделий с кремом перед допуском их к работе.

3. Осмотр рук, открытых частей тела, а также носоглотки должен проводиться медицинским работником по договору организации с лечебно-профилактическим учреждением или назначенным руководителем организации ответственным лицом.

4. Не допускаются к работе по производству кондитерских изделий с кремом (подготовка сырья для крема, приготовление крема, отделка тортов и пирожных, приготовление рулетов), приготовлению холодных закусок, готовых блюд работники, имеющие порезы, ссадины, ожоги, гнойничковые заболевания кожи рук, открытых частей тела (поверхностные гнойнички, фурункулы, нагноения, вызванные порезами, занозами, ожогами и др. повреждения кожи), а также ангинами и катаральными явлениями верхних дыхательных путей.

5. Работники с заболеваниями, указанными в п. 4, направляются на лечение. Лица, которые в связи с легкой степенью заболевания не получают листа нетрудоспособности, переводятся на другую работу.

6. Медицинский работник (или ответственное лицо), проводящий осмотр, в письменном виде сообщает начальнику цеха или лицу, его заменяющему, обо всех работниках, которые в результате осмотра не допущены к работе.

7. По окончании осмотра медицинский работник (или ответственное лицо) должен делать отметку против каждой фамилии о результатах осмотра, а также запись, в которой указывается, сколько человек было осмотрено, сколько из них здоровы и сколько выявлено больных.

8. О каждом выявленном больном делается отдельная запись, в которой должно быть указано, какие рекомендации даны по использованию работника в цехе или о направлении его на лечение. Запись подписывается медицинским работником (или ответственным лицом), проводившим осмотр, и начальником цеха или смены.

9. Список работающих в журнале на день осмотра должен соответствовать списку работников на этот день (в смену).

Приложение 6
(образец)

Результаты медицинских осмотров работников цеха

Цех (бригада) _____
_____

Начальник (бригадир) _____
_____
фамилия, имя, отчество

N	Фамилия, имя, отчество	Место работы, профессия	Месяц/дни: апрель						
			1	2	3	4	7	...	30
1			зд	от	б/л	в	отп		зд
2									
3									
4									
5									
6									
7									

Условные обозначения:
зд - здоров;
от - отстранен от работы;
отп - отпуск;
в - выходной;
б/л - больничный лист.

Приложение 7

(справочное)

РАСЧЕТ
СОДЕРЖАНИЯ САХАРА В ВОДНОЙ ФАЗЕ КРЕМА

Сахар, как известно, повышает осмотическое давление в среде и тем самым; предотвращает развитие микроорганизмов. На этом явлении и основано определение сахара в водной фазе крема.

Водная фаза крема – это вода продуктов, входящих в крем по рецептуре. Содержание сахара в водной фазе и влажность крема находятся в обратной зависимости: чем выше влажность крема, тем ниже концентрация сахара в водной фазе.

Для проведения расчета содержания сахара в креме на водную фазу предварительно определяют содержание сахара в натуре по формуле:

$$C = \frac{(100 - D) \times A}{100}, \text{ где}$$

С - содержание сахара в натуре, %;
А - содержание сахара на сухое вещество по лабораторным данным, %;
В - влажность крема по лабораторным данным, %.
Расчет сахара на водную фазу крема производится по формуле:

$$K = \frac{C \times 100}{B - C}, \text{ где}$$

К - концентрация сахара в водной фазе, %;
В - влажность крема по лабораторным данным, %;
С - содержание сахара в натуре, %.

Пример расчета

По данным лабораторного анализа получена влажность крема 25% (В) с содержанием сахара на сухое вещество 51,6% (А).

1. Определение содержания сахара в натуре
в креме с влажностью 25%

В 100 г сухого вещества содержится 51,6% сахара. В креме с влажностью 25% сухое вещество составляет 75% (100 - 25). Содержание сахара в натуре состоит:

$$C = \frac{(100 - B) \times A}{100} = \frac{(100 - 25) \times 51,6}{100} = 38,7$$

В креме с влажностью 25% сахара в натуре содержится 38,7%.

2. Расчет сахара на водной фазе

В 100 г крема содержится 25% воды и 38,7% сахара. Концентрация сахара на водную фазу крема составит:

$$K_{в} = \frac{C \times 100}{B + C} = \frac{25 + 38,7}{38,7 \times 100} = 60,75$$

Приложение 8
(справочное)
Таблица 1

Микробиологические нормативы продукции, вырабатываемой организациями общественного питания

Наименование продукта	Общее количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г/см3), в которой не допускаются					Дрожжи, КОЕ/г	Плесени, КОЕ/г
		БГКП (колиформные бактерии)	E. coli	Коагулазоположительные стафилококки (S. Aureus)	Бактерии рода Proeus	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Холодные блюда								
Салаты из сырых овощей и фруктов (без заправки)	1×10^4	0,1	1,0	1,0	-	25		
Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т.д. (без заправки и без добавления соленых овощей)	1×10^5	0,01	0,1	0,1	0,1	25		
Салаты из маринованных, квашеных, соленых овощей и фруктов		0,01	0,1	0,1	0,1	25		
Салаты и винегреты из вареных овощей и блюда из вареных, жареных, тушеных овощей (без добавления соленых овощей и заправки)	1×10^3	0,1	-	1,0	0,1	25		
Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей и т.д. (без заправки)	1×10^4	0,1	0,1	0,1	0,1	25		
Студни из рыбы (заливные)	1×10^3	1,0	-	1,0	0,1	25		
Студни из говядины, свинины, птицы (заливные)	1×10^4	0,1	_	0,1	0,1	25		

Заливное из мясных продуктов, птицы, дичи и т.д.	4 1 x 10	0,1	0,1	0,1	0,1	25		
Отварные говядина, птица, кролик, свинина и т.д. (без заправки, соуса)	4 1 x 10	1,0	-	0,1	0,1	25		
Рыба отварная, жареная, под маринадом	4 1 x 10	1,0	-	1,0	0,1	25		
Паштет из печени, дичи, птицы и т.д.	4 1 x 10	0,1	1,0	0,1	0,1	25		
Супы холодные								
Окрошки овощные и мясные на квасе, кефире; свекольник, ботвинья	-	0,01	0,1	0,1	0,1	25		
Борщи, щи зеленые с мясом, рыбой, яйцом (без заправки сметаной)	4 1 x 10	0,01	0,1	0,1	0,1	25		
Супы сладкие и супы-пюре из плодов и ягод консервированных, сушеных	3 1 x 10	1,0	-	1,0	-	25		
Супы горячие и другие горячие блюда								
Борщи, щи, рассольник, суп-харчо, солянки, овощные супы, бульоны	2 1 x 10	1,0	-	-	-	25		
Супы с макаронными изделиями и картофелем, овощами, бобовыми, крупами; супы молочные с теми же наполнителями	2 1 x 10	1,0	-	1,0	-	25		
Супы-пюре	2 1 x 10	1,0	1,0	1,0	-	25		
Блюда из яиц								
Яйца вареные	2 1 x 10	1,0	-	1,0	-	25		
Омлеты из яиц (меланжа, яичного порошка <*>) натуральные и с добавлением овощей, мясных продуктов, начинки с включением яиц	4 1 x 10	1,0	-	1,0	1,0	25		
Блюда из творога								
Вареники ленивые, пудинг	2							

вареный на пару	1 x 10	1,0	-	1,0	-	25		
Сырники, творожные запеканки, пудинг запеченный, начинки из творога	3 1 x 10	1,0	-	1,0	0,1	25		
Блюда из рыбы								
Рыба отварная припущенная, тушеная, жареная, запеченная	3 1 x 10	1,0	-	1,0	0,1	25		
Блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом)	3 1 x 10	1,0	-	1,0	0,1	25		
Блюда из мяса и мясных продуктов								
Мясо отварное, жареное, тушеное, пловы, пельмени, беляши, блинчики, изделия из рубленого мяса, в т.ч. запеченые и т.д.	3 1 x 10	1,0	-	1,0	0,1	25		
Блюда из птицы, пернатой дичи, кролика, отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из рубленой птицы, пельмени и т.д.	3 1 x 10	1,0	-	1,0	0,1	25		
Готовые кулинарные изделия из мяса, птицы, рыбы, упакованные под вакуумом <**>	3 1 x 10	1,0	-	1,0	0,1	25		
Гарниры								
Рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное и (без заправки)	3 1 x 10	1,0	1,0	1,0	0,1	25		
Картофель отварной жареный	3 1 x 10	1,0	-	1,0	0,1	25		
Овощи тушеные	2 1 x 10	1,0	-	1,0	0,1	25		
Соусы и заправки для вторых блюд	3 1 x 10	1,0	-	1,0	0,1	25		
Сладкие блюда								
Компоты из плодов и ягод свежих, консервированных	2 1 x 10	1,0	-	1,0	-	25		

Компоты из плодов и ягод сушеных	1×10^2	1,0	-	1,0	-	50		
Кисели из свежих, сушеных плодов и ягод, соков, сиропов, пюре плодовых и ягодных	1×10^2	1,0	-	1,0	-	50		
Желе, муссы	1×10^3	1,0	-	1,0	-	25		
Кремы (из цитрусовых, ванильный, шоколадный и т.п.)	1×10^5	1,0		1,0	-	25		
Сливки взбитые	1×10^5	0,1	0,1	-	25			
Шарлотка с яблоками	1×10^3	1,0	1,0	-	25			
Мороженое мягкое	1×10^5	0,1	1,0	-	25			

<*> Промышленного производства.
<**> Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г не допускаются.

Кондитерские изделия с кремом

Таблица 2

Наименование продукта	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г/см3), в которой не допускаются			Дрожжи, КОЕ/г	Плесени, КОЕ/г
		БГКП (коли-формные бактерии)	S. auerus	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7
Торты и пирожные бисквитные, слоеные, песочные, воздушные, крошковые с отделками						
Сливочной	1×10^4	0,01	0,01	25	100 <*>	50 <*>
Белково-сбивной, типа суфле	1×10^4	0,01	0,01	25	50	100
Фруктово-ягодной, помадной	1×10^4	0,01	0,1	25	50	100
	4					

Из шоколадной глазури	1 x 10	0,01	0,1	25	50	100
Типа «картошка»	1×10^4	0,01	0,1	25	50	100
С заварным кремом	1×10^4	0,01	1,0	25	-	-
С творожно-сливочной начинкой	1×10^4	0,01	0,1	25	-	-
Рулеты бисквитные с начинкой						
Сливочной	1×10^4	0,01	0,1	25	50	100
Фруктовой, с маком, цукатами, орехами и др.	1×10^4	1,0	1,0	25	50	100
Кексы						
С сахарной пудрой	1×10^3	0,1	-	25	50	50
Глазурованные пралине, с орехами, цукатами, пропиткой фруктовой	1×10^3	0,1	-	25	50	100
<*> Определяются при использовании маргаринов.						

Примечания.

1. Методы отбора, доставки и подготовки проб к анализу.

1.1. Отбор проб. Отбор проб производится в соответствии с действующим в Республике Южная Осетия государственным стандартом о продуктах пищевых и вкусовых и методах отбора проб для микробиологических анализов. Для отбора проб блюд в лаборатории заготавливаются стерильные банки, закрытые двумя слоями бумаги и обвязанные бечевкой, стерильные ложки, пинцеты, ножи и другие приспособления, завернутые в бумагу. Пробы отбирают таким образом, чтобы в них были представлены все компоненты в соотношении, наиболее близком к анализируемому блюду. Пробы жидких блюд отбирают после тщательного перемешивания, плотных – из разных мест. При необходимости отбора пробы от большого куска отрезают часть его с помощью стерильного ножа или пинцета. Мелкоштучные изделия отбирают целиком. Масса пробы должна быть не менее 250 г. Банку с пробой снабжают этикеткой, на которой указывают:

- номер пробы;
- наименование продукции;
- номер и объем партии;
- дату и час выработки продукции и отбора пробы;
- должность и подпись лица, отбиравшего пробу;
- обозначение действующей нормативно-технической документации, по которой вырабатывалась продукция.

Пробу, отправляемую в лабораторию вне данного предприятия, пломбируют или опечатывают и снабжают этикеткой, на которой дополнительно указывают наименование предприятия-изготовителя.

1.2. Доставка и хранение проб. Доставка проб в лабораторию должна осуществляться по возможности специальным автотранспортом в термоконтейнерах с охлаждающими вкладышами не позднее 2 ч с момента их отбора. Бактериологическое исследование продукции производят не позднее чем через 4 ч с момента отбора пробы. Образцы до начала исследования сохраняют при температуре от 0 до 5 град. С.

Приложение 9

(образец)

СХЕМА
ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПОЛУФАБРИКАТОВ, БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Дата, время изготовления продукта	Наименование продукции, блюда	Органолептическая оценка, включая оценку степени готовности продукта	Разрешение к реализации (время)	Ответственный исполнитель (Ф.,И.,О., должность)	Ф.,И.,О. лица, проводившего бракераж	Примечание
1	2	3	4	5	6	7

П О С Т А Н О В Л Е Н И Е
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 №15

Об утверждении СП 2.3.4.017-19 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий»
Зарегистрировано в МЮ РЮО от 23.10.2019 г.
Регистрационный №00519

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 СП 2.3.4.017-19 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий».

Главный государственный
санитарный врач
Республики Южная Осетия **М.М. Кочиева**

Утверждены
Постановлением
Главного государственного
санитарного врача
Республики Южная Осетия
от 29 апреля 2019 года № 15

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИЯМ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.4.017-19

I. Общие требования и область применения

1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила (далее – санитарные правила) устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к условиям размещения, оборудованию и содержанию территории и помещениям организаций, вырабатывающих хлеб, хлебобулочные и кондитерские (без крема и с кремом) изделия (далее – организация), а также устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к производству, хранению и реализации хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий (без крема и с кремом).

Санитарные правила устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда и личной гигиене персонала.

1.2. Контроль за выполнением санитарных правил осуществляется в соответствии с законодательством Республики Южная Осетия органом, уполномоченным на осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора .

1.3. Требования санитарных правил обязательны для исполнения юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями и гражданами, деятельность которых связана с производством и оборотом хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий на всей территории Республики Южная Осетия.

Наряду с обязательными для исполнения требованиями санитарные правила содержат рекомендации по оптимизации производственных процессов и созданию наиболее благоприятных и оптимальных условий труда работников, направленных на сохранение и укрепление их здоровья.

II. Требования к размещению организации и ее территории

2.1. Вновь строящиеся здания организации размещают на территориях жилых микрорайонов, специально выделенных земельных участках и других территориях с соблюдением требований санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

2.2. Территория организации должна быть ограждена. При озеленении территории не допускается посадка деревьев и кустарников, дающих при цветении хлопья, волокна, опушенные семена, которые могут засорять оборудование и пищевую продукцию.

2.3. На территории организации выделяются зоны: производственная и хозяйственная.

В производственной зоне размещаются производственные корпуса, складские помещения для сырья и готовой продукции, бытовые помещения, столовая (при наличии) и здравпункт (при наличии).

В хозяйственной зоне размещаются ремонтные мастерские, склады тары и топлива, котельная, гараж, мусороприемники, площадка для транспорта и другие хозяйственные постройки.

Въезды в производственную и хозяйственную зоны должны быть раздельными.

2.4. Въезды и входы на территорию организации, дорожки к зданиям, хозяйственным постройкам, контейнерным площадкам для сбора мусора оборудуются ровным твердым покрытием.

2.5. Для сбора мусора на территории хозяйственной зоны устанавливаются металлические контейнеры с закрывающимися крышками. Их располагают на площадках с водонепроницаемым твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров, и

оборудованной с трех сторон ветронепроницаемым ограждением, превышающим высоту используемых контейнеров. Расстояние от контейнеров до зданий и сооружений водоснабжения должно быть не менее 25 м.

Допускается использование других специальных закрытых конструкций для сбора мусора и твердых отходов.

Вывоз мусора осуществляется специально выделенным транспортом или специализированной организацией. Контейнеры должны очищаться и дезинфицироваться разрешенными для этих целей средствами.

2.6. Территория организации должна содержаться в чистоте. Уборка территории проводится ежедневно, мусор и твердые отходы собираются в металлические контейнеры, очистка которых производится при их заполнении на 2/3 объема.

III. Требования к водоснабжению и канализации

3.1. Вновь строящиеся и реконструируемые здания организации по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий оборудуются централизованными системами хозяйственно-питьевого, горячего водоснабжения и канализации.

3.2. Вода хозяйственно-питьевого назначения (холодная и горячая) должна отвечать по показателям безопасности гигиеническим требованиям к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, действующим в Республике Южная Осетия.

Не допускается использование горячей воды из системы водяного отопления для технологических процессов, санитарной обработки оборудования и помещений.

3.3. Собственный источник водоснабжения должен отвечать действующим в Республике Южная Осетия санитарно-эпидемиологическим требованиям к источникам водоснабжения для питьевого назначения.

3.4. Оборудованные резервуары для хранения воды должны быть изолированы, содержаться в чистоте, подвергаться обработке и дезинфекции по мере необходимости, но не реже одного раза в месяц.

Каждый резервуар для питьевой воды должен закрываться крышкой, пломбироваться и иметь трафарет с наносимой информацией о дате очистки и дате дезинфекции.

3.5. При использовании непитьевой (технической) воды для технических нужд (охлаждение компрессоров, поливка территории, подводки к смывным бачкам и писсуарам в туалетах) необходимо предусматривать раздельные системы водоснабжения: питьевого и технического. Соединения между системами питьевого и технического водопровода не допускаются. Трубопроводы технического и питьевого водоснабжения должны быть окрашены в отличительные цвета.

3.6. Подводка холодной и горячей воды предусматривается в производственные помещения для технологических нужд, помещения столовой, туалеты, раковинам для мытья рук, установленным в цехах, помещения моечных, душевые, помещение постирочной (при наличии), помещения медицинского назначения (при наличии), помещения для хранения уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих растворов.

Раковины для мытья рук должны располагаться в каждом производственном цехе при входе, а также в местах, удобных для пользования ими, на расстоянии не более 15 м от рабочего места.

Около раковины для мытья рук должны быть постоянно мыло, разовые полотенца или электрополотенце, дезинфицирующий раствор.

3.7. Системы хозяйственно-питьевого, горячего водоснабжения и канализации должны находиться в исправном состоянии.

3.8. Для работников производственных цехов должен быть организован круглосуточно питьевой режим. Вода должна отвечать действующим в Республике Южная Осетия требованиям безопасности к питьевой воде.

Питьевой режим организуется в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики; вода промышленного производства, расфасованная в емкости (бутилированная) негазированная.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, замена емкости осуществляется по мере необходимости, но не реже, чем это предусмотрено установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости.

При организации питьевого режима должно быть обеспечено достаточное количество одноразовой чистой посуды, разрешенной для контакта с пищевыми продуктами.

3.9. Устройство хозяйственно-бытовой канализации следует предусматривать в помещениях столовой, в помещениях медицинского назначения, служебно-бытовых помещениях, прачечной, душевой, а также в отдельно стоящих туалетах и умывальных.

Внутренняя система канализации производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод должна быть раздельной с самостоятельным выпуском в дворовую сеть.

3.10. Очистка и обеззараживание хозяйственно-бытовых сточных вод должны осуществляться на общегородских или локальных канализационных очистных сооружениях.

3.11. Моечные и производственные ванны подключаются к канализации с воздушным разрывом струи не менее 20 мм от верха приемной воронки.

3.12. При проектировании и реконструкции зданий организаций в неканализованных районах здания оборудуются внутренними системами канализации со спуском сточных вод в локальные системы канализации.

3.13. Не допускается сброс в открытые водоемы производственных и бытовых вод без соответствующей очистки, а также устройство поглощающих колодцев.

3.14. На территории организации допускается использование надворных туалетов выгребного типа, канализованных надворных туалетов и стационарных биотуалетов, обеспеченных искусственным освещением.

Отдельно стоящие туалеты на территории организации должны быть утеплены и подключены к системе водоснабжения и канализации.

При оборудовании туалетов выгребного типа расстояние от выгребных ям до производственных и складских помещений организации должно быть не менее 25 м.

IV. Требования к естественному и искусственному освещению

4.1. Естественное и искусственное освещение в производственных и вспомогательных помещениях должно соответствовать действующим в Республике Южная Осетия требованиям технического регламента о безопасности зданий и сооружений и иных нормативных актов в данной области.

4.2. При проектировании организаций должна предусматриваться северо-западная ориентация помещений, связанных с изготовлением крема и отделкой тортов и пирожных.

Световые проемы не должны загромождаться производственным оборудованием, готовыми изделиями, полуфабрикатами, тарой и другими сооружениями и предметами.

Для защиты от избыточной инсоляции в летнее время рекомендуется применять защитные устройства (щитки, козырьки, экраны).

4.3. Остекленная поверхность световых проемов окон и фонарей должна регулярно очищаться от загрязнений.

4.4. Разбитые стекла в окнах необходимо немедленно заменять целыми. Не допускается устанавливать в окнах составные стекла и заменять остекление фанерой, картоном и другими материалами.

4.5. Источники освещения производственных цехов и складов должны быть заключены в специальную защитную арматуру.

4.6. Не допускается размещать светильники непосредственно над открытыми (открывающимися) технологическими емкостями, варочными котлами, кремосбивальными машинами, столами для отделки кремовых изделий.

Во избежание взрывов пыли в помещениях для хранения и подготовки муки должны предусматриваться: скрытая электропроводка, вынесение за пределы этих помещений электровыключателей и рубильников, использование герметичных светильников с защитной сеткой.

4.7. Осветительные приборы и арматура должны содержаться в чистоте и протираться по мере загрязнения.

V. Требования к отоплению и вентиляции

5.1. Системы отопления, вентиляции и/или кондиционирования воздуха должны обеспечивать нормируемые параметры микроклимата и воздушной среды в производственных и санитарно-бытовых помещениях.

5.2. Во вновь строящихся зданиях предусматривается централизованное или автономное отопление.

При установке ограждений на отопительные приборы используемые материалы должны отвечать действующим в Республике Южная Осетия санитарно-эпидемиологическим требованиям безопасности и быть доступными для очистки от пыли.

5.3. Производственные цеха и участки, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения должны быть оборудованы приточно-вытяжной вентиляцией в соответствии с действующими законодательными и иными нормативными правовыми актами.

5.4. Источники выделения влаги и тепла (заварочные, дрожжевые, ошпарочные котлы и другое оборудование) необходимо оборудовать местными вытяжными системами.

5.5. Источники выделения пыли (тестомесильные, мешковыбивальные машины и другое оборудование) должны быть снабжены аспирационными устройствами (пылесосами).

Содержание мучной пыли в воздухе производственных помещений не должно превышать гигиенические нормативы предельно допустимых концентраций (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны, действующие в Республике Южная Осетия.

Содержание сахарной пыли в воздухе производственных помещений не должно превышать 6 мг на 1 $м^3$ воздуха.

5.6. На рабочих местах у печей, а также у шкафов расстойки для защиты от выходящих горячих паров и газов необходимо предусмотреть воздушное душирование на уровне зоны дыхания. Температура душирующего воздуха в зимнее время должна быть в пределах (18 $\pm$ 1) °С при скорости движения воздуха 0,5 – 1,0 м/с, а в летнее время – (22 $\pm$ 1) °С при скорости движения воздуха 1 – 2 м/с. Рециркуляция воздуха не допускается.

5.7. В местах погрузки хлебобулочных и кондитерских изделий из экспедиции через открытые дверные проемы необходимо предусмотреть защитные тепловые завесы или другие приспособления, препятствующие попаданию наружного воздуха в помещение экспедиции в холодное время года.

VI. Требования к производственным и вспомогательным помещениям и их содержанию

6.1. Производственные помещения и цеха организации должны быть расположены так, чтобы обеспечить поточность технологических процессов и отсутствие встречных и перекрещивающихся потоков сырья и готовой продукции. Не допускается их расположение в подвальных и полуподвальных помещениях.

При проектировании, строительстве и реконструкции действующих организаций должны соблюдаться нормы технологического проектирования организаций, вырабатывающих хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия.

6.2. Складские помещения должны быть сухими, чистыми, отапливаемыми, вентилируемыми, оборудованными специальными помещениями для разгрузки сырья и погрузки готовой продукции и навесами для защиты от атмосферных осадков, целиком закрывающими транспортные средства.

Для транспортирования сырья и готовой продукции в пределах организации должны быть предусмотрены раздельные грузоподъемники и транспортные средства.

Пол в складских помещениях должен быть плотным без щелей, зацементированным, стены должны быть гладкими.

Хранение продовольственного сырья, пищевых продуктов и выработанных хлебобулочных и кондитерских изделий должно осуществляться в условиях, установленных изготовителем, с учетом правил товарного соседства.

Не допускается складирование и хранение сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, вспомогательных материалов и оборотной тары в технологических проходах, коридорах.

6.3. В складах пищевой продукции хранение непищевых товаров не допускается.

6.4. В составе производственных цехов организации должны быть выделены в отдельные помещения термические (горячие) цеха, моечные помещения, требующие особого гигиенического режима.

Перед входом в производственные помещения должны быть предусмотрены коврики, смоченные дезинфицирующим раствором.

6.5. В организациях, вырабатывающих кондитерские изделия с кремом (независимо от мощности), должны быть оборудованы отдельные помещения для:

- суточного хранения сырья, оборудованных холодильными камерами для хранения скоропортящегося сырья;

- растаривания сырья и подготовки его к производству;
- обработки свежих фруктов;
- яйцебитни, состоящей из 3 помещений: для хранения и распаковки яиц (с холодильной установкой); для мойки и дезинфекции яиц; для получения яичной массы;
- зачистки масла;
- приготовления крема, оборудованного холодильными установками;
- варки сиропа;
- выпечки бисквитов и полуфабрикатов;
- выстойки и резки бисквита;
- обработки и стерилизации отсадочных мешочков, наконечников, мелкого инвентаря;
- обработки внутрицеховой тары и крупного инвентаря;
- мойки оборотной тары;
- хранения упаковочных материалов и тары из картона, бумаги и полимерных материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами;
- экспедиции для готовых к реализации кремовых изделий, оборудованной холодильными установками.

6.6. Стены производственных помещений на высоту не менее 1,75 м должны быть облицованы глазурованной плиткой или другими разрешенными материалами светлых оттенков, обеспечивающими возможность проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих растворов.

6.7. Потолки и стены выше панелей в производственных помещениях и вспомогательных цехах должны быть побелены клеевыми или окрашены водоэмульсионными красками. Покраску и побелку потолков и стен необходимо производить по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

6.8. Полы во всех производственных помещениях должны быть водонепроницаемыми, не скользкими, без щелей и выбоин, с удобной для очистки и мытья поверхностью.

6.9. Для отделки помещений должны применяться материалы, разрешенные к применению в установленном действующим в Республике Южная Осетия законодательством порядке, безвредные для человека. Покрытие стен, пола, потолков не должно иметь дефектов.

6.10. Уборку помещений проводят ежедневно не менее одного раза в смену, а также по мере необходимости при открытых фрамугах или окнах с применением моющих средств, в соответствии с инструкцией по применению.

6.11. Двери и ручки дверей производственных и вспомогательных помещений по мере надобности, но не реже одного раза в смену должны промываться горячей водой с мылом и дезинфицироваться.

6.12. Панели стен производственных цехов по мере необходимости протирают влажной ветошью, смоченной мыльным раствором, промывают горячей водой и протирают насухо.

6.13. Влажная уборка полов должна производиться каждую смену с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

По окончании санитарной обработки в конце смены воздух и поверхности в производственных помещениях организации, вырабатывающих кондитерские изделия с кремом, необходимо обеззараживать с использованием бактерицидных ламп.

6.14. Внутренняя остекленная поверхность оконных рам промывается и протирается по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Окна снаружи моются по мере загрязнения, но не реже трех раз в год (весной, летом, осенью).

6.15. Отопительные приборы и пространства за ними должны регулярно очищаться от загрязнений и пыли. Электрооборудование, решетчатые и другие защитные ограждения и трансмиссии, вентиляционные камеры и панели должны очищаться периодически, по мере загрязнения.

6.16. Перила лестничных клеток каждую смену должны обрабатываться моющими и дезинфицирующими растворами.

Кабины подъемников (лифтов) должны ежедневно очищаться и протираться.

6.17. Уборочный инвентарь для производственных, вспомогательных и складских помещений должен быть закреплен за соответствующими помещениями, промаркирован и храниться в отдельных помещениях или шкафах.

Уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводится техническим персоналом (уборщицами), а уборка рабочих мест – работниками на рабочем месте.

6.18. После окончания уборки в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться водой с добавлением моющих средств и дезинфицироваться, просушиваться и храниться в чистом виде в шкафу.

VII. Требования к бытовым помещениям и их содержанию

7.1. Организации должны иметь бытовые помещения в соответствии с нормами технологического проектирования организаций, вырабатывающих хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия, действующими в Республике Южная Осетия.

Бытовые помещения для работников производственных цехов следует оборудовать по типу санпропускников.

7.2. В гардеробных необходимо обеспечить раздельное хранение домашней и рабочей (специальной и санитарной) одежды и обуви.

7.3. Хранение чистой и грязной специальной и санитарной одежды должно быть раздельным.

Туалетная кабина должна быть оснащена кронштейном для туалетной бумаги. На дверях кабины должна быть табличка с напоминанием: «Сними санитарную одежду!».

7.4. В шлюзах туалетов должны быть раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды, мыло, электрополотенце или разовые полотенца, дезинфицирующий раствор для обработки рук, вешалка для халатов и дезковрик перед входом в туалет.

7.5. Помещения душевых должны размещаться рядом с гардеробными и оборудованы преддушевыми, оснащенные вешалками и скамьями.

7.6. Столовые по организации питания работников должны быть в составе бытовых помещений или в отдельных зданиях организации. При отсутствии столовых должны быть комнаты для приема пищи.

Перед входом в столовую (комнаты приема пищи) должны быть предусмотрены вешалки для санитарной одежды, умывальники с подводкой горячей и холодной воды, мыло, электрополотенце или разовые полотенца.

7.7. Уборка бытовых помещений должна производиться ежедневно (не менее двух раз в смену) с применением моющих и дезинфицирующих средств. Унитазы, писсуары периодически очищаются от мочекислых солей специальными средствами.

7.8. Для уборки и дезинфекции санитарных узлов должен быть выделен специальный инвентарь (ведра, совки, ветошь, швабры) с отличительной окраской и маркировкой.

Инвентарь для уборки санузлов должен использоваться по назначению и храниться отдельно от уборочного инвентаря, предназначенного для других бытовых помещений.

VIII. Требования к организациям малой мощности

8.1. В отдельно стоящих зданиях размещаются вновь строящиеся или реконструируемые организации малой мощности, производящие: хлеб и хлебобулочные изделия с производительностью до 2,5 т/сутки; кондитерские изделия без крема с производительностью до 500 кг/сутки; кондитерские изделия с кремом с производительностью до 500 кг/сутки.

8.2. Деятельность действующих организаций малой мощности (пекарни и цеха), ранее размещенных в помещениях, пристроенных к жилым и иным зданиям, встроенно-пристроенных к зданиям иного назначения и к жилым зданиям, встроенных в нежилые здания (административные, производственные, торговые и др.), а также размещенных в отдельно стоящих зданиях, не должна ухудшать условия проживания, отдыха, лечения, труда людей в жилых зданиях и зданиях иного назначения. Уровни шума, вибрации, ультразвука и инфразвука, электромагнитных полей и излучений не должны превышать гигиенические нормативы для помещений жилых, общественных зданий и территории жилой застройки, действующие в Республике Южная Осетия.

8.3. В организациях малой мощности предусматривается набор помещений в соответствии с нормами технологического проектирования для данных организаций, строительными нормами и правилами, действующими в Республике Южная Осетия.

Складские, производственные, вспомогательные и бытовые помещения и их оборудование должны обеспечивать условия для хранения сырья и готовой продукции, ведения технологического процесса, а также необходимые условия труда.

IX. Требования к оборудованию, инвентарю, таре и их санитарная обработка

9.1. Оборудование, аппаратура должны быть расположены таким образом, чтобы обеспечить поточность технологического процесса и свободный доступ к ним.

9.2. Все части оборудования и аппаратуры, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

9.3. Поверхность оборудования и инвентаря должна быть гладкой и легко подвергаться очистке, мытью и дезинфекции. Для мытья используются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные в установленном действующим в Республике Южная Осетия законодательством порядке.

9.4. Для мойки и дезинфекции оборудования, аппаратуры, инвентаря, санузлов, рук и другого должно быть предусмотрено централизованное приготовление моющих и дезинфицирующих растворов.

Хранение моющих и дезинфицирующих средств разрешается только в специально отведенном помещении или в специальных шкафах.

9.5. В моечной внутрицеховой тары и инвентаря должны быть предусмотрены трехсекционные ванны с подводкой горячей и холодной воды через смесители и присоединением к канализации через воздушные разрывы.

9.6. Внутренние и внешние поверхности тестомесильных деж, вакуум-аппаратов, варочных котлов, машин для нарезки и намазки кондитерских изделий, протирочных и карамелеформирующих машин и другого оборудования после окончания работ должны тщательно очищаться и промываться горячей водой. Вакуум-аппараты и котлы, кроме того, должны пропариваться.

9.7. Новые железные формы и листы, предназначенные для выпечки мучных изделий, до их применения должны прокаливаться в печах. Использование листов и форм с неисправными краями, заусеницами, вмятинами не допускается. Формы для хлеба и кондитерских изделий и ножи на вальцовках должны ежедневно очищаться.

9.8. Доски, поверхности производственных столов, резиновые транспортерные ленты должны механически очищаться и промываться горячей водой с содой по мере загрязнения, но не реже одного раза в смену.

Тележки, этажерки и весы должны промываться горячей водой и просушиваться ежедневно.

9.9. Каждая линия, подающая муку в силос, должна быть оборудована мукопросеивателем и магнитным уловителем металлических примесей.

Мукопросеивательная система должна быть герметизирована: трубы, бураты, коробки шнеков, силосы не должны иметь щелей. Мукопросеивательная система должна не реже одного раза в 10 дней разбираться, очищаться, одновременно должна проводиться проверка ее исправности и обработка против развития мучных вредителей.

9.10. Сход с сит проверяется на наличие посторонних попаданий не реже одного раза в смену и удаляется. В магнитных сепараторах два раза в 10 дней должна проводиться проверка силы магнита. Она должна быть не менее 8 кг на 1 кг собственного веса магнита. Очистка магнитов производится не реже одного раза в смену. Сходы с магнитов укладываются в пакет и сдаются в лабораторию.

Результаты проверки и очистки мукопросеивательной системы должны записываться в специальном журнале.

9.11. Силосы для бестарного хранения муки должны иметь гладкую поверхность, конусы не менее 70 см, устройства для разрушения сводов муки и смотровые люки на высоте 1,5 м от уровня пола.

9.12. Оборудование и аппаратура для молока (цистерны, сборники, трубопроводы, насосы и другое оборудование), варочные котлы для сиропа, баки для хранения сиропа, мерные бачки, а также трубопроводы различного назначения должны ежедневно по окончании работы промываться и дезинфицироваться.

Мытье и дезинфекции оборудования осуществляется в следующей последовательности:

- ополаскивание теплой (не ниже 35 °С) водой;
- мытье с использованием ершей и щеток, моющих и дезинфицирующих средств;
- ополаскивание горячей водой с температурой не ниже 65 °С.

Разборные трубопроводы необходимо мыть в разобранном виде в специальных ваннах и сушить на стеллажах или в сушильных камерах.

9.13. Транспортеры, конвейеры, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, по окончании смены следует очищать и промывать горячей водой.

9.14. После слива патоки цистерны должны промываться горячей водой, пропариваться острым паром, верхние люки закрываться и пломбироваться.

9.15. Емкости для слива патоки следует оборудовать на асфальтированных площадках, расположенных на расстоянии не менее 25 м от мусоросборников, надворных туалетов. Люки и желоба после слива патоки должны зачищаться от остатков патоки, промываться и пропариваться острым паром.

9.16. Наружные стенки резервуаров и цеховых емкостей для патоки должны обрабатываться по мере загрязнения, но не реже одного раза в квартал.

Внутренние поверхности емкостей должны промываться горячей водой щетками и пропариваться острым паром.

Санитарная и специальная одежда и обувь, используемые при обработке емкостей, должны храниться в отдельном шкафу.

Резервуары для хранения патоки должны содержаться в чистоте и подвергаться санитарной обработке по мере освобождения.

9.17. Трубопроводы, подающие патоку, по мере загрязнения, но не реже одного раза в месяц должны промываться водой и пропариваться острым паром.

9.18. Периодичность обработки оборудования, инвентаря и тары производственных цехов (участков), вырабатывающих мучные кондитерские изделия с кремом, следующая:

- поддоны, ножи для разбивки яиц, бачок и венчик для яичной массы, стеллажи для инвентаря, яйцебитни, варочные котлы для молочно-сахарного и других сиропов, трубопроводы по перекачиванию сиропа для промочки, кремосбивальная машина, столы для отделки тортов и пирожных, металлические вагонетки, тележки для полуфабрикатов и готовой продукции - не реже одного раза в смену;
- бидоны, бачки, тазы для хранения и транспортирования яичной массы, баки для хранения молока и молочно-сахарного и других сиропов, бачки для транспортирования и хранения крема на рабочих местах, стол для зачистки масла, ножи, маслорезательная машина, внутрицеховая тара (лотки, листы, противни), металлические лотки, листы и крышки к ним для транспортирования пирожных - после каждого освобождения;
- емкости из-под сиропа для промочки и бисквитной крошки - не реже двух раз в смену.

9.19. В кремосбивальную машину после зачистки от крема последовательно наливают моющий и дезинфицирующий растворы, обработку проводят на рабочем ходу машины в течение 10 - 15 мин для каждой стадии обработки.

9.20. Столы, используемые для отделки тортов и пирожных, должны иметь гладкое покрытие, выполненное из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

9.21. Инвентарь, внутрицеховая тара в конце каждой смены после тщательной механической очистки обрабатывается в специальных моечных отделениях, которые оборудуются моечными машинами и/или трехсекционными моечными ваннами для ручной мойки.

При ручной мойке тары в трехсекционных ваннах последовательность обработки следующая:

- в первой секции - замачивание и мойка при температуре воды 40 - 45 °С. Концентрация раствора моющего средства определяется согласно прилагаемой к нему инструкции;
- во второй секции - обработка дезинфицирующим раствором;
- в третьей секции - ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 60 °С.

Инвентарь и внутрицеховая тара после обработки просушиваются и хранятся на стеллажах, полках, подставках высотою не менее 0,5 - 0,7 м от пола.

9.22. Мойка, просушивание и хранение оборотной тары должны производиться отдельно от мойки внутрицеховой тары и инвентаря.

9.23. Лотки, листы, крышки, используемые для транспортирования готовых изделий, после каждого возврата из торговой сети должны промываться моющими и дезинфицирующими растворами с последующим ополаскиванием проточной горячей водой (не ниже 60 °С) и просушиваться.

9.24. Оборудование, тара, инвентарь, используемые для изготовления яичной массы, по окончании работы моются с использованием моющих и дезинфицирующих средств с последующим промыванием проточной водой при температуре не ниже 60 °С. Мелкий инвентарь после мойки кипятят в воде в течение 30 мин.

Ванны для обработки яиц и полы в яйцебитне по окончании работы должны промываться и дезинфицироваться.

9.25. Отсадочные мешки, наконечники, а также мелкий инвентарь, используемые при отделке тортов и пирожных, подлежат обработке в следующем порядке:

- отсадочные мешки сначала замачивают в воде с температурой не ниже 60 °С в течение 1 часа до полного отмывания крема, затем стирают в любом разрешенном моющем средстве при температуре 45 - 50 °С в стиральной машине или вручную с последующим тщательным прополаскиванием водой и сушат в сушильных шкафах; просушенные отсадочные мешки складываются в биксы, кастрюли с крышками или заворачивают в пергамент или подпергамент и стерилизуют в автоклавах при температуре 120 °С в течение 20 - 30 мин; при отсутствии автоклавов выстиранные мешки подвергают кипячению в течение 30 мин с момента начала кипения, затем высушивают в специальном шкафу и складывают для хранения в чистые емкости с закрывающимися крышками;

- наконечники, снятые с отсадочных мешков, моют в любом разрешенном моющем средстве, промывают водой, после мытья стерилизуют или кипятят в течение 30 мин или дезинфицируют любым разрешенным дезинфицирующим средством, в соответствии с инструкцией по его применению, с последующим ополаскиванием горячей водой при температуре не ниже 60 °С.

После обработки инвентарь сушат и помещают в специальную посуду для хранения.

9.26. Оборудование, предназначенное для обработки и хранения отсадочных мешков, наконечников и мелкого инвентаря, не допускается использовать для других производственных целей.

9.27. Инвентарь, посуда и внутрицеховая тара, используемые при производстве кондитерских изделий с кремом, должны быть промаркированы по этапам технологического процесса и использоваться по назначению. Не допускается использование немаркированного инвентаря, посуды.

9.28. При проведении ремонта аппаратуры, оборудования и инвентаря должны приниматься меры, исключающие возможность попадания посторонних предметов в продукцию. Аппаратура и оборудование после ремонта используются в работе только после мытья, дезинфекции и осмотра их начальником смены (бригадиром).

Инвентарь слесарей и других ремонтных рабочих должен находиться в переносных инструментальных ящиках.

Не допускается хранение ремонтных частей, мелких запасных деталей, гвоздей около рабочих мест в производственных и складских помещениях.

Устройство инструментальных участков непосредственно в производственных и складских помещениях не допускается.

X. Требования к сырью, полуфабрикатам, подготовке сырья к производству и выпуску готовой продукции

10.1. Все поступающее сырье, тара, упаковочные и вспомогательные материалы должны сопровождаться документами об оценке (подтверждении) соответствия обязательным требованиям, установленным нормативными правовыми актами, действующими в Республике Южная Осетия, и отвечать этим требованиям.

10.2. Постановка на производство и производство новых видов хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, разработка новых технологических процессов их изготовления, упаковки, хранения, перевозки и реализации, установка обоснованных сроков годности осуществляется после гигиенической оценки их безопасности для здоровья человека.

Не допускается использование в производстве пищевых добавок, не разрешенных для этих целей.

10.3. Поступающее в производство сырье должно подготавливаться к производству в соответствии с технологическими инструкциями.

10.4. Подготовка сырья к производству должна производиться в отдельном помещении - подготовительном отделении.

Растаривание сырья, полуфабрикатов и подсобных материалов должно производиться после предварительной очистки тары от поверхностных загрязнений.

Мешки с сырьем перед опорожнением очищают с поверхности щеткой и аккуратно вспарывают по шву.

Бидоны и банки с сырьем зачищают от поверхностных загрязнений и дезинфицируют.

Стеклянные банки и бутылки тщательно осматривают и отбирают разбитые и треснувшие.

10.5. После вскрытия тары сырье пересыпается или перекладывается во внутрицеховую маркированную тару. Хранение сырья и пищевых продуктов в многооборотной таре и транспортной упаковке в производственных помещениях не допускается. Многооборотная тара и транспортная упаковка не должны храниться в подготовительном отделении.

Допускается заносить в производственные цеха сырье для производства крема в заводской упаковке после ее санитарной обработки.

10.6. Перевозка сырья и полуфабрикатов по производственной территории должна производиться в маркированных закрытых емкостях.

10.7. Начинки и полуфабрикаты для отделки, приготовленные для производства хлебобулочных, мучных кондитерских и кремовых изделий, должны храниться в маркированной закрытой таре или специальных емкостях, изготовленных из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, при температуре не выше 6 °С.

10.8. Внутрицеховая тара и тарооборудование должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха.

10.9. Оборотная тара перед ее использованием должна подвергаться обязательной дополнительной обработке в организации независимо от того, была ли она обработана до доставки в организацию.

10.10. Сырье, вспомогательные материалы и готовая продукция должны храниться в складах и экспедиции на стеллажах и подтоварниках на расстоянии не менее 25 см от уровня пола и на 50 см от стен штабелями с сохранением между ними проходов шириной не менее 75 см.

10.11. Все сыпучее сырье перед использованием должно пропускаться через магнитоуловители и просеиваться через сита, а крахмал, используемый для отливки конфет, периодически подсушиваться.

10.12. Муку следует хранить отдельно от всех видов сырья. Мука в таре должна храниться штабелями на стеллажах на расстоянии 25 см от уровня пола и 50 см от стен. Расстояние между штабелями должно быть не менее 75 см.

10.13. При бестарной приемке и хранении муки необходимо соблюдать следующие условия:

- приемные устройства в период отсутствия разгружающихся муковозов должны быть постоянно закрыты, приемные гибкие рукава убраны в помещение и подвешены;
- перед подключением муковоза к приемным устройствам ответственное лицо обязано произвести тщательный осмотр внутреннего содержимого выпускного патрубка муковоза, а также сохранность пломб на загрузочных люках муковозов;
- воздушные фильтры на силосах и бункерах должны быть в исправном состоянии и очищаться не менее одного раза в сутки. Все лазы и люки должны надежно закрываться. Не допускается направлять муку в производство, минуя магнитоуловители;
- после проведения ремонта и очистки мукопроводов, переключателей, питателей, бункеров и силосов обязательно производится осмотр оборудования с тем, чтобы в нем не оставались инструменты, детали, щетки и др.

10.14. При бестарном хранении мука размещается в емкости в соответствии с качественными показателями. Полная очистка бункеров (силосов) и конуса должна производиться не реже одного раза в год.

Очистка верхних зон бункеров (силосов) и конуса должна производиться систематически один раз в месяц.

10.15. Соль должна храниться в таре или отдельных емкостях с крышками, а также в растворенном виде в снабженных фильтрами емкостях. Для производства хлеба и хлебобулочных изделий соль подается только в растворенном виде, предварительно профильтрованным.

10.16. Дрожжи поступают в организацию прессованные, сушеные или в виде дрожжевого молока. Прессованные дрожжи и дрожжевое молочко хранят в соответствии с условиями и сроками годности, установленными изготовителем.

10.17. Жиры, яйца и молочные продукты должны храниться в холодильных камерах в соответствии с условиями и сроками годности, установленными изготовителем.

10.18. Яичный меланж допускается использовать в тесто для изготовления мелкоштучных кондитерских и хлебобулочных изделий при соответствии требуемым органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям. Яичный меланж хранится при температуре от минус 6 до 5 °С, повторное замораживание меланжа не допускается.

10.19. Молоко коровье пастеризованное хранится в соответствии с условиями и сроками годности, установленными изготовителем.

10.20. Красители, ароматизаторы, кислоты и другие пищевые добавки должны храниться в заводской упаковке с маркировкой изготовителя.

Пересыпание и переливание красителей, ароматизаторов, кислот и других пищевых добавок в другую посуду для хранения не допускается.

Растворы красителей и ароматизаторов готовятся работниками лаборатории организации и выдаются на производство в емкостях, изготовленных из материалов, разрешенных для применения в пищевой промышленности. На емкостях с растворами красителей и ароматизаторов должны быть этикетки с наименованием и концентрацией раствора препарата.

10.21. Масло сливочное тщательно проверяется после распаковки и зачищается с поверхности. При наличии загрязнений на поверхности и в случае микробиологической порчи масло не допускается для производства кондитерских изделий с кремом.

Продолжительность хранения распакованного масла до зачистки должна быть не более 4 ч.

10.22. Свежие фрукты и ягоды перед использованием тщательно промываются и просушиваются.

10.23. Изюм и сухофрукты тщательно перебираются, из них удаляются посторонние примеси, затем промываются на решетках или в изюмомоечной машине проточной водой при температуре около 5 °С. Изюм разрешается использовать в кондитерских и хлебобулочных изделиях, которые проходят термическую обработку (более 180 °С). Цукаты перебираются.

10.24. Фруктово-ягодное пюре, пульпа перед использованием в производстве должны быть пропущены через протирочные машины.

Плодово-ягодное пюре протирают через сито с ячейками не более 1,5 мм. Плодово-ягодное повидло, джем, начинку и подварку - через сито с ячейками не более 3 мм, не допускается разведение их водой.

10.25. Сульфитированные плоды и ягоды (пульпа) и фруктово-ягодное пюре, если оно в дальнейшем не подвергается варке (при производстве пастилы, зефира, отдельных видов желейного мармелада) или если режим варки не обеспечивает полное удаление сернистой кислоты, должны предварительно десульфитироваться в специальных аппаратах или прогреваться в открытых варочных котлах.

10.26. Патока, мед, сиропы, жидкие шоколадные полуфабрикаты, растопленные жиры, молоко цельное должны быть процежены через специальные сита, молоко после процеживания кипятят.

Сахарные сиропы процеживают через металлические сита с ячейками не более 1,5 мм.

10.27. Перевозят и хранят патоку только в чистых резервуарах с плотно закрывающимися крышками.

10.28. Орехи, миндаль и семена масличных культур очищают от посторонних примесей на сортировочных машинах или перебирают вручную на столах. Поврежденные насекомыми, заплесневелые и недоброкачественные орехи, миндаль и семена масличных культур удаляют.

10.29. Зараженные вредителями какао-бобы подвергаются термической обработке в специальных камерах при температуре 60 - 65 °С в течение 10 - 15 мин.

10.30. Мыльный корень, используемый для производства халвы, промывают в воде для удаления загрязнений, замачивают в горячей воде, разрезают на мелкие части и выпаривают 3 - 4 раза в свежих порциях воды. Полученные слабые экстракты уваривают до удельного веса 1,05, процеживают через сито и используют только для изготовления халвы.

10.31. Для кондитерских изделий используют чистые куриные яйца, без пороков, с неповрежденной скорлупой, не ниже 2-й категории. Яйца должны овоскопироваться и сортироваться.

Распаковка ящиков с яйцами, санитарная обработка и получение яичной массы проводятся при соблюдении строгой поточности в специально выделенных помещениях.

10.32. Не допускается использовать для изготовления крема яйца водоплавающих птиц, куриные яйца с насечкой, яйцетек и бой, миражные яйца, яйца из хозяйств, неблагополучных по туберкулезу, сальмонеллезу и другим зооантропонозным инфекциям, а также использовать вместо яиц меланж. Яйца водоплавающих птиц допускается использовать для выпечки мелкоштучных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

10.33. Яичная скорлупа после разбивания яиц водоплавающей птицы собирается в отдельные бачки и подлежит немедленному сжиганию. Бачки после опорожнения должны очищаться, промываться теплой водой и обрабатываться дезинфицирующим раствором.

10.34. Работники, проводившие работу по приготовлению яичной массы из яиц водоплавающей птицы, должны тщательно вымыть руки с мылом и обработать дезинфицирующим раствором.

10.35. Подготовленные для приготовления яичной массы яйца (предварительно овоскопированные и отсортированные) обрабатываются в четырехсекционной ванне в следующем порядке:

- в первой секции - замачивание в воде при температуре 40 - 45 °С в течение 5 - 10 мин.;
- во второй секции - обработка любым разрешенным моющим средством в соответствии с инструкцией по применению;
- в третьей секции - дезинфекция любым разрешенным дезсредством в соответствии с инструкцией по применению;
- в четвертой секции - ополаскивание горячей проточной водой при температуре не ниже 60 °С.

Замена растворов в моечной ванне должна производиться не реже 2 раз в смену.

10.36. Обработанные яйца разбиваются на металлических ножах и выливаются в специальные чашки емкостью не более 5 яиц. После визуального осмотра (на внешний вид, запах) яичная масса переливается в другую большего размера производственную тару.

Перед использованием яичная масса процеживается через луженое металлическое или из нержавеющей стали сито с ячейками размером 3 - 5 мм.

Продолжительность хранения яичной массы при температуре не выше 6 °С для приготовления крема - не более 8 ч, для изготовления выпечных полуфабрикатов - не более 24 ч. Хранение яичной массы без холода не допускается.

10.37. Работника, проводящего сортировку и санитарную обработку яиц, не допускается привлекать к приготовлению яичной массы, а также к отделке и упаковке готовой продукции.

Перед приготовлением яичной массы работники должны надеть чистую санитарную одежду, закрепленную за яйцебитней, вымыть руки с мылом и обработать дезинфицирующим раствором.

10.38. Упавшие на пол продукты (санитарный брак) должны складываться в специальную емкость или тару с маркировкой «Санитарный брак».

Не допускается использование санитарного брака в производстве кондитерских и хлебобулочных изделий.

10.39. Все аппараты, в которых технологические операции проходят при высокой температуре, должны быть обеспечены контрольно-измерительными приборами.

10.40. По всем операциям технологического процесса производства полуфабрикатов и готовой продукции на рабочих местах должны быть вывешены соответствующие инструкции и рецептуры, с которыми должны быть ознакомлены работники цеха.

10.41. При производстве кондитерских изделий с кремом (торты, пирожные, рулеты и др.) каждая смена должна приступать к работе с чистыми стерилизованными или разовыми отсадочными мешками, наконечниками к ним и мелким инвентарем.

Выдача и сдача мешков, наконечников и мелкого инвентаря производится в каждой смене по счету специальными лицами с регистрацией в журнале учета, выдачи (сдачи) отсадочных мешков и мелкого инвентаря (Приложение 1).

Замена отсадочных мешков должна производиться не реже 2 раз в смену.

10.42. Изготовление кремов должно производиться в соответствии с действующими рецептурами и технологическими инструкциями.

Для изготовления крема разрешается использовать масло сливочное с массовой долей влаги не более 20%.

10.43. Работы по отделке кондитерских изделий с кремом должны проводиться в помещениях с температурой воздуха не выше +16 °С или на столах с охлаждаемой рабочей поверхностью.

10.44. Крем производится только в требуемом количестве для производства одной смены. Передача остатков крема для отделки тортов и пирожных другой смене не допускается.

Все остатки крема могут быть использованы в ту же смену только для выпечки полуфабрикатов и мучных изделий с высокой термической обработкой (более 100 °С).

10.45. Кремы из сбитых сливок, заварной и белковосбивные сырой и заварной должны быть использованы немедленно после изготовления.

10.46. Находящиеся в работе отсадочные мешки, наполненные кремом, во время перерывов в работе должны складываться в чистую посуду и храниться в холодильном оборудовании.

10.47. Для транспортирования крема на рабочие места используется чистая посуда из не-

ржавеющей стали или алюминия с закрывающимися крышками с маркировкой «крем». На рабочих местах емкости с кремом крышками не закрываются.

10.48. Перекладывание крема из одной емкости в другую производится специальным инвентарем. Не допускается перекладывание крема непосредственно руками.

10.49. Продолжительность хранения охлажденных сиропов для пропитки при температуре 20 - 26 °С должна быть не более 5 часов, при температуре 6 °С - не более 12 часов.

Сироп и крошка для обсыпки должны заменяться не реже 2 раз в смену.

Остатки крошки и сиропа передаются для выпечки полуфабрикатов при высокой термической обработке.

10.50. Рулеты, торты и пирожные с кремом после изготовления должны направляться в холодильную камеру для охлаждения.

Продолжительность хранения готовых изделий на производстве до загрузки в холодильную камеру не должна превышать 2 ч.

10.51. Организация с суточной выработкой кондитерских изделий с кремом более 300 кг и с годовой выработкой кондитерских изделий без крема более 10 тыс. т должны иметь помещение производственной лаборатории в соответствии с действующими нормативными документами.

Организация с суточной выработкой кондитерских изделий с кремом менее 300 кг и с годовой выработкой кондитерских изделий без крема менее 10 тыс. т должны обеспечить лабораторный контроль собственными силами и (или) с привлечением аккредитованной испытательной лаборатории (центра).

10.52. Для упаковки хлебобулочных изделий и кондитерской продукции должны использоваться только материалы (бумага, фольга и пр.), разрешенные для этих целей.

10.53. Хлеб из печи должен немедленно укладываться в лотки и отправляться на вагонетках в экспедицию на охлаждение.

Хранение хлеба навалом не допускается.

10.54. Хлеб, пораженный «тягучей» (картофельной) болезнью, не допускается для пищевых целей, не подлежит переработке и должен быть немедленно удален из организации.

10.55. Организация должна обеспечить условия хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с условиями, установленными изготовителями для каждого вида продукции.

10.56. Холодильные камеры должны быть обеспечены термометрами. Для поддержания температуры на заданном уровне целесообразно использовать термореле. За режимом работы холодильных камер должен быть установлен постоянный контроль. Результаты контроля температуры хранения пищевых продуктов в холодильном оборудовании должны регистрироваться в специальном журнале (Приложение 2).

10.57. Пирожные и рулеты перед отправкой в торговую сеть укладываются на металлические листы или лотки, которые предварительно выстилаются пергаментом или подпергаментом и укладываются в металлические контейнеры с плотно прилегающими крышками.

10.58. Перевозка или переноска пирожных и рулетов вне цеха на открытых листах или лотках не допускается.

10.59. Торты укладываются в картонные коробки, выстланные салфетками из пергамента или подпергамента. Транспортирование и реализация тортов без упаковочных коробок не допускается.

10.60. Маркировка потребительской и транспортной упаковки хлебобулочных и кондитерских изделий должна соответствовать требованиям, установленным законодательством, действующим в Республике Южная Осетия в данной области.

10.61. Вся выпускаемая организацией продукция должна сопровождаться документами об оценке (подтверждении) соответствия обязательным требованиям, установленным законодательством, действующим в Республике Южная Осетия, и отвечать этим требованиям.

XI. Требования к реализации хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий

11.1. Хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия, в том числе с кремом, хранятся и реализуются в соответствии с условиями и сроками годности, установленными изготовителем.

11.2. После изготовления и перед реализацией кремовые изделия должны быть охлаждены до температуры 4 +/- 2 °С внутри изделий.

11.3. Каждая партия хлеба, хлебобулочных, кондитерских изделий должна быть сопровождаться документами, обеспечивающими прослеживаемость с информацией о подтверждении их соответствия действующим в Республике Южная Осетия требованиям технического регламента.

11.4. Хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия должны перевозиться в специально оборудованном транспорте, с использованием транспортной тары, обеспечивающей ее качество и безопасность и предохранение от загрязнений.

11.5. Укладка в лотки хлеба и хлебобулочных изделий должна производиться в чистые лотки, в соответствии с правилами укладки, хранения и перевозки хлеба и хлебобулочных изделий, действующими в Республике Южная Осетия.

11.6. Не допускается перевозка хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий с нарушением товарного соседства.

11.7. Транспортные средства, тара и укрытия, предназначенные для перевозки хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, должны содержаться в чистоте.

Перед погрузкой транспорт и укрытия должны осматриваться и очищаться, а по окончании работы тщательно промываться горячей водой и не реже одного раза в 5 дней дезинфицироваться.

11.8. За санитарное состояние транспорта, предназначенного для перевозки хлеба и хлебобулочных изделий, несет ответственность владелец транспортного средства.

11.9. Лица, сопровождающие хлеб, должны производить погрузку и выгрузку хлеба в санитарной одежде и иметь при себе личную медицинскую книжку с отметкой о медицинском осмотре и гигиенической подготовке.

XII. Организация производственного контроля

12.1. При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах законодательства, действующего в Республике Южная Осетия, о безопасности пищевой продукции.

12.2. Руководители организаций, осуществляющих выпуск хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, обязаны обеспечить производственный, в том числе лабораторный, контроль - проверку качества сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции, соблюдения технологических и санитарно-гигиенических режимов производства силами лаборатории организации, а при ее отсутствии - обеспечить лабораторный контроль с привлечением испытательной лаборатории (центра).

12.3. Производственный контроль должен быть установлен за санитарно-техническим состоянием источников водоснабжения и качеством питьевой воды.

XIII. Мероприятия по борьбе с грызунами и насекомыми

13.1. В помещениях организации не допускается наличие грызунов и насекомых (мух, тараканов, амбарных вредителей).

13.2. Для предупреждения появления грызунов и насекомых должен соблюдаться санитарный режим на территории, в производственных, складских и бытовых помещениях.

13.3. Все открывающиеся проемы в теплое время года должны быть защищены от проникновения насекомых съемными металлическими сетками.

13.4. Для предупреждения появления грызунов отверстия в полу, потолках, стенах, щели вокруг технических вводов должны быть заделаны цементом, кирпичом или железом.

Вентиляционные отверстия и каналы должны быть закрыты металлическими сетками.

13.5. При обнаружении тараканов производится специальная обработка (дезинсекция) и тщательная уборка помещения.

13.6. Применение химических средств для уничтожения грызунов (дератизация) и насекомых (дезинсекция) допускается только при проведении этих мероприятий специализированными организациями.

13.7. Дератизация и дезинсекция должны быть проведены в санитарные дни в условиях, исключающих попадание препаратов на продовольственное сырье и готовую продукцию.

XIV. Гигиена труда и личная гигиена персонала организации

14.1. Микроклимат помещений должен соответствовать гигиеническим требованиям к микроклимату производственных помещений, действующим в Республике Южная Осетия.

14.2. Температура, относительная влажность и скорость движения воздуха в производственных помещениях, камерах и складах должна соответствовать нормам технологического проектирования организаций, вырабатывающих кондитерские и хлебобулочные изделия, а также нормам, предъявляемым к производству и хранению готовой продукции, действующим в Республике Южная Осетия.

14.3. Уровни шума в производственных помещениях на рабочих местах не должны превышать санитарные нормы допустимых уровней шума на рабочих местах. Во всех помещениях с оборудованием, являющимся источником шума, должны быть приняты меры по снижению уровня от шума в соответствии с действующими в Республике Южная Осетия требованиями строительных норм и правил.

14.4. Станки, машины, аппараты должны иметь виброгасящие устройства, уровень вибрации не должен превышать санитарные нормы на рабочих местах, действующие в Республике Южная Осетия.

14.5. Освещенность рабочих поверхностей на рабочих местах должна соответствовать действующим в Республике Южная Осетия требованиям к естественному и искусственному освещению, установленным в строительных нормах и правилах.

14.6. Полы производственных помещений, расположенных над неотапливаемыми или искусственно охлаждаемыми помещениями, должны быть утеплены с таким расчетом, чтобы перепад температур помещения и поверхности пола не превышал 2,5 °С, а также должна быть предусмотрена вентилируемая воздушная прослойка.

14.7. В цехах со значительным тепловыделением следует предусматривать кондиционирование воздуха.

14.8. Концентрация вредных веществ в воздухе рабочей зоны не должна превышать ПДК для конкретных веществ, действующую в Республике Южная Осетия.

14.9. Работники организации должны проходить предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном действующим в Республике Южная Осетия законодательством порядке.

14.10. Работники организации должны проходить профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном действующим в Республике Южная Осетия законодательством порядке при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в два года.

Каждый работник, в соответствии действующим в Республике Южная Осетия законодательством, должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

14.11. Вновь поступившие работники допускаются к работе после ознакомления с правилами личной гигиены и инструктажа по предотвращению попадания посторонних предметов в готовую продукцию.

14.12. В организациях, вырабатывающих кондитерские изделия с кремом, ежедневно перед началом каждой смены проводится осмотр всех работников. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья (Приложение 3).

Не допускаются к работе по производству кондитерских изделий с кремом (подготовка сырья для крема, приготовление крема, отделка тортов и пирожных, приготовление рулетов) работники, имеющие порезы, ссадины, ожоги, гнойничковые заболевания кожи рук, открытых частей тела (поверхностные гнойнички, фурункулы, нагноения, вызванные порезами, занозами, ожогами и др. повреждениями кожи), с признаками ангины и катаральными явлениями верхних дыхательных путей, а также с наличием дисфункции желудочно-кишечной системы и контактные по наличию дисфункции желудочно-кишечной системы у совместно проживающих с работником лиц.

В случае наличия у работника признаков заболевания указанный работник должен быть немедленно отстранен от работы.

14.13. Все работники производственных цехов должны выполнять следующие правила личной гигиены:

а) приходить на работу в чистой личной одежде и обуви. При входе в организацию тщательно очищать обувь и одежду;

б) перед началом работы надеть чистую санитарную одежду, подобрать волосы под колпак или косынку. Санитарная одежда должна быть на завязках. Не допускается на санитарной одежде наличие пуговиц, крючков и других аналогичных предметов. Не допускается застегивать санитарную одежду булавками, иголками, хранить в карманах халатов папиросы, булавки, деньги и другие вещи, а также носить на рабочем месте бусы, серьги, клипсы, броши, кольца и другие украшения;

в) соблюдать чистоту рук, лица, коротко стричь ногти;

г) не принимать пищу и не курить в производственных помещениях. Прием пищи и курение разрешается только в специально отведенных для этих целей местах.

Перед посещением туалета санитарную одежду оставляют в специально отведенном месте. После посещения туалета необходимо вымыть руки с мылом и обработать дезинфицирующим раствором.

14.14. В технологических цехах не допускается хранение аптечек. Аптечки размещают в тамбурах технологических цехов и участков, в бытовых помещениях.

14.15. Работники, занятые ремонтными работами в организации, обязаны:

- выполнять правила личной гигиены, изложенные в п. 14.13;
- инструмент, запасные части хранить в специальном шкафу и переносить их в специальных ящиках с ручками;
- при проведении работ принимать меры по обеспечению предупреждения попадания посторонних предметов в сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию.

14.16. Начальники цехов (участков), сменные мастера должны осуществлять строгий контроль за выполнением правил личной гигиены работниками цеха.

14.17. Все работники организации обязаны при появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышения температуры, нагноения и симптомах других заболеваний немедленно сообщать об этом администрации и обращаться в здравпункт организации или другое медицинское учреждение для получения медицинской помощи.

XV. Обязанности и ответственность администрации за соблюдение настоящих правил

15.1. Руководитель организации должен обеспечить:

- наличие текста настоящих санитарных правил, ознакомление с ними и выполнение их персоналом;
- каждого работника санитарной одеждой, обувью и средствами индивидуальной защиты в соответствии с утвержденными нормами;
- ежедневную смену санитарной одежды и индивидуальных полотенец работникам производства кондитерских изделий с кремом;
- регулярную стирку и починку санитарной одежды;
- наличие достаточного количества уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств;
- регулярное проведение дезинфекционных, дезинсекционных, дератизационных работ по утвержденному графику;
- прохождение занятий и сдачу экзаменов по санитарному минимуму всеми работниками производственных цехов и отделений при поступлении на работу, а затем один раз в два года с занесением результатов занятий в личную медицинскую книжку;
- направление работников на периодические медицинские осмотры, с указанием вредных (опасных) производственных факторов, а также вида работы;
- представление поликлинике и другим медицинским учреждениям, где проводятся медицинские обследования, списков работников для отметки результатов и даты обследования;
- осуществление производственного контроля.

Приложение 1
к СП 2.3.4.017-19

Журнал
учета, выдачи (сдачи) отсадочных мешков и мелкого инвентаря

Образец

N п/п	Дата	Смена (бригада), Ф.И.О. начальника смены (бригадира)	Наименование мешков и мелкого инвентаря						Подписи		Принял на санитарную обработку
			мешки	трубочки	лопатки	скребки	ножи	лейки	получил на производстве	сдал с производства	

Приложение 2
к СП 2.3.4.017-19

Журнал
контроля температурного режима хранения пищевых продуктов
в холодильном оборудовании

(образец)

N п/п	Наименование единицы холодильного оборудования	Месяц/числа: (t в градусах Цельсия)					
		1	2	3	4	5	6

Приложение 3
к СП 2.3.4.017-19

Журнал здоровья

образец

Цех (бригада, участок) N _____
Начальник (бригадир) _____
(фамилия, имя, отчество)

N п/п	Фамилия, имя, отчество	Должность	Результаты осмотра <*> по числам месяца									
			Месяц/дни									
			1	2	3	4	5	6	...	...		30

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.

ПРИКАЗ
МИНИСТЕРСТВА КУЛЬТУРЫ РЕСПУБЛИКИ ЮЖНАЯ ОСЕТИЯ
от 10 сентября 2019 г. №118

Об утверждении устава Юго-Осетинского Государственного драматического театра им. К. Хетагурова
Зарегистрировано в МЮ РЮО от 23.10.2019 г.
Регистрационный №00520

ПРИКАЗЫВАЮ:

Утвердить устав Юго-Осетинского Государственного драматического театра им. К. Хетагурова.

Министр **Ж.В. Зассеева**

Утвержден:
Министерством культуры РЮО
10 сентября 2019 г.

УСТАВ
Юго-Осетинского Государственного
драматического театра имени Коста Хетагурова
Республики Южная Осетия

1. Общие положения

1.1 Государственное бюджетное учреждение – Юго-Осетинский Государственный драматический театр имени Коста Хетагурова является социально ориентированной некоммерческой организацией, осуществляющей профессиональную деятельность в области театрального искусства. Театр создан в соответствии с Постановлением ЦИК Южной Осетии в 1931 г., Постановлением Президиума Государственного Ныхаса Южной Осетии от 25.08.1994 г. объявлен национальным культурным достоянием народа Южной Осетии, Указом Президента Республики Южная Осетия от 26.10.2000 г. Театр награжден «Орденом Почета».

1.2 Полное наименование Театра на осетинском языке: – Хицауадон бюджетон культурой уагдон «Хетæгкаты Къостайы номыл Хуссар Ирыстоны Паддзахадон драмон театр». Полное наименование Театра на русском языке: – Государственное бюджетное учреждение культуры «Юго-Осетинский Государственный драматический театр имени Коста Хетагурова», официальное сокращенное наименование Театра – «Госдрамтеатр Южной Осетии». Полное наименование Театра на английском языке: – State budgetary institution of culture «South Ossetian State drama theatre named after Kosta Khetagurov».

1.3 Театр имеет свою символику в виде эмблемы (логотипа), представляющей собой графическую и шрифтовую композицию из двух элементов. Слева располагается графическая композиция, содержащая в себе элементы национального и театрального колорита: осетинская арфа, осетинская лира, театральный занавес, театральная маска. Большая часть логотипа составляют надпись и название театра – РЕСПУБЛИКÆ ХУССАР ИРЫСТОНЫ ХЕТÆГКАТЫ КЪОСТАЙЫ НОМЫЛ ПАДДЗАХАДОН ДРАМОН ТЕАТР (ЮГО-ОСЕТИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ДРАМАТИЧЕСКИЙ ТЕАТР РЕСПУБЛИКИ ЮЖНАЯ ОСЕТИЯ имени КОСТА ХЕТАГУРОВА.) (ДАЛЕЕ – ТЕАТР), выполнена строгим шрифтом Times New Roman. Шрифтовая композиция заключена в вытянутую горизонтальную рамку, подчеркнута национальным орнаментом в виде летящей стрелы. Все варианты изображения – это белые буквы на черном фоне. Все наименования и изображение могут использоваться в информационных и рекламных целях.

1.4 Учредителем и собственником Театра является Республика Южная Осетия.

1.5 Функции и полномочия собственника имущества, переданного Театру, осуществляются Министерством культуры Республики Южная Осетия (далее – Учредитель) и Комитетом государственного имущества и земельных отношений Республики Южная Осетия.

1.6. Театр является юридическим лицом, вправе иметь обособленное имущество, самостоятельный баланс, расчетный и иные счета в учреждениях банков, печать со своим наименованием, бланки, фирменное наименование, штампы установленного образца и другие реквизиты.

1.7. Театр руководствуется в своей деятельности Конституцией Республики Южная Осетия, нормами международного права, Законом Республики Южная Осетия 14.05.2014 г. «О некоммерческих организациях», законодательством, действующим на территории Республики Южная Осетия, а также настоящим Уставом.

1.8. Театр от своего имени приобретает и осуществляет имущественные и личные неимущественные права, несет обязанности, выступает истцом и ответчиком в суде в соответствии с законодательством, действующим на территории Республики Южная Осетия.

1.9. Театр отвечает по своим обязательствам находящимися в его распоряжении денежными средствами, а также учитываемым на его балансе имуществом, приобретенным за счет доходов от предпринимательской деятельности. При их недостаточности субсидиарную ответственность по его обязательствам несет собственник имущества.

1.10. Театр по своему типу и виду деятельности относится к драматическим и музыкальным театрам.

1.11. Место нахождения Театра: 100001, Республика Южная Осетия, г. Цхинвал, ул.Сталина, 21.

2. Предмет и цели деятельности Театра

2.1 Основными целями деятельности Театра являются:

-формирование и удовлетворение потребностей зрителей Республики Южная Осетия в сценическом искусстве;

-развитие театра как вида искусства и социального института;

-сохранение и развитие исторически сложившихся форм и явлений сценического искусства, являющихся национальным достоянием осетинской культуры;

сохранение лучших традиций осетинского и международного репертуарного театра;

-создание и показ высокохудожественных спектаклей, других публичных представлений;

-пополнение репертуара Театра лучшими образцами осетинской и зарубежной классики

-пропаганда достижений осетинской культуры за рубежом – сотрудничество с зарубежными театрами.

Театр не ставит перед собой извлечение прибыли в качестве основной цели деятельности.

2.2 При достижении основных целей в своей деятельности Театр руководствуется следующими основными принципами:

- обеспечения конституционного права граждан на свободу творчества, сохранение и развитие национальной культуры и искусства;

обеспечения конституционного права на охраняемые законом интеллектуальную собственность, художественное наследие и культурные ценности посредством участия в культурной жизни и пользования услугами, предоставляемыми Театром

- равного доступа граждан к сценическому искусству;

- гуманизма, приоритета общечеловеческих ценностей;

- сохранения самобытности национальной культуры, самосознания, языка;

- независимости Театра в выборе художественных направлений, репертуара, в принятии решений в сфере деятельности Театра;

содействия сохранению и развитию межнациональных и межгосударственных культурных связей;

- защиты исключительных прав на результаты творческой деятельности Театра в соответствии с законодательством об авторском праве и смежных правах;

- недопущения введения цензуры на театральную деятельность, невмешательства органов государственного управления в творческую деятельность Театра.

2.3 Основными видами деятельности Театра являются:

- создание, подготовка, организация, проведение и показ, в том числе совместно с другими юридическими и физическими лицами спектаклей, концертов, фестивалей, конкурсов, гастролей, творческих вечеров, смотров, представлений и иных мероприятий, для показа их на собственных или арендованных сценических площадках, по телевидению, для трансляции по радио, съемок на кино-, видео- и иные материальные носители;

- организация других мероприятий художественно-творческого характера, проводимых собственными силами или совместно с иными приглашенными коллективами или приглашенными исполнителями

- проведение стажировок ведущими мастерами и деятелями Театра;

- проведение творческих семинаров, создание экспериментальных творческих лабораторий;

- предоставление другим организациям постановочных услуг, сценических постановочных средств для проведения культурных, художественных, музыкальных и иных мероприятий;

- изготовление по заказам и договорам с другими юридическими и физическими лицами предметов художественного оформления спектаклей, концертов, представлений и иных мероприятий;

- предоставление сцен, площадок для проведения гастрольных и выездных мероприятий для других творческих коллективов и исполнителей, в том числе для осуществления совместных проектов и программ;

- осуществление в установленном порядке издательской деятельности, связанной с художественно-творческой деятельностью Театра;

- осуществление аудиозаписи, фото-, кино-, видеосъемок, тиражирование и реализация аудио-, фото-, кино-, видеопродукции, связанной с художественно-творческой деятельностью Театра;

- подготовка, тиражирование и реализация информационно-справочных изданий, копии видеоматериалов и фонограмм, связанных с художественно-творческой деятельностью Театра;

- изготовление афиш, программ, буклетов, календарей, значков и другой рекламной продукции;

- оказание рекламных и информационных услуг, создание и размещение рекламы, распространение рекламных материалов, связанных с деятельностью Театра

- изготовление сувенирной продукции и ее реализация;

- изготовление, прокат и реализация декораций, костюмов, обуви, оборудования, реквизита, бутафории, гримерных, постижерных и иных принадлежностей
- организация работы буфетов, кафе для зрителей и сотрудников Театра
- оказание иных сопутствующих услуг зрителям Театра.

2.4 Театр имеет право осуществлять следующие виды деятельности, приносящей доходы (предпринимательской деятельности):
- сдача, по согласованию с Учредителем, в аренду основных фондов и имущества Театра в соответствии с законодательством, действующим на территории Республики Южная Осетия.
- оказание посреднических услуг;
- осуществление в установленном порядке издательской деятельности, в том числе не связанной с художественно-творческой деятельностью Театра;
- осуществление аудиозаписи, фото-, кино-, видеосъемок, тиражирование и реализация аудио-, фото-, кино-, видеопродукции, в том числе не связанной с художественно-творческой деятельностью Театра;
- долевое участие в деятельности коммерческих организаций в установленном порядке (за исключением использования денежных средств, полученных по смете);

Все средства, полученные Театром в результате вышеперечисленных видов деятельности, направляются на решение основных задач и целей Театра, предусмотренных настоящим Уставом, на укрепление материально-технической базы, оснащение всеми видами необходимого оборудования и техники, обеспечение социальной защищенности работников Театра, создание и организацию условий труда, быта и отдыха работников Театра, позволяющих полнее раскрывать их творческие возможности.

3. Имущество и средства Театра

3.1 Все имущество Театра находится в государственной собственности Республики Южная Осетия, отражается в самостоятельном балансе Театра и закреплено за Театром на праве оперативного управления. Права Театра на объекты интеллектуальной собственности регулируются законодательством, действующим на территории Республики Южная Осетия. Театр самостоятельно распоряжается результатами своего интеллектуального и творческого труда, включая созданные им спектакли.

3.2 Источниками формирования имущества Театра, в том числе финансовых ресурсов, являются:
- средства, выделенные целевым назначением из бюджета Республики Южная Осетия;
- имущество, переданное Театру его собственником или уполномоченным им органом;
- сборы от продажи билетов на спектакли и другие мероприятия, от предоставления соответствующих услуг;
- доходы от выполнения работ, услуг, реализации продукции при осуществлении деятельности, разрешенной настоящим Уставом;
- кредиты, предоставленные банками и иными кредитными организациями;
- доходы от предпринимательской деятельности;
- добровольные взносы, пожертвования организаций, предприятий и граждан, средства, полученные по завещаниям;
- иные источники, не противоречащие законодательству, действующему на территории Республики Южная Осетия.

3.3 Поступающие из различных источников средства, в том числе доходы Театра, предусмотренные Уставом, за исключением средств от ведения предпринимательской деятельности, ассигнований на капитальный ремонт, реставрацию, оснащение техническими средствами и оборудованием, а также добровольных пожертвований, имеющих целевое назначение, включаются в доход Театра. Средства, полученные в виде безвозмездных пожертвований, гуманитарной помощи, даров, субсидий распределяются Театром самостоятельно в соответствующие фонды Театра.

3.4. Доходы, полученные от предпринимательской деятельности, приобретенное за счет этих средств имущество, поступают в самостоятельное распоряжение Театра, учитываются на отдельном балансе и используются на уставные цели.

Театр имеет право образовывать фонд накопления и фонд потребления и другие аналогичные по назначению фонды за счет доходов от разрешенной настоящим Уставом предпринимательской деятельности, оставшихся в распоряжении Театра после обязательных платежей.

Фонды находятся в полном распоряжении Театра и могут накапливаться на счетах и изъятию не подлежат.

3.5 Из средств общего дохода Театр в установленном порядке выплачивает заработную плату, надбавки, доплаты и другие выплаты стимулирующего характера, начисления на заработную плату и текущие расходы, осуществляет возмещение материальных затрат, расчеты по обязательствам с юридическими и физическими лицами.

Оставшиеся средства направляются в фонд творческо-производственного и социального развития Театра. Размер и порядок отчислений в данный фонд определяется внутренним документом Театра, утверждаемым директором Театра по согласованию с Худсоветом Театра.

3.6. Имущество Театра учитывается на балансе Театра и состоит из основных фондов и других средств, необходимых для выполнения целей и задач Театра в соответствии с настоящим Уставом.

3.7. При осуществлении собственной творческо-производственной деятельности Театр самостоятельно распоряжается доходами от этой деятельности и имуществом, приобретенным за счет этих доходов, в соответствии с целями и задачами, предусмотренными настоящим Уставом.

3.8. Театр обязан:

- эффективно использовать закрепленное за ним имущество;
- обеспечивать сохранность имущества и не допускать ухудшения его технического состояния (это требование не распространяется на ухудшения, связанные с нормативным износом имущества в процессе эксплуатации)
- осуществлять капитальный и текущий ремонт закрепленного за ним имущества в пределах средств, выделенных на эти цели из бюджетных ассигнований.

3.9. Имущество, отраженное на балансе Театра, может быть изъято как полностью, так и частично в следующих случаях:

- при принятии решения о ликвидации, реорганизации Театра в соответствии с законодательством, действующим на территории Республики Южная Осетия.
- если имущество не используется либо используется не по назначению или во вред деятельности Театра.

Изъятие и (или) отчуждение имущества производится в установленном законом порядке.

4. Организация деятельности Театра

4.1. Театр строит свои отношения с государственными органами, другими предприятиями, учреждениями, организациями и гражданами во всех сферах своей деятельности на основе договоров, соглашений, контрактов и иных правовых актов. В своей деятельности Театр учитывает интересы потребителей, обеспечивает высокое качество продукции, работ, услуг.

4.2. Театр свободен в выборе форм и предмета договоров и обязательств, любых других условий взаимоотношений с предприятиями, учреждениями, организациями, которые не противоречат законодательству, действующему на территории Республики Южная Осетия, настоящему Уставу.

4.3. Для выполнения основных задач Театр имеет право:

- в установленном законом порядке самостоятельно осуществлять творческо-производственную и предпринимательскую деятельность; -осуществлять независимый выбор художественных и творческих направлений своей деятельности, репертуара, самостоятельно принимать решения о публичном исполнении спектакля, публикации рекламных материалов;
- формировать состав творческого коллектива, в том числе путем конкурсного отбора;
-использовать созданные им объекты интеллектуальной собственности, приравненные к ним средства индивидуализации в порядке и на условиях, предусмотренных законодательством об авторском праве и смежных правах;
- самостоятельно осуществлять выбор вида использования созданного им объекта интеллектуальной собственности, передачу иным юридическим и физическим лицам прав на объекты интеллектуальной собственности (в том числе показ по телевидению и передачу по радио, съемку и запись на магнитные, кино-, видео- и аудионосители, а также другие материальные носители, их тиражирование, реализацию, распространение и выдачу разрешений на копирование) при условии соблюдения прав авторов и иных лиц, чьи объекты интеллектуальной собственности использованы;
- использовать в рекламных целях собственное обозначение (официальное наименование, эмблему), изображения и репродукции художественных и культурных ценностей, находящихся в его собраниях, коллекциях и фондах, а также разрешать такое использование другим юридическим и физическим лицам на договорной основе;
- использовать на договорных началах объекты интеллектуальной собственности;

- участвовать в установленном порядке в реализации государственных и межгосударственных целевых программ в сфере культуры и искусства, в международных культурных обменах, осуществлять международную деятельность в соответствии с законодательством Республики Южная Осетия, Российской Федерации, и задачами, предусмотренными настоящим Уставом;

- создавать обособленные структурные подразделения, в том числе филиалы и представительства, утверждать положения о них, а также участвовать в работе ассоциаций, обществ, фондов и иных хозяйствующих субъектов Республики Южная Осетия и за ее пределами в соответствии законодательством, действующим на территории Республики Южная Осетия;

-самостоятельно планировать свою деятельность и определять перспективы развития, исходя из целей деятельности, наличия собственных творческих и хозяйственных ресурсов, необходимости творческо-производственного и социального развития Театра, а также спроса потребителей на продукцию, работы и услуги и заключенных договоров;

в установленном порядке самостоятельно определять свою экономическую программу, размеры средств, направляемых на свое производственное и социальное развитие;

- по согласованию с Учредителем определять цены на билеты и порядок реализации билетов на спектакли, концерты, творческие встречи, другие мероприятия, порядок реализации печатной и другой продукции, платных услуг, устанавливать на них цены в соответствии с законодательством, действующим на территории Республики Южная Осетия;

- устанавливать в соответствии с законодательством номенклатуру и цены (тарифы) на предоставляемые Театром иные платные услуги;

при осуществлении собственной творческо-производственной деятельности получать и самостоятельно распоряжаться доходами от этой деятельности и имуществом, приобретенным за счет этих доходов, в соответствии с законодательством, действующим на территории Республики Южная Осетия в целях, определенных настоящим Уставом;

- привлекать для осуществления своих творческо-производственных задач на договорной основе другие предприятия, учреждения и другие организации, а также специалистов, приобретать или арендовать основные средства за счет имеющихся у Театра финансовых ресурсов, временной финансовой помощи и получаемых для этих целей ссуд и кредитов в банках, в том числе в иностранной валюте;

-осуществлять материально-техническое обеспечение деятельности и развитие объектов социальной сферы;

-принимать на работу и увольнять работников в соответствии с законодательством о труде;

-устанавливать для своих работников дополнительные отпуска, сокращенный рабочий день и иные социальные льготы в соответствии с действующим законодательством;

- в установленном порядке определять размер средств, направляемых на оплату труда работников Театра, на техническое и социальное развитие в пределах сметы;

-организовывать разработку программ реставрации и реконструкции занимаемых зданий и сооружений, выступать в качестве заказчика при разработке и реализации проектов материально-технической реконструкции, реставрации и строительства, осуществлять контроль за ходом проектных, реставрационных, ремонтных и других работ;

- осуществлять благотворительную деятельность.

4.4 Театр обязан:

- руководствоваться настоящим Уставом;

- надлежащим образом выполнять свои обязательства в соответствии с их условиями, требованиями законодательства, действующего на территории Республики Южная Осетия, а при отсутствии таких условий и требований в соответствии с обычаями делового оборота;

- нести ответственность в соответствии с законодательством, действующим на территории Республики Южная Осетия за нарушение обязательств;

- возмещать ущерб, причиненный нерациональным использованием земли и других природных ресурсов, загрязнением окружающей среды, нарушением правил безопасности, производства, санитарно-гигиенических норм и требований по защите здоровья работников, населения и потребителей продукции, за счет результатов своей деятельности;

- обеспечивать своим работникам гарантированные законодательством Республики Южная Осетия минимальный размер оплаты труда, безопасные условия труда и меры социальной защиты, нести в установленном порядке ответственность за ущерб, причиненный их здоровью и трудоспособности;

Вносить в государственный бюджет отчисления по социальному страхованию и пенсионное обеспечение своих работников в установленном порядке;

- осуществлять оперативный и бухгалтерский учет результатов финансовохозяйственной и иной деятельности, вести статистическую отчетность, отчитываться о результатах деятельно-

сти в соответствующих органах в порядке и в сроки, установленные действующим законодательством. Не позднее 1 апреля направлять Учредителю годовой отчет (баланс с приложениями и пояснительной запиской). За ненадлежащее исполнение обязанностей и искажение государственной отчетности должностные лица Театра несут ответственность, установленную законодательством, действующим на территории Республики Южная Осетия;

- представлять Учредителю необходимую сметно-финансовую документацию в полном объеме утвержденных форм и по видам деятельности;
- обеспечивать необходимый режим содержания и использования занимаемых зданий и сооружений, осуществлять меры противопожарной безопасности;
- выполнять государственные мероприятия по гражданской обороне и мобилизационной подготовке в соответствии с законодательством, действующим на территории Республики Южная Осетия;

4.5.Отношения между Учредителем и Театром определяются законодательством, действующим на территории Республики Южная Осетия, настоящим Уставом и договорами, заключенными между ними в соответствии с законодательством, действующим на территории Республики Южная Осетия.

В договорах могут быть предусмотрены обязательства Театра в отношении объемов основной деятельности, установления льготных цен для отдельных категорий населения, гастрольной и выездной деятельности, обязательства Учредителя по обеспечению финансирования Театра в объемах, определенных бюджетом или договором, выделению средств на техническое переоснащение, капитальный ремонт или реконструкцию, другие обязательства, связанные с деятельностью Театра. В договоре могут быть предусмотрены выполнение Театром отдельных заказов Учредителя, предусматривающие дополнительное финансирование, обязательства Учредителя по социальной защите работников Театра и другие обязательства, определены порядок использования Театром имущества, переданного ему Учредителем и ответственность сторон.

Договор на новый срок заключается не позднее чем за месяц до истечения срока действующего договора. Расторжение договора осуществляется в порядке, предусмотренном гражданским законодательством.

5. Управление Театром

5.1. Управление Театром осуществляется в соответствии с законодательством, действующим на территории Республики Южная Осетия и настоящим Уставом;

5.2.Учредитель Театра утверждает Устав и изменения, вносимые в Устав, назначает на должность и освобождает от должности художественного руководителя и директора, осуществляет контроль за соответствием деятельности Театра законодательству, действующему на территории Республики Южная Осетия и настоящему Уставу.

5.3. Органами управления театра являются:

- художественный руководитель;
- директор;
- художественный совет;

5.4. Учредитель заключает с художественным руководителем трудовой договор (контракт), в котором определяются взаимные права, обязанности, ответственность, условия материального обеспечения и освобождения художественного руководителя от занимаемой должности с учетом гарантий, предусмотренных законодательством, действующим на территории Республики Южная Осетия.

5.5. Освобождение художественного руководителя от занимаемой должности до истечения срока трудового договора (контракта) может иметь место только по основаниям, предусмотренным законодательством, действующим на территории Республики Южная Осетия.

5.6. Художественный руководитель определяет художественные принципы работы Театра, ведет творческое руководство деятельностью Театра, действует без доверенности от имени Театра в рамках своей компетенции, подотчетен Учредителю и несет перед ним ответственность за выполнение возложенных на него задач и функций, творческие результаты деятельности, профессиональный уровень и высокоэффективную работу Театра.

5.7. Художественный руководитель действует на основании законодательства, действующего на территории Республики Южная Осетия, настоящего Устава, договора о закреплении государственного имущества, трудового договора (контракта), иных договоров.

Художественный руководитель Театра принимает решения по следующим вопросам деятельности Театра:

- творческое руководство художественным и артистическим персоналом Театра по созданию новых постановок, капитальному возобновлению спектаклей и показу спектаклей текущего репертуара Театра;

- разработка планов создания новых постановок Театра, назначение исполнителей ролей в новых постановках, капитально возобновляемых спектаклях, при осуществлении ввода исполнителей в спектакли текущего репертуара Театра;

- художественный уровень исполнения спектаклей Театра на стационаре, на выезде и гастролях;

- работа с авторами по созданию новых драматургических произведений для Театра;

- руководство работой по созданию новых спектаклей режиссерами- постановщиками в Театре;

- определение сроков выпуска спектаклей, готовности спектаклей и принятие решений об их публичном исполнении;

- формирование календарных планов показа спектаклей текущего репертуара Театра.

- решение иных вопросов художественно-творческой деятельности Театра.

5.8. Директор организует и направляет организационно-производственную и финансовую деятельность Театра, действует без доверенности от имени Театра, представляет его интересы в органах государственной власти и во взаимоотношениях с юридическими и физическим лицами, решает вопросы финансово-хозяйственной деятельности Театра, распоряжается имуществом и денежными средствами Театра в пределах своей компетенции, согласно трудовому договору (контрактом) и договору о закреплении государственного имущества, совершает в установленном порядке сделки от имени Театра, заключает договоры, представляет документы о деятельности и контракты с отечественными и зарубежными организациями и учреждениями, выдает доверенности(в том числе с правом передоверия) открывает расчетные и иные счета, подписывает документы по вопросам финансовой деятельности Театра, в том числе банковские документы, представляет в установленном порядке достоверную статическую, бухгалтерскую и иную отчетность в Правительство РЮО, осуществляет иные, предусмотренные законодательством, действующим на территории Республики Южная Осетия, функции, а также несет ответственность за обеспечение надлежащих организационно-производственных и финансовых условий для работы Театра.

5.9 Директор принимает на работу и увольняет работников Театра, согласно трудовому договору (контракта) по согласованию с художественным руководителем и в соответствии с законодательством, действующим на территории Республики Южная Осетия.

5.10 Принятие мер по наилучшему использованию возможностей и способностей, знаний и опыта работников Театра производится директором Театра по согласованию с художественным советом Театра.

5.11 Директор в пределах своей компетенции издает приказы и распоряжения, обязательные для исполнения всеми работниками Театра, а также контролирует их исполнение.

5.12 Директор Театра принимает решения по следующим вопросам деятельности Театра:

-организация деятельности Театра путем ее перспективного и текущего планирования финансами, коммерческой целесообразностью и всемерным снижением коммерческого риска;

-осуществление текущей оперативной деятельности Театра и его подразделений, обеспечение сохранности и развития основных производственных фондов, контроль и организация учета трудовой и производственной дисциплины, а также соблюдение нормативов охраны труда и техники безопасности, санитарно-гигиенических условий работы коллектива Театра;

-обеспечение контроля за исполнением всех договоров Театра и его договорных обязательств;

-применение в соответствии с законодательством о труде мер поощрения и привлечение к дисциплинарной ответственности работников Театра;

- сохранения правового статуса и обеспечение правовой защиты интересов Театра во всех инстанциях, в суде, арбитражном и третейском суде;

- срокам командировок работников Театра.

5.13 Художественный совет является высшим коллегиальным органом Театра и осуществляет руководство деятельностью Театра в соответствии с законодательством, действующим на территории Республики Южная Осетия и настоящим Уставом.

5.14 Компетенцией Художественного совета является:

- внесение изменений в Устав;

- определение направления творческой деятельности Театра;

- читка и принятие пьес, составление и утверждение репертуара Театра и плана его проката;

- принятие решения по выпуску к публичному исполнению новых или капитально-возобновляемых спектаклей;

- утверждение эскизов, макетов, декораций.

5.15 Основной целью деятельности Художественного совета является обеспечение на демократической основе участия коллектива в решении важнейших вопросов деятельности Театра и является контролирующим органом.

5.16 Художественный совет по согласованию с Учредителем имеет право создавать контрольно-ревизионную группу из членов Художественного совета, в чьи полномочия могут входить контроль и ревизия системы Театра.

5.17 Решения Художественного совета носят обязательный к исполнению характер для всех работников Театра.

5.18 Руководство деятельностью театра осуществляют на основе разделения сфер ведения художественный руководитель Театра и директор Театра. Руководство творческой деятельностью осуществляет художественный руководитель. Руководство организационно-производственной и финансовой деятельностью Театра осуществляет директор.

5.19 Контроль за деятельностью Театра, за эффективностью использования и сохранностью государственного имущества осуществляет Учредитель.

6. Трудовые отношения и социальная защита

6.1. Отношения работника и Театра регулируются законодательством, действующим на территории Республики Южная Осетия, Правилами внутреннего распорядка Театра.

6.2. В соответствии с законодательством формы оплаты труда, материального поощрения, размеры должностных окладов работников Театра, виды и размеры доплат устанавливаются Театром самостоятельно в пределах имеющихся средств на оплату труда, по согласованию с Учредителем.

6.3. Условия труда и отдыха, дополнительные отпуска, сокращенный рабочий день и льготы для работников устанавливаются Театром в порядке, установленном законодательством, действующим на территории Республики Южная Осетия.

7. Изменения Устава, ликвидация и реорганизация Театра

7.1. Изменения и дополнения в настоящий Устав вносятся худсоветом по согласованию с Учредителем и регистрируются в установленном порядке.

7.2. Прекращение деятельности Театра может осуществляться в виде его ликвидации либо реорганизации (слияние, присоединение, выделение, разделение, преобразование) на условиях и в порядке, предусмотренном законодательством, действующим на территории Республики Южная Осетия либо по решению суда.

7.3. С момента назначения ликвидационной комиссии к ней переходят полномочия по управлению Театром. Ликвидационная комиссия составляет ликвидационный баланс и представляет его Учредителю.

7.4. Имущество ликвидируемого Театра после расчетов, произведенных в установленном порядке с бюджетом, кредиторами, работниками Театра, передается соответствующему государственному органу, закрепившему его за Театром.

7.5. Ликвидация Театра считается завершенной, а Театр прекратившим свою деятельность с момента исключения его из Единого государственного реестра юридических лиц.

Порядок ликвидации Театра устанавливается законодательством, действующим на территории Республики Южная Осетия.

7.6. При ликвидации и реорганизации Театра увольняемым работникам гарантируется соблюдение их прав и интересов в соответствии с законодательством, действующим на территории Республики Южная Осетия.

7.7. При реорганизации Театра вносятся необходимые изменения в Устав и Единый государственный реестр юридических лиц. Реорганизация Театра влечет за собой переход прав и обязанностей к его правопреемнику (правопреемникам) в соответствии с законодательством, действующим на территории Республики Южная Осетия.

7.8. При прекращении деятельности Театра все управленческие, финансовохозяйственные и иные документы передаются в установленном порядке правопреемнику (правопреемникам). При отсутствии правопреемника документы постоянного хранения, имеющие научно-историческое значение, передаются на хранение в Главное архивное управление Республики Южная Осетия, иные документы передаются в архив административно-территориального образования, на территории которого находится Театр. Передача и упорядочение документов осуществляется силами и за счет средств Театра в соответствии с требованиями Закона об архивном деле в Республике Южная Осетия.

ПРИКАЗ
МИНИСТЕРСТВА ЮСТИЦИИ РЕСПУБЛИКИ ЮЖНАЯ ОСЕТИЯ
от 23 октября 2019 г. №36

Об утверждении отдельных форм выписок из Реестра о недвижимом имуществе и правах на него, состава содержащихся в них сведений и порядка их заполнения

Зарегистрировано в МЮ РЮО от 23.10. 2019 г.
Регистрационный № 00521

В соответствии с ч. 1-3 ст. 55 Закона Республики Южная Осетия от 28.02.2014 № 121 «О государственной регистрации прав на недвижимое имущество, сделок с ним и кадастровом учете»

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Утвердить:
- форму выписки из Реестра о недвижимом имуществе и правах на него о переходе прав на объект недвижимости (приложение № 1);
- форму выписки из Реестра о недвижимом имуществе и правах на него о правах отдельного лица на имевшиеся у него объекты недвижимости (Приложение № 2)
- форму выписки из Реестра о недвижимом имуществе и правах на него о зарегистрированных правах на объект недвижимости (Приложение № 3);
- форму выписки из Реестра о недвижимом имуществе и правах на него о правах отдельного лица на имеющиеся у него объекты недвижимости (Приложение № 4);
- порядок заполнения отдельных форм выписок из Реестра о недвижимом имуществе и правах на него, состав содержащихся в них сведений, а также требования к формату документов, содержащих сведения Реестра о недвижимом имуществе и правах на него (Приложение № 5).
2. Определить, что сведения, содержащиеся в Реестре о недвижимом имуществе и правах на него, предоставляются в виде:
- уведомления об отсутствии в Реестре о недвижимом имуществе и правах на него запрашиваемых сведений (Приложение № 6);
- решение об отказе в предоставлении запрашиваемых сведений из Реестра о недвижимом имуществе и правах на него (Приложение № 7).
3. Контроль за исполнением данного Приказа возложить на Руководителя Службы государственной регистрации, кадастра и картографии Республики Южная Осетия.

Министр **З. Ю. Лалиева**

Приложение № 1
к Приказу Министерства юстиции
Республики Южная Осетия
от «23» ___октября_ 2019 г. № 36

ФОРМА
выписки из Реестра о недвижимом имуществе и правах на него
о переходе прав на объект недвижимости

_____
(полное наименование органа учета и регистрации)

«___» _____ 20__ г. №_____<1>

На основании запроса от _____ №_____ <2>, поступившего на рассмотрение _____ <3>, сообщаем, что в Реестре о недвижимом имуществе и правах на него внесены записи о государственной регистрации перехода прав на:

1. Вид объекта недвижимости:
Кадастровый номер:
Адрес:
2. Зарегистрировано:
2.1 Правообладатель:
дата, номер и основание государственной регистрации перехода (прекращения) права:
вид зарегистрированного права, доля в праве:
дата государственной регистрации права:
номер государственной регистрации права:

Выписка выдана Доверитель

Государственный регистратор _____ _____
(Ф.И.О.) (М.П., подпись)

<1> Указывается дата подписания государственным регистратором и его регистрационный номер.
<2> Указывается дата, проставленная при приеме запроса и регистрационный номер запроса.
<3> Указывается дата получения запроса государственным регистратором.

Приложение № 2
к Приказу Министерства юстиции
Республики Южная Осетия
от «23» __октября_ 2019 г. № 36

ФОРМА
выписки из Реестра о недвижимом имуществе и правах на него
о правах отдельного лица на имевшиеся у него объекты недвижимости

_____
(полное наименование органа учета и регистрации)

«__» _____ 20__ г. №_____ <1>

На основании запроса от _____ № _____ <2>, поступившего на рассмотрение _____ <3>, сообщаем, что правообладателю _____ <4> по состоянию на _____/в период с _____ по _____ принадлежали следующие объекты недвижимости: _____ <5>

1.1. Вид объекта недвижимости:
Кадастровый номер:
Назначение:
Вид разрешенного использования:
Адрес:
Площадь:
1.2. Вид права, доля в праве:
дата государственной регистрации права:
номер государственной регистрации права:
основание государственной регистрации права:
дата государственной регистрации прекращения права:

Выписка выдана Доверитель

Государственный регистратор _____ _____
(Ф.И.О.) (М.П., подпись)

<1> Указывается дата подписания государственным регистратором и его регистрационный номер.
<2> Указывается дата, проставленная при приеме запроса и регистрационный номер запроса.
<3> Указывается дата получения запроса государственным регистратором.
<4> Указываются данные о правообладателе согласно сведениям, указанным в запросе.
<5> Указывается вид и (или) назначение объектов недвижимости, о зарегистрированных правах на которые запрошены сведения, если соответствующий вид объектов недвижимости был указан в заявлении (например, «жилые помещения»).

Если заявитель не указал вид объектов недвижимости, в справку включаются сведения обо всех объектах недвижимости, принадлежавших правообладателю на соответствующую дату или в соответствующий период времени.

Приложение № 3
к Приказу Министерства юстиции
Республики Южная Осетия
от «23» __октября_ 2019 г. № 36

ФОРМА
выписки из Реестра о недвижимом имуществе и правах на него
о зарегистрированных правах на объект недвижимости

_____
(полное наименование органа учета и регистрации)

«__» _____ 20__ г. №_____<1>

На основании запроса от _____ №_____ <2>, поступившего на рассмотрение _____ <3>, сообщаем, что в Реестре о недвижимом имуществе и правах на него зарегистрировано:

1. Вид объекта недвижимости:
   Кадастровый номер:
   Назначение:
   Вид разрешенного использования::
   Адрес:
   Площадь:
2. Основание государственной регистрации права:
3. Правообладатель:
4. Вид права:
5. Дата государственной регистрации права:
6. Номер государственной регистрации права:
7. Ограничения (обременения) права:
8. Правопритязания:
9. Заявленные в судебном порядке права требования:

Выписка выдана Доверитель

Выписка содержит сведения Реестра о недвижимом имуществе и правах на него на объекты недвижимости, расположенные на территории Республики Южная Осетия и на указанную в ней дату.

Государственный регистратор _____ _____
(Ф.И.О.) (М.П., подпись)

<1> Указывается дата подписания государственным регистратором и его регистрационный номер.
<2> Указывается дата, проставленная при приеме запроса и регистрационный номер запроса.
<3> Указывается дата получения запроса государственным регистратором.

Приложение № 4
к Приказу Министерства юстиции
Республики Южная Осетия
от «23» ___октября_ 2019 г. № 36

ФОРМА
выписки из Реестра о недвижимом имуществе и правах на него
о правах отдельного лица на имеющиеся у него объекты недвижимости

_____
(полное наименование органа учета и регистрации)

«___» _____ 20__ г. №_____<1>

На основании запроса от _____ № _____ <2>, поступившего на рассмотрение _____ <3>, сообщаем, что правообладателю _____ <4> принадлежат следующие объекты недвижимого имущества

1. Объект права:
Кадастровый (или условный) номер объекта:
Наименование объекта:
Адрес:
Площадь:
Вид права, доля в праве:
о чем в Реестре о недвижимом имуществе и правах на него _____ сделана запись регистрации № _____ <5>
Основание государственной регистрации права:
Зарегистрированные ограничения (обременения) права:

Выписка выдана Доверитель

Выписка содержит сведения Реестра о недвижимом имуществе и правах на него на объекты недвижимости, расположенные на территории Республики Южная Осетия и на указанную в ней дату.

Государственный регистратор _____ _____
(Ф.И.О.) (подпись, М.П.)

<1> Указывается дата подписания государственным регистратором и его регистрационный номер.
<2> Указывается дата, проставленная при приеме запроса и регистрационный номер запроса.
<3> Указывается дата получения запроса государственным регистратором.
<4> Указываются данные о правообладателе согласно сведениям, указанным в запросе.
<5> Указывается дата внесения сведений в РНП и регистрационный номер.

Приложение № 5
к Приказу Министерства юстиции
Республики Южная Осетия
от «23» октября 2019 г. № 36

Порядок
заполнения форм выписок из Реестра о недвижимом имуществе и правах на него, состав содержащихся в них сведений, а также требования к формату документов, содержащих сведения Реестра о недвижимом имуществе и правах на него

1. Настоящий Порядок определяет правила заполнения форм выписок из Реестра о недвижимом имуществе и правах на него (далее также – выписки из РНП, выписка из РНП, РНП), состав содержащихся в них сведений.

2. Оформление выписок из РНП на бумажном носителе может производиться с применением технических средств, а также ручным или комбинированным способом. Все записи, производятся на русском языке, числа записываются арабскими цифрами.

3. Даты в выписке из РНП указываются в последовательности: день месяца, месяц, год. Допускается словесно-цифровой способ оформления даты, например 23 февраля 2014 года.

4. Внесение текстовых сведений вручную (от руки) производится разборчиво, пастой (тушью, чернилами) синего цвета. Опечатки, подчистки, приписки, зачеркнутые слова и иные не оговоренные в документе исправления не допускаются.

5. Сведения в выписки из РНП заносятся в полном соответствии со сведениями, внесенными в РНП. Выписки из РНП удостоверяются подписью уполномоченного должностного лица органа регистрации прав чернилами (пастой) синего цвета и заверяются гербовой печатью органа учета и регистрации.

6. Для нумерации листов выписок из РНП используется сквозная нумерация в правом нижнем углу листа.

Особенности заполнения выписки из Реестра о недвижимом имуществе и правах на него о переходе прав на объект недвижимости

7. Указывается дата подписания выписки государственным регистратором и ее регистрационный номер.

8. Реквизиты «Вид объекта недвижимости» в именительном падеже указывается вид объекта недвижимости, на который выдается выписка из РНП, например «Сооружение».

9. Реквизиты «Выписка выдана» указываются сведения о лице, которому выдается (направляется) выписка: о физическом лице – полностью фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии); о юридическом лице, об органе государственной власти, о местном органе государственной власти – его полное наименование, в отношении югоосетинского юридического лица – также ИНН; о должностном лице органа государственной власти, местного органа государственной власти, иного государственного органа, уполномоченном законом на совершение установленных им действий, в том числе в силу занимаемой должности, от собственного имени запрашивать и получать сведения, необходимые для совершения таких действий (например, следователь, судья, прокурор), – фамилия, инициалы, полное наименование должности, включая наименование соответствующего органа.

Если выписка выдается (направляется) представителю заявителя, уполномоченному в установленном порядке на получение сведений, – указываются также сведения о представляемом и основание, в силу которого представитель действует от имени представляемого (например, «Иванов Иван Иванович, действующий по доверенности, выданной Петровым Петром Петровичем», «Иванов Иван Иванович, действующий в качестве законного представителя Петрова Петра Петровича», «Иванов Иван Иванович, действующий по доверенности, выданной обществом с ограниченной ответственностью «XXXXX», ИНН...»).

10. В реквизитах «Правообладатель», «Вид зарегистрированного права, доля в праве», «Дата государственной регистрации права», «Номер государственной регистрации права», «Основание государственной регистрации перехода (прекращения) права» указываются: данные о каждом из правообладателей в очередности согласно записям соответствующего раздела РНП о

регистрации перехода прав от одного лица к другому; вид зарегистрированного за каждым из правообладателей права, в том числе размеры принадлежащих (принадлежавших) им долей в праве общей собственности (если зарегистрировано право общей долевой собственности); датах и номерах государственной регистрации права (доли в праве); датах и номерах государственной регистрации прекращения права.

Если зарегистрировано право общей собственности, указываются сведения обо всех участниках общей собственности, о которых в соответствующей записи (при регистрации права общей совместной собственности) или соответствующих записях (при регистрации права общей долевой собственности) РНП содержатся данные. При этом данные об участниках общей совместной собственности, в том числе о дате и номере государственной регистрации права, дате и номере государственной регистрации прекращения права, указываются в одном пункте, данные об участниках общей долевой собственности, в том числе о размерах принадлежащих (принадлежавших) им долей в праве, датах и номерах государственной регистрации права (долей в праве), датах и номерах государственной регистрации прекращения права (долей в праве), указываются последовательно в соответствующих пунктах (1, 2 и так далее).

Если в РНП имелось несколько записей о государственной регистрации различных видов вещных прав, погашенных в связи с государственной регистрацией перехода прав, или имеется несколько актуальных записей о государственной регистрации различных видов вещных прав, в соответствующих пунктах (1, 2 и так далее) указываются данные обо всех правообладателях, видах зарегистрированных прав, датах и номерах государственной регистрации прав, датах и номерах государственной регистрации прекращения прав.

Если право восстановлено на основании судебного акта о признании сделки недействительной или ничтожной и применении последствий такой сделки, в реквизите «Дата государственной регистрации права» указываются слова «Право восстановлено по решению суда, дата регистрации: _____ (указывается первоначальная дата регистрации права).».

Реквизит «Дата, номер и основание государственной регистрации перехода (прекращения) права» не заполняется для сведений о зарегистрированном праве, являющихся согласно записи РНП актуальными на момент подписания выписки (на момент подписания выписки эта запись не погашена).

В отношении основания государственной регистрации перехода (прекращения) права в реквизите «Дата, номер и основание государственной регистрации перехода (прекращения) права» указывается тип (вид) документа, на основании которого осуществлена государственная регистрация перехода (прекращения) права, (например, «договор купли-продажи», «судебный акт», «акт органа государственной власти»).

12. В реквизите «Адрес» указывается адрес либо местоположение объекта недвижимости в соответствии со сведениями РНП.

Для линейного сооружения, объекта незавершенного строительства, являющегося линейным сооружением, при отсутствии присвоенного адреса указываются наименования всех административно-территориальных единиц на территории которых расположено такое сооружение, и при наличии - также наименование населенного пункта, элемента планировочной структуры, улично-дорожной сети.

13. Если все подлежащие внесению в выписку из РНП сведения не умещаются на одном листе, выписка составляется на нескольких листах. В этом случае листы выписки нумеруются, сшиваются, после чего на оборотной стороне последнего листа выписки проставляются печать органа учета и регистрации прав и подпись специалиста, ответственного за ведение делопроизводства в органе учета и регистрации, с указанием количества пронумерованных и сшитых листов выписки.

Особенности заполнения выписки из Реестра о недвижимом имуществе и правах на него отдельного лица на имевшиеся у него объекты недвижимости

14. Указывается дата подписания выписки государственным регистратором и ее регистрационный номер.

15. Реквизит «по состоянию на _____ /в период с _____ по _____» заполняется в случае поступления в орган учета и регистрации запроса о предоставлении информации о правах отдельного лица на имевшиеся у него объекты недвижимости на определенную дату или период времени. В этом случае указываются:

дата, по состоянию на которую заявитель запросил информацию (в случае, если в запросе указана конкретная дата, по состоянию на которую запрашивается информация);

даты начала и окончания периода, за который заявитель запросил информацию, или только дата начала периода, за который заявитель запросил информацию (в случае, если в запросе указан период времени, за который запрашивается информация, или указана только дата начала такого периода).

Если в запросе указана дата, по состоянию на которую должна быть представлена информация, то в выписку включаются сведения о зарегистрированных правах на объекты недвижимости соответствующего лица, начиная с момента внесения в РНП самой ранней записи о регистрации права, если такой момент предшествует дате, указанной в запросе.

Если в запросе указана только дата начала периода времени, за который должна быть представлена информация, то в выписку включаются сведения о зарегистрированных правах на объекты недвижимости, начиная с момента, указанного в запросе в качестве даты начала этого периода, и по дату, по состоянию на которую эта выписка выдается. В этом случае в данной части выписки после слова «по» указывается дата, по состоянию на которую выдаются сведения (выписка).

16. Реквизит «Вид объекта недвижимости» заполняется в соответствии с пунктом 8 настоящего Порядка. Для помещений в данном реквизите дополнительно указывается вид помещения в соответствии со сведениями РНП.

17. Реквизит «Выписка выдана» заполняется согласно информации, указанной в пункте 9 настоящего Порядка.

18. В реквизите «Назначение» указывается назначение здания, сооружения, помещения, единого недвижимого комплекса, предприятия как имущественного комплекса.

19. В реквизите «Виды разрешенного использования « указывается вид или виды разрешенного использования земельного участка, здания, сооружения, помещения.

20. Реквизит «Адрес» заполняется согласно пункту 12 настоящего Порядка.

21. В реквизите «Площадь», указываются площадь объекта недвижимости в квадратных метрах и погрешность ее вычисления, сведения о которых содержатся в РНП.

22. При включении в выписку сведений о земельных участках реквизит «Назначение объекта недвижимости» при описании земельного участка не включается.

При включении в выписку сведений о сооружении реквизит «Площадь» при описании сооружения указываются тип основной характеристики сооружения, ее значение и единица измерения:

протяженность в метрах с округлением до 1 метра; глубина, глубина залегания в метрах с округлением до 0,1 метра; площадь, площадь застройки в квадратных метрах с округлением до 0,1 м^2; объем в кубических метрах с округлением до 1 м^3; высота в метрах с округлением до 0,1 метра. При наличии нескольких типов основных характеристик указываются сведения обо всех таких основных характеристиках.

При включении в выписку сведений об объекте незавершенного строительства реквизит «Площадь» при описании объекта незавершенного строительства указывается проектируемое значение соответствующих характеристик.

23. В реквизите «Вид права, доля в праве» указывается вид зарегистрированного права согласно записи РНП. Если лицо является (являлось) участником долевой собственности на какой-либо объект недвижимости, также указывается размер принадлежавшей ему доли в праве.

Если право восстановлено на основании судебного акта о признании сделки недействительной или ничтожной и применении последствий такой сделки, в реквизите «Дата государственной регистрации» указываются слова «Право восстановлено по решению суда, дата регистрации: _____ (указывается первоначальная дата регистрации права).»

24. Очередность внесения сведений в выписку не зависит от номера и даты государственной регистрации прав на объекты недвижимости.

При оформлении выписки, если все подлежащие внесению в нее сведения не умещаются на одном листе, выписка составляется на нескольких листах. В этом случае листы выписки нумеруются, сшиваются, после чего на оборотной стороне последнего листа выписки проставляются печать органа регистрации прав и подпись специалиста, ответственного за ведение делопроизводства в органе учета и регистрации прав, с указанием количества пронумерованных и сшитых листов выписки.

Особенности заполнения выписки из Реестра о недвижимом имуществе и правах на него о зарегистрированных правах на объект недвижимости

25. Указывается дата подписания выписки государственным регистратором и ее регистрационный номер.

26. Реквизит «Вид объекта недвижимости» заполняется в соответствии с пунктом 8 настоящего Порядка. Для помещений в данном реквизите дополнительно указывается вид помещения в соответствии со сведениями РНП.

27. Реквизиты «Выписка выдана», «Адрес», «Назначение», «Вид разрешенного использования», «Площадь», заполняются согласно информации, указанной в пунктах 9, 12, 18, 19, 21 настоящего Порядка соответственно.

При включении в выписку сведений о земельных участках реквизит «Назначение» при описании земельного участка не включается.

При включении в выписку сведений о сооружении реквизит «Площадь» при описании сооружения заполняется в соответствии с пунктом 20 настоящего Порядка.

При включении в выписку сведений об объекте незавершенного строительства реквизит «Площадь» при описании объекта незавершенного строительства заполняется в соответствии с пунктом 21 настоящего Порядка.

28. В реквизите «Основание государственной регистрации права» указывается документ, на основании которого осуществлена государственная регистрация права, с указанием типа (вида) документа (например: договор купли-продажи, акт органа государственной власти).

29. Реквизит «Правообладатель», «Вид зарегистрированного права», «Дата государственной регистрации права», «Номер государственной регистрации права» заполняется согласно информации, указанной в пункте 10 настоящего Порядка.

30. В реквизите «Ограничение (обременение) права» указывается вид зарегистрированного ограничения прав и обременение объекта недвижимости согласно соответствующей записи РНП, а также номер государственной регистрации данного ограничения прав и обременение объекта недвижимости. Если ограничение прав и обременение объекта недвижимости распространялось (распространяется) не на весь принадлежавший (принадлежащий) правообладателю объект, также указывается описание части объекта, на которую согласно соответствующей записи РНП распространялось ограничение прав и обременение объекта недвижимости.

31. Реквизит «Правопритязания» заполняется (включается в выписку), если были запрошены общедоступные сведения о зарегистрированных правах на объект недвижимости в соответствии с Законом. При наличии сведений указываются слова «в отношении указанного объекта недвижимости представлены документы на государственную регистрацию», далее - вид регистрационного действия, о совершении которого ходатайствуют заявители (ходатайствует заявитель). Например, «в отношении указанного объекта недвижимости представлены документы на государственную регистрацию перехода права» или «представлены документы на государственную регистрацию ипотеки». При отсутствии правопритязаний указывается слово «отсутствуют».

32. Реквизит «Заявленные в судебном порядке права требования» указываются слова «права оспариваются в судебном порядке». При отсутствии в органе учета и регистрации документов, подтверждающих наличие заявленных в судебном порядке прав требования, указываются слова «данные отсутствуют».

33. Очередность внесения сведений в выписку не зависит от номера и даты государственной регистрации прав на объекты недвижимости.

При оформлении выписки на бумажном носителе, если все подлежащие внесению в нее сведения не умещаются на одном листе, выписка составляется на нескольких листах. В этом случае листы выписки нумеруются, сшиваются, после чего на оборотной стороне последнего листа выписки проставляются печать органа учета и регистрации и подпись специалиста, ответственного за ведение делопроизводства в органе учета и регистрации, с указанием количества пронумерованных и сшитых листов выписки.

Особенности заполнения выписки из Реестра о недвижимом имуществе и правах на него о правах отдельного лица на имеющиеся у него объекты недвижимого имущества

34. Указывается дата подписания государственным регистратором выписки и ее регистрационный номер.

35. Реквизит «Вид» заполняется в соответствии с пунктом 8 настоящего Порядка. Для помещений в данном реквизите дополнительно указывается вид помещения в соответствии со сведениями РНП.

36. Реквизиты «Выписка выдана», «Адрес», «Площадь», заполняются согласно информации, указанной в пунктах 9,18,21 настоящего Порядка соответственно.

37. В реквизите «Назначение» указывается назначение здания, сооружения, помещения, единого недвижимого комплекса, предприятия как имущественного комплекса (жилое, нежилое)

При включении в выписку сведений о земельных участках реквизит «Назначение « при описании земельного участка не включается.

При включении в выписку сведений о сооружении реквизит «Площадь» при описании сооружения заполняется в соответствии с пунктом 20 настоящего Порядка.

При включении в выписку сведений об объекте незавершенного строительства реквизит «Площадь» при описании объекта незавершенного строительства заполняется в соответствии с пунктом 21 настоящего Порядка.

37. Реквизит «Вид права, доля в праве» заполняется в соответствии с пунктом 24 настоящего Порядка.

38. Реквизит «Основание государственной регистрации права» заполняется в соответствии с пунктом 29 настоящего Порядка.

39. Реквизит «Ограничение (обременение) права» заполняется в соответствии с пунктом 31 данного Порядка.

Приложение № 6
к Приказу Министерства юстиции
Республики Южная Осетия
от «23» __октября_ 2019 г. № 36

_____ _____ <1>
(полное наименование органа (Ф.И.О. заявителя, адрес)
учета и регистрации, адрес)
«__» _____ 20__ г. №_____
На № _____ от _____

Рекомендуемый образец
Уведомления об отсутствии в Реестре о недвижимом имуществе
и правах на него запрашиваемых сведений

«__» _____ 20__ г. № _____ <2>

Рассмотрев запрос № _____ от _____ <3>, поступивший на рассмотрение _____ <4>, сообщаем, что запрашиваемые сведения о правах отдельного лица на имеющиеся у него объекты недвижимости:

_____ <5>

В Реестре о недвижимом имуществе и правах на него отсутствует запрашиваемая информация.

Государственный регистратор _____ _____
(Ф.И.О.) (подпись, М.П.)

<1> Указываются сведения о заявителе: фамилия, инициалы физического лица; полное или сокращенное наименование юридического лица, органа государственной власти, местного органа государственной власти; полное наименование должности, включая наименование соответствующего органа, фамилия, инициалы должностного лица органа государственной власти, местного органа государственной власти, иного государственного органа, уполномоченного законом на совершение установленных им действий, в том числе в силу занимаемой должности от собственного имени запрашивать и получать сведения, необходимые для совершения таких действий.

Если уведомление выдается (направляется) лицу, являющемуся представителем, уполномоченным в установленном порядке на получение сведений, содержащихся в Реестре о недвижимом имуществе и правах на него (РНП), в скобках также указываются основания, в силу которых это лицо действует от имени представляемого, и сведения о представляемом.

<2> Указываются дата подписания государственным регистратором уведомления и его регистрационный номер.

<3> Указывается дата, проставленная в запросе.

<4> Указывается дата получения запроса государственным регистратором.

<5> Указываются данные лица, в отношении которого запрашивались сведения, содержащиеся в запросе (фамилия, имя, отчество полностью, дата рождения, а также адрес преимущественного пребывания).

Уведомление оформляется на официальном бланке органа учета и регистрации прав.

Приложение № 7
к Приказу Министерства юстиции
Республики Южная Осетия
от «23» __октября_ 2019 г. № 36

_____ _____<1>
(полное наименование органа
учета и регистрации, адрес)
«__» _____ 20__ г. №_____
На № _____ от _____

Рекомендуемый образец
Решения об отказе в предоставлении запрашиваемых сведений из Реестра о недвижимом имуществе и правах на него

«___» _____ 20__ г. № _____ <2>

На основании запроса №_____ от _____ <3>, поступившего на рассмотрение _____ <4>, сообщаем, что в соответствии с частью 3 статьи 55 Закона Республики Южная Осетия от 28 февраля 2014 г. «О государственной регистрации прав на недвижимое имущество, сделок с ним и кадастровом учете» принято решение об отказе в выдаче запрошенной информации.

1. Вид запрашиваемой информации <5>:
2. Содержание запроса <6>:
3. Причины отказа <7>:

Отказ в предоставлении запрашиваемых сведений в соответствии с частью 3 статьи 55 Закона Республики Южная Осетия от 28 февраля 2014 г. «О государственной регистрации прав на недвижимое имущество, сделок с ним и кадастровом учете» может быть обжалован в суде.

<1> Указываются сведения о заявителе: фамилия, инициалы физического лица; полное или сокращенное наименование юридического лица, органа государственной власти, местного органа государственной власти; полное наименование должности, включая наименование соответствующего органа, фамилия, инициалы должностного лица органа государственной власти, местного органа государственной власти, иного государственного органа, уполномоченного законом на совершение установленных им действий, в том числе в силу занимаемой должности от собственного имени запрашивать и получать сведения, необходимые для совершения таких действий.

Если уведомление выдается (направляется) лицу, являющемуся представителем, уполномоченным в установленном порядке на получение сведений, содержащихся в Реестре о недвижимом имуществе и правах на него (РНП), в скобках также указываются основания, в силу которых это лицо действует от имени представляемого, и сведения о представляемом.

<2> Указывается дата подписания государственным регистратором решения и его регистрационный номер.

<3> Указывается дата и номер, проставленный в запросе.

<4> Указывается дата получения запроса государственным регистратором.

<5> Указывается вид запрашиваемой информации: выписка из РНП о правах отдельного лица на имевшиеся у него объекты недвижимости, выписка из РНП о правах отдельного лица на имеющиеся у него объекты недвижимости и т.д..

<6> Указываются: вид и описание объекта недвижимости согласно запросу, или данные лица, в отношении которого запрашивались сведения, согласно запросу, или наименование и реквизиты документа, копия которого или сведения о содержании которого запрашивались, в соответствии с запросом.

<7> Указываются причины, которые являются основаниями для отказа, например: с запросом о предоставлении сведений ограниченного доступа обратилось лицо, которому в соответ-

ствии с Законом Республики Южная Осетия от 28 февраля 2014 г. «О государственной регистрации прав на недвижимое имущество, сделок с ним и кадастровом учете» такие сведения предоставлены быть не могут; в запросе отсутствуют сведения, необходимые для однозначной идентификации объекта недвижимости или правообладателя, информация о которых интересует заявителя, и у органа учета и регистрации отсутствует возможность уточнить содержание запроса; за выдачей копии документа, выражающего содержание сделки, обратилось ненадлежащее лицо, в том числе представитель правообладателя (лица, которому может быть выдана копия документа, выражающего содержание сделки) не уполномочен надлежащим образом на получение копии документа, выражающего содержание сделки; в реестровом деле отсутствует подлинный экземпляр документа, выражающего содержание сделки, за выдачей копии которого обратился правообладатель, в том числе в случаях, когда подлинник данного документа, выражающего содержание сделки, признан вещественным доказательством и его выемка произведена в установленном законом порядке.

Решение об отказе составляется на официальном бланке органа учета и регистрации прав.

ПРИКАЗ
МИНИСТЕРСТВА ВНУТРЕННИХ ДЕЛ РЕСПУБЛИКИ ЮЖНАЯ ОСЕТИЯ
от 15 октября 2019 г. №550

Об утверждении Положения об Экспертно-криминалистическом центре Министерства внутренних дел Республики Южная Осетия

Зарегистрировано в МЮ РЮО от 30.10. 2019 г.
Регистрационный №00522

В целях совершенствования организации оперативно-служебной деятельности Министерства внутренних дел Республики Южная Осетия при реализации им функции по осуществлению экспертно-криминалистической деятельности,

П Р И К А З Ы В А Ю :

1. Утвердить прилагаемое положение об Экспертно-криминалистическом центре Министерства внутренних дел Республики Южная Осетия.
2. Считать утратившим силу приказ МВД Республики Южная Осетия от 22.01.2008 № 8 «Об утверждении положения Экспертно-криминалистического отдела Министерства внутренних дел Республики Южная Осетия.
3. Приказ довести до сведения личного состава в части касающейся.

Министр
генерал-майор милиции **Наниев И.Г.**

Приложение
к Приказу
Министерства внутренних дел
Республики Южная Осетия
от « 15» октября № 550

ПОЛОЖЕНИЕ
об Экспертно-криминалистическом центре
МВД Республики Южная Осетия

I. Общие положения

1. Экспертно-криминалистический центр Министерства внутренних дел Республики Южная Осетия (далее – Центр) является подразделением Министерства внутренних дел Республики Южная Осетия (далее – МВД РЮО).

2. Структура и штатное расписание Центра утверждается Министром внутренних дел Республики Южная Осетия по представлению заместителя Министра начальника Следственного управления МВД РЮО (далее – СУ МВД РЮО).

3. В структуру Центра входят:

3.1. Отдел криминалистических экспертиз и экспертно-криминалистических учётов;

3.2. Отдел специальных экспертиз:

4. Центр в своей деятельности руководствуется Конституцией Республики Южная Осетия, конституционными законами Республики Южная Осетия, законами Республики Южная Осетия, Указами и Распоряжениями Президента Республики Южная Осетия, Постановлениями и Распоряжениями Правительства Республики Южная Осетия, нормативными правовыми актами МВД РЮО, настоящим Положением.

5. Деятельность Центра основывается на принципах законности, соблюдения прав и свобод человека и гражданина, процессуальной независимости эксперта, объективности, всесторонности и полноты исследований, проводимых с использованием современных достижений науки и техники.

6. Деятельность Центра организуется на основе планирования, сочетания единоначалия при принятии решений в вопросах служебной деятельности коллегиальности при их обсуждении, персональной ответственности каждого сотрудника за состояние дел на порученном участке.

7. Центр имеет необходимые для осуществления служебной деятельности печати, штампы, бланки и другие реквизиты.

8. Делопроизводство и мероприятия по обеспечению режима секретности осуществляются в порядке, установленном МВД РЮО.

9. Центр по направлениям своей деятельности в установленном порядке и в пределах своей компетенции взаимодействует с подразделениями органов внутренних дел, а также с другими органами исполнительной власти Республики Южная Осетия.

II. Основные задачи

10. Применение криминалистических средств и методов по заданиям органов внутренних дел для обнаружения, фиксации, изъятия и исследования следов и вещественных доказательств, в целях установления фактических данных, имеющих значение для выявления и раскрытия преступлений и административных правонарушений, розыска лиц, совершивших преступления, пропавших без вести, установления личности неопознанных трупов.

11. Производство судебных экспертиз по уголовным делам и делам об административных правонарушениях, предварительное расследование и административное производство по которым отнесены к компетенции МВД РЮО.

12. Внедрение криминалистических средств и методов в практику предупреждения, выявления, раскрытия и расследования преступлений.

13. Оказание помощи подразделениям МВД РЮО в организации исполнения криминалистических средств и методов в борьбе с преступностью.

14. Совершенствование практики применения и использования криминалистических средств и методов в правоохранительной деятельности.

III. Основные функции

15. Участие сотрудников Центра в оперативно-розыскных мероприятиях и иных процессуальных действиях.

16. Производство экспертиз и исследований по уголовным делам, делам об административных правонарушениях и материалам проверок.

17. Организация научно-методического обеспечения применения экспертно-криминалистических средств в раскрытии и расследовании преступлений и профессиональной переподготовки экспертов МВД РЮО.

18. Формирование и ведение экспертно-криминалистических учётов и коллекций, справочно-информационных фондов, разработка и осуществление совместно с другими подразделениями МВД РЮО мероприятий по повышению эффективности их в борьбе с преступностью.

19. Выявление на основе анализа материалов экспертной практики и иных форм деятельности Центра условий, способствующих совершению преступлений, и разработка предложений по их устранению.

20. Взаимодействие Центра с органами, осуществляющими уголовно-процессуальную, оперативно-розыскную и административно-правовую деятельность по применению криминалистических средств и методов в выявлении и раскрытии преступлений, в розыске лиц, совершивших преступления, пропавших без вести, в установлении личности неопознанных трупов.

21. Участие в установленном порядке в проведении дактилоскопической регистрации граждан и сотрудников МВД РЮО.

22. Выявление и обобщение передового опыта организации использования криминалистических средств и методов и его внедрение в деятельность подразделений МВД РЮО.

23. Проведение эффективной кадровой политики, подбор, расстановка и воспитание сотрудников Центра, повышение их профессионального мастерства, создание нормальных социально-бытовых условий для работы.

24. Организация первоначальной экспертной подготовки, переподготовки, повышения квалификации сотрудников Центра; проведение совещаний по вопросам повышения эффективности использования криминалистических средств и методов в борьбе с преступностью.

25. Организация в установленном порядке аттестации экспертов Центра на право производства экспертиз.

26. Участие в обучении сотрудников органов внутренних дел приёмам и методам обнаружения, фиксации и изъятия следов и других вещественных доказательств.

27. Анализ использования МВД РЮО криминалистических средств и методов в борьбе с преступностью, подготовка предложений по совершенствованию этой работы.

28. Участие в организации материально-технического обеспечения деятельности Центра.

29. Организация и осуществление мероприятий по хранению, технической эксплуатации, метрологии и ремонту имеющейся в Центре криминалистической техники.

30. Участие в разработке сметы МВД РЮО по бюджетному и внебюджетному финансированию деятельности Центра.

31. Осуществление иных функций, отнесённых к компетенции Центра.

IV. Организация и обеспечение деятельности

32. Центр возглавляет начальник, назначаемый на должность и освобождаемый от должности Министром внутренних дел Республики Южная Осетия, по представлению заместителя Министра начальника СУ МВД РЮО.

33. Начальник Центра подчиняется Министру внутренних дел Республики Южная Осетия, заместителю Министра начальнику СУ МВД РЮО.

34. Начальник Центра:

34.1. Осуществляет общее руководство деятельностью Центра и несёт персональную ответственность за осуществление Центром возложенных на него задач и функций;

34.2. Издаёт в пределах своей компетенции распоряжения по вопросам деятельности Центра, организует контроль их исполнения;

34.3. Определяет в уставном порядке функциональные обязанности своего заместителя и руководителей структурных подразделений Центра;

34.4. Утверждает планы работы структурных подразделениях Центра, согласовывает положения об экспертно-криминалистических Отделов МВД РЮО и планы их работ;

34.5. Организует и непосредственно осуществляет подбор, расстановку, воспитание, профессиональную подготовку кадров;

34.6. Вносит в уставном порядке руководству МВД РЮО предложения об изменении структуры и штатного расписания Центра;

34.7.Обеспечивает соблюдение сотрудниками Центра требований нормативных правовых актов, регламентирующих службу в МВД РРЮО, проведение их аттестации, несёт персональную ответственность за соблюдение ими законности, служебной дисциплины и режима секретности;

34.8. Ходатайствует в пределах своей компетенции перед руководством МВД РЮО о применении к сотрудникам Центра мер поощрения и наложении на них дисциплинарных взысканий;

34.9. Представляет сотрудников Центра к присвоению специальных званий, к назначению и перемещению на должность, освобождению от должности, увольнению из МВД РЮО;

34.10. Вносит в установленном порядке предложения по финансированию деятельности Центра;

34.11. Обеспечивает надлежащие условия для сохранности криминалистической техники и вещественных доказательств;

34.12. Обеспечивает своевременное и полное рассмотрение обращений граждан, должностных лиц и организаций по вопросам, относящимся к компетенции Центра, принятие по ним решений и направление ответов в соответствии с действующим законодательством Республики Южная Осетия;

34.13. Обеспечивает представление в установленные сроки статистической отчётности о работе Центра;

V. Основные формы взаимодействия с другими подразделениями органов внутренних дел

35. Разработка совместных организационных мер по эффективному использованию криминалистических средств и методов в борьбе с преступностью.

36. Участие сотрудников экспертно-криминалистического Центра в следственных действиях, в выдвижении и проверке версий с использованием криминалистических средств и методов в раскрытии и расследовании преступлений.

37. Участие экспертно-криминалистического Центра в составе следственно-оперативных групп по раскрытию и расследованию конкретных преступлений, а также их отдельных видов.

38. Участие экспертно-криминалистического Центра в оперативно-розыскных мероприятиях.

39. Экспертно-криминалистический Центр при выполнении возложенных на него задач может обращаться за помощью в научно-исследовательские и иные учреждения, организации, предприятия других министерств и ведомств в целях:

39.1. Привлечение специалистов, в том числе на договорной основе, для консультаций в процессе производства экспертиз и исследований, использования аппаратуры и приборов;

39.2. Проведение стажировок сотрудников экспертно-криминалистического Центра по освоению новой аппаратуры и методик исследования вещественных доказательств;

39.3. Оплата труда привлекаемых специалистов производится в установленном МВД РЮО порядке.

40. По решению начальника Центра проводятся оперативные совещания, на которых рассматриваются вопросы деятельности Центра и поручения начальника Центра;

41. В период временного отсутствия начальника Центра его обязанности исполняет заместитель начальника Центра.

42.Все изменения и дополнения в настоящее положение вносятся в установленном законом порядке.

П О С Т А Н О В Л Е Н И Е
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 г. № 2

Об утверждении СанПиН 2.4.2.002-19 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»
Зарегистрировано в МЮ РЮО от 30. 10. 2019 г.
Регистрационный №00523

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 2.4.2.002-19 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях».

Главный государственный
санитарный врач
Республики Южная Осетия **М.М. Кочиева**

Утверждены
Постановлением
Главного государственного
санитарного врача
Республики Южная Осетия
от 29 апреля 2019 г. № 2

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.2.002-19

I. Общие положения и область применения

1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее – санитарные правила) направлены на охрану здоровья обучающихся при осуществлении деятельности по их обучению и воспитанию в общеобразовательных организациях.

1.2. Настоящие санитарные правила устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к:

- размещению общеобразовательной организации;
- территории общеобразовательной организации;
- зданию общеобразовательной организации;
- оборудованию помещений общеобразовательной организации;
- воздушно-тепловому режиму общеобразовательной организации;
- естественному и искусственному освещению;
- водоснабжению и канализации;
- помещениям и оборудованию общеобразовательных организаций, размещенных в приспособленных зданиях;
- режиму образовательной деятельности;
- организации медицинского обслуживания обучающихся;
- санитарному состоянию и содержанию общеобразовательной организации;
- соблюдению санитарных правил.

1.3. Санитарные правила распространяются на проектируемые, действующие, строящиеся и реконструируемые общеобразовательные организации.

Санитарные правила распространяются на все общеобразовательные организации, реализующие основные общеобразовательные программы, а также осуществляющие присмотр и уход за детьми в группах продленного дня.

Для создания условий обучения детей с ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательных организациях при строительстве и реконструкции предусматриваются мероприятия по созданию доступной (безбарьерной) среды, обеспечивающие свободное передвижение детей в зданиях и помещениях.

1.4. Настоящие санитарные правила являются обязательными для исполнения всеми гражданами, юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, деятельность которых связана с проектированием, строительством, реконструкцией, эксплуатацией общеобразовательных организаций, воспитанием и обучением обучающихся.

Наряду с обязательными для исполнения требованиями, санитарные правила содержат рекомендации по созданию наиболее благоприятных и оптимальных условий для обучающихся общеобразовательных организаций, направленных на сохранение и укрепление их здоровья.

1.5. Обязательным условием для принятия решения о выдаче лицензии является представление соискателем лицензии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии санитарным правилам зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества, которые соискатель лицензии предполагает использовать для осуществления образовательной деятельности.

1.6. При наличии в учреждении дошкольных групп, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования, их деятельность регламентируется санитар-

но-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных организаций.

1.7. Использование помещений общеобразовательных организаций не по назначению не допускается.

1.8. Контроль за выполнением настоящих санитарных правил проводится 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.

II. Требования к размещению общеобразовательных организаций

2.1. Здания общеобразовательных организаций должны размещаться в зоне жилой застройки, за пределами санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов, санитарных разрывов, гаражей, автостоянок.

Для обеспечения нормативных уровней инсоляции и естественного освещения помещений и игровых площадок при размещении зданий общеобразовательных организаций должны соблюдаться санитарные разрывы от жилых и общественных зданий.

Через территорию общеобразовательных организаций не должны проходить магистральные инженерные коммуникации городского (сельского) назначения - водоснабжения, канализации, теплоснабжения, энергоснабжения.

2.2. Вновь строящиеся здания общеобразовательных организаций размещают на внутриквартальных территориях жилых микрорайонов, удаленных от городских улиц, межквартальных проездов на расстояние, обеспечивающее уровни шума и загрязнения атмосферного воздуха требованиям санитарных правил и нормативов.

2.3. При проектировании и строительстве городских общеобразовательных организаций рекомендуется предусмотреть пешеходную доступность организаций, расположенных не более 0,5 км.

2.4. В сельской местности пешеходная доступность для обучающихся общеобразовательных организаций:

- для обучающихся начального общего образования составляет не более 2,0 км;
- для обучающихся основного общего и среднего общего образования – не более 4,0 км.

При расстояниях свыше указанных для обучающихся общеобразовательных организаций, расположенных в сельской местности, необходимо организовывать транспортное обслуживание до общеобразовательной организации и обратно. Время в пути не должно превышать 30 минут в одну сторону.

Подвоз обучающихся осуществляется специально выделенным транспортом, предназначенным для перевозки детей.

Оптимальный пешеходный подход обучающихся к месту сбора на остановке должен быть не более 500 м. Для сельских районов допускается увеличение радиуса пешеходной доступности до остановки до 1 км.

2.5. Рекомендуется для обучающихся, проживающих на расстоянии свыше предельно допустимого транспортного обслуживания, а также при транспортной недоступности в период неблагоприятных погодных условий предусматривать интернат при общеобразовательной организации.

III. Требования к территории общеобразовательных организаций

3.1. Территория общеобразовательной организации должна быть ограждена и озеленена. Отсутствие ограждения территории допускается только со стороны стен здания, непосредственно прилегающих к проезжей части улицы или пешеходному тротуару.

Территорию рекомендуется озеленять из расчета 50% площади территории, свободной от застройки, в том числе и по периметру территории. В городах в условиях сложившейся (плотной) городской застройки допускается снижение озеленения на 25 – 30% площади территории, свободной от застройки.

При озеленении территории не проводится посадка деревьев и кустарников с ядовитыми плодами, ядовитых и колючих растений.

3.2. На территории общеобразовательной организации выделяют следующие зоны: зона

отдыха, физкультурно-спортивная и хозяйственная. Допускается выделение учебно-опытной зоны.

При организации учебно-опытной зоны не допускается сокращение физкультурно-спортивной зоны и зоны отдыха.

3.3. Физкультурно-спортивную зону рекомендуется размещать со стороны спортивного зала. При размещении физкультурно-спортивной зоны со стороны окон учебных помещений уровни шума в учебных помещениях не должны превышать гигиенические нормативы для помещений жилых, общественных зданий и территории жилой застройки, действующие в Республике Южная Осетия.

При устройстве беговых дорожек и спортивных площадок (волейбольных, баскетбольных, для игры в ручной мяч) необходимо предусмотреть дренаж для предупреждения затопления их дождевыми водами.

Оборудование физкультурно-спортивной зоны должно обеспечивать выполнение программ учебного предмета «Физическая культура», а также проведение секционных спортивных занятий и оздоровительных мероприятий.

Спортивно-игровые площадки должны иметь твердое покрытие, футбольное поле - травяной покров. Синтетические и полимерные покрытия должны быть морозоустойчивы, оборудованы водостоками и должны быть изготовленными из материалов, безвредных для здоровья детей.

Занятия на сырых площадках, имеющих неровности и выбоины, не проводят.

Физкультурно-спортивное оборудование должно соответствовать росту и возрасту обучающихся.

3.4. Для выполнения программ учебного предмета «Физическая культура» допускается использовать спортивные сооружения (площадки, стадионы), расположенные вблизи учреждения и оборудованные в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству и содержанию мест занятий по физической культуре и спорту, действующими в Республике Южная Осетия.

3.5. При проектировании и строительстве общеобразовательных организаций на территории необходимо предусмотреть зону отдыха для организации подвижных игр и отдыха обучающихся, посещающих группы продленного дня, а также для реализации образовательных программ, предусматривающих проведение мероприятий на свежем воздухе.

3.6. Хозяйственная зона располагается со стороны входа в производственные помещения столовой и имеет самостоятельный въезд с улицы. При отсутствии теплофикации и централизованного водоснабжения на территории хозяйственной зоны размещают котельную и насосную с водонапорным баком.

3.7. В хозяйственной зоне оборудуется площадка для сбора мусора на расстоянии не менее 20 м от здания. На площадке с твердым покрытием устанавливаются контейнеры с плотно закрывающимися крышками. Размеры площадки должны превышать площадь основания контейнеров на 1,0 м со всех сторон. Допускается использование других специальных закрытых конструкций для сбора мусора и пищевых отходов, в том числе с размещением их на смежных с территорией общеобразовательной организации контейнерных площадках жилой застройки.

3.8. Въезды и входы на территорию, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам, к площадкам для мусоросборников покрываются асфальтом, бетоном и другим твердым покрытием.

На территории вновь строящихся зданий общеобразовательной организации необходимо предусмотреть место стоянки автотранспортных средств, предназначенных для перевозки обучающихся, в том числе обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

3.9. Территория учреждения должна иметь наружное искусственное освещение. Уровень искусственной освещенности на земле должен быть не менее 10 лк.

3.10. Расположение на территории построек и сооружений, функционально не связанных с общеобразовательной организацией, не допускается.

3.11. При наличии в общеобразовательной организации дошкольных групп, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования, на территории выделяется игровая зона, оборудованная в соответствии с требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных организаций.

3.12. Уровни шума на территории общеобразовательной организации не должны превышать гигиенические нормативы для помещений жилых, общественных зданий и территории жилой застройки.

IV. Требования к зданию

4.1. Архитектурно-планировочные решения здания должны обеспечивать:

- выделение в отдельный блок учебных помещений начальных классов с выходами на участок;
- расположение рекреационных помещений в непосредственной близости к учебным помещениям;
- размещение на верхних этажах (выше третьего этажа) учебных помещений и кабинетов, посещаемых обучающимися 8 - 11 классов, административно-хозяйственных помещений;
- исключение вредного воздействия факторов среды обитания в общеобразовательной организации жизни и здоровью обучающихся;
- размещение учебных мастерских, актовых и спортивных залов общеобразовательных организаций, их общую площадь, а также набор помещений для кружковой работы, в зависимости от местных условий и возможностей общеобразовательной организации, с соблюдением требований строительных норм и правил и настоящих санитарных правил.

При проектировании и строительстве нескольких зданий общеобразовательной организации, находящихся на одной территории, должны предусматриваться отапливаемые (теплые) переходы из одного здания в другое.

Ранее построенные здания общеобразовательных организаций эксплуатируются в соответствии с проектом.

4.2. Не допускается использование цокольных этажей и подвальных помещений под учебные помещения, кабинеты, лаборатории, учебные мастерские, помещения медицинского назначения, спортивные, танцевальные и актовые залы.

4.3. Вместимость вновь строящихся общеобразовательных организаций должна быть рассчитана для обучения только в одну смену.

4.4. Входы в здание могут быть оборудованы тамбурами или воздушными и воздушно-тепловыми завесами, в зависимости от расчетной температуры наружного воздуха, в соответствии с требованиями строительных норм и правил, действующими в Республике Южная Осетия.

Для создания условий пребывания детей с ограниченными возможностями здоровья в строящихся и реконструируемых зданиях в общеобразовательных организаций предусматриваются мероприятия по созданию доступной (безбарьерной) среды.

4.5. При проектировании, строительстве и реконструкции здания общеобразовательной организации гардеробы необходимо размещать на 1 этаже с обязательным оборудованием мест для каждого класса. Гардеробы оснащаются вешалками, крючками для одежды, высота крепления которых должна соответствовать росто-возрастным особенностям учащихся, и ячейками для обуви. При гардеробных предусматриваются скамейки.

В существующих зданиях для учащихся начальных классов возможно размещение гардероба в рекреациях при условии оборудования их индивидуальными шкафчиками.

В организациях, расположенных в сельской местности, с количеством обучающихся в одном классе не более 10 человек допускается устраивать гардеробы (вешалки или шкафчики) в учебных помещениях, при условии соблюдения нормы площади учебного помещения на 1 обучающегося.

4.6. Обучающиеся начальной общеобразовательной школы должны обучаться в закрепленных за каждым классом учебных помещениях.

Рекомендуется учебные помещения для обучающихся 1-х классов размещать не выше 2-го этажа, а для обучающихся 2 - 4 классов - не выше 3 этажа.

4.7. Во вновь строящихся зданиях общеобразовательных организаций рекомендуется учебные помещения для начальных классов выделять в отдельный блок (здание), группировать в учебные секции.

В учебных секциях (блоках) для обучающихся 1 - 4 классов размещают: учебные помещения с рекреациями, игровые комнаты для групп продленного дня (из расчета не менее 2,5 м2 на одного обучающегося), туалеты.

В учебной секции для обучающихся первых классов, посещающих группы продленного дня, рекомендуется предусматривать спальные помещения площадью из расчета не менее 4,0 м2 на одного ребенка.

4.8. Для обучающихся основного общего - среднего общего образования допускается организация образовательной деятельности по классно-кабинетной системе.

При невозможности обеспечить в кабинетах и лабораториях соответствие учебной мебели росто-возрастным особенностям обучающихся использовать кабинетную систему обучения не рекомендуется.

В общеобразовательных организациях, расположенных в сельской местности, при малой наполняемости классов допускается использование учебных кабинетов по двум и более дисциплинам.

4.9. Площадь учебных кабинетов принимается без учета площади, необходимой для расстановки дополнительной мебели (шкафы, тумбы и другие) для хранения учебных пособий и оборудования, используемых в образовательной деятельности, из расчета:

- не менее 2,5 м2 на 1 обучающегося при фронтальных формах занятий;
- не менее 3,5 м2 на 1 обучающегося при организации групповых форм работы и индивидуальных занятий.

При проектировании и строительстве общеобразовательных организаций высота потолка помещений и система вентиляции должны обеспечивать кратность воздухообмена.

Расчетное количество обучающихся в классах определяется исходя из расчета площади на одного обучающегося и расстановки мебели, в соответствии с разделом V настоящих санитарных правил.

4.10. В кабинетах химии, физики, биологии должны быть оборудованы лаборантские.

4.11. Площадь кабинетов информатики и других кабинетов, где используются персональные компьютеры, должна соответствовать гигиеническим требованиям к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы, действующим в Республике Южная Осетия.

4.12. Набор и площади помещений для внеурочной деятельности, кружковых занятий и секций должен соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к учреждениям дополнительного образования детей.

4.13. Спортивный зал рекомендуется размещать на 1 этаже здания или в отдельно пристроенном здании.

При размещении спортивного зала на 2-м этаже должны обеспечиваться нормативные уровни звукового давления и вибрации в соответствии с гигиеническими нормами, действующими в Республике Южная Осетия.

Количество и типы спортивных залов предусматриваются в зависимости от вида общеобразовательной организации и его вместимости.

Рекомендуемые площади спортивных залов: 9,0 х 18,0 м, 12,0 х 24,0 м, 18,0 х 30,0 м. Высота спортивного зала при проектировании должна составлять не менее 6,0 м.

4.14. При спортивных залах в существующих общеобразовательных организациях должны быть предусмотрены снарядные; раздевальные для мальчиков и девочек. Рекомендуется оборудовать при спортивных залах раздельные для мальчиков и девочек душевые, туалеты.

4.15. Во вновь строящихся зданиях общеобразовательных организаций при спортивных залах должны быть предусмотрены: снарядные; помещения для хранения уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих и моющих растворов площадью не менее 4,0 м2; раздельные для мальчиков и девочек раздевальные площадью не менее 14,0 м2 каждая; раздельные для мальчиков и девочек душевые площадью не менее 12 м2 каждая; раздельные для мальчиков и девочек туалеты площадью не менее 8,0 м2 каждый. При туалетах или раздевалках оборудуют раковины для мытья рук.

4.16. При устройстве бассейнов в общеобразовательных организациях планировочные решения и его эксплуатация должны отвечать гигиеническим требованиям к устройству, эксплуатации плавательных бассейнов и качеству воды.

4.17. В общеобразовательных организациях необходимо предусмотреть набор помещений для организации питания обучающихся в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях, организациях начального и среднего профессионального образования, действующими в Республике Южная Осетия.

4.18. При проектировании и строительстве зданий общеобразовательных организаций рекомендуется предусматривать актовый зал, размеры которого определяются числом посадочных мест из расчета 0,65 м2 на одно место.

4.19. Тип библиотеки зависит от вида общеобразовательной организации и его вместимости. В организациях с углубленным изучением отдельных предметов, гимназиях и лицеях би-

блиотеку следует использовать в качестве справочно-информационного центра общеобразовательной организации.

Площадь библиотеки (информационного центра) необходимо принимать из расчета не менее 0,6 м2 на одного обучающегося.

При оборудовании информационных центров компьютерной техникой должны соблюдаться гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы, действующие в Республике Южная Осетия.

В общеобразовательных организациях при формировании цифровых (электронных) библиотек должны соблюдаться гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы.

4.20. Во вновь строящихся общеобразовательных организациях рекреации предусматриваются из расчета не менее 0,6 м2 на 1 обучающегося. При реконструкции зданий рекомендуется предусматривать рекреации из расчета не менее 0,6 м2 на 1 обучающегося, при условии соблюдения норм площади учебных помещений в соответствии с требованиями пункта 4.9 настоящих санитарных правил.

Ширина рекреаций при одностороннем расположении классов должна составлять не менее 4,0 м, при двустороннем расположении классов - не менее 6,0 м.

При проектировании зоны рекреации в виде зальных помещений площадь устанавливается из расчета 2 м2 на одного учащегося.

4.21. В ранее построенных общеобразовательных организациях имеющиеся помещения медицинского назначения эксплуатируются в соответствии с проектом.

Медицинское обслуживание учащихся малокомплектных общеобразовательных организаций допускается на базе организаций, осуществляющих медицинскую деятельность.

4.22. Для вновь строящихся зданий общеобразовательных организаций должны оборудоваться следующие помещения для медицинского обслуживания: кабинет врача длиной не менее 7,0 м (для определения остроты слуха и зрения обучающихся), площадью не менее 21,0 м2; процедурный и прививочный кабинеты площадью не менее 14,0 м2 каждый; помещение для приготовления дезинфицирующих растворов и хранения уборочного инвентаря, предназначенных для помещений медицинского назначения, площадью не менее 4,0 м2; туалет.

При оборудовании стоматологического кабинета его площадь должна быть не менее 12,0 м2.

Все помещения медицинского назначения должны быть сгруппированы в одном блоке и размещены на 1 этаже здания.

4.23. Кабинет врача, процедурный, прививочный и стоматологический кабинеты оборудуют в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность, действующими в Республике Южная Осетия. Прививочный кабинет оборудуют в соответствии с требованиями по организации иммунопрофилактики инфекционных болезней, действующими в Республике Южная Осетия.

4.24. Для детей, нуждающихся в психолого-педагогической помощи, в общеобразовательных организациях предусматриваются отдельные кабинеты педагога-психолога и учителя-логопеда.

4.25. На каждом этаже должны размещаться туалеты для мальчиков и девочек, оборудованные кабинами с дверями. Количество санитарных приборов определяется из расчета: 1 унитаз на 20 девочек, 1 умывальник на 30 девочек: 1 унитаз, 1 писсуар и 1 умывальник на 30 мальчиков. Площадь санитарных узлов для мальчиков и девочек следует принимать из расчета не менее 0,1 м2 на одного обучающегося.

Для персонала выделяется отдельный санузел из расчета 1 унитаз на 20 человек.

В ранее построенных зданиях общеобразовательных организаций допускается количество санитарных узлов и санитарных приборов в соответствии с проектным решением.

В санитарных узлах устанавливают педальные ведра, держатели для туалетной бумаги; рядом с умывальными раковинами размещаются электро- или бумажные полотенца, мыло. Санитарно-техническое оборудование должно быть исправным, без сколов, трещин и других дефектов. Входы в санузлы не допускается располагать напротив входа в учебные помещения.

Унитазы оборудуют сидениями, изготовленными из материалов, допускающих их обработку моющими и дезинфекционными средствами. Допускается использование одноразовых сидений на унитаз.

Для обучающихся основного общего и среднего общего образования во вновь строящихся зданиях организаций, осуществляющих образовательную деятельность предусматривают

комнаты личной гигиены из расчета 1 кабина на 70 человек площадью не менее 3,0 м2. Их оборудуют биде или поддоном с гибким шлангом, унитазом и умывальной раковиной с подводкой холодной и горячей воды.

Для ранее построенных зданий общеобразовательных организаций рекомендуется оборудовать кабины личной гигиены в туалетных комнатах.

4.26. Во вновь строящихся зданиях организаций, осуществляющих образовательную деятельность на каждом этаже предусматривается помещение для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфекционных растворов, оборудованное поддоном и подводкой к нему холодной и горячей воды. В ранее построенных зданиях общеобразовательных организаций выделяется отдельное место для хранения всего уборочного инвентаря (кроме инвентаря, предназначенного для уборки помещений пищеблока и медицинского назначения), которое оборудуется шкафом.

4.27. В помещениях начальных классов, лаборантских, учебных кабинетах (химия, физика, рисование, биология), мастерских, кабинетах домоводства, во всех помещениях медицинского назначения устанавливаются умывальные раковины.

Установку раковин в учебных помещениях следует предусматривать с учетом росто-возрастных особенностей обучающихся: на высоте 0,5 м от пола до борта раковины для обучающихся 1 - 4 классов и на высоте 0,7 - 0,8 м от пола до борта раковины для обучающихся 5 - 11 классов.

Рядом с умывальными раковинами должны быть мыло и полотенца.

4.28. Потолки и стены всех помещений должны быть гладкими, без щелей, трещин, деформаций, признаков поражений грибком и допускающими проводить их уборку влажным способом с применением дезинфицирующих средств. Допускается в учебных помещениях, кабинетах, рекреациях и других помещениях оборудование подвесных потолков из материалов, разрешенных для применения в общеобразовательных организациях, при условии соблюдения кратности воздухообмена.

4.29. Полы в учебных помещениях и кабинетах и рекреациях должны иметь дощатое, паркетное, плиточное покрытие или линолеум. В случае использования плиточного покрытия поверхность плитки должна быть матовой и шероховатой, не допускающей скольжение. Полы туалетных и умывальных комнат рекомендуется выстилать керамической плиткой.

Полы во всех помещениях должны быть без щелей, дефектов и механических повреждений.

4.30. В помещениях медицинского назначения поверхности потолка, стен и пола должны быть гладкими, допускающими их уборку влажным способом и устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению в помещениях медицинского назначения.

4.31. Все строительные и отделочные материалы должны быть безвредны для здоровья детей.

4.32. В общеобразовательной организации и пришкольном интернате не допускается проведение всех видов ремонтных работ в присутствии обучающихся.

4.33. В состав общеобразовательной организации, как структурное подразделение, может входить интернат при общеобразовательной организации, если общеобразовательная организация размещено свыше предельно допустимого транспортного обслуживания.

Здание интерната при общеобразовательной организации может быть отдельно стоящим, а также входить в состав основного здания общеобразовательной организации с выделением его в самостоятельный блок с отдельным входом.

В составе помещений интерната при общеобразовательной организации должны быть предусмотрены:

- спальные помещения отдельно для мальчиков и девочек площадью не менее 4,0 м2 на одного человека;
- помещения для самоподготовки площадью не менее 2,5 м2 на одного человека;
- комнаты отдыха и психологической разгрузки;
- умывальные помещения (1 раковина на 10 человек), туалеты (1 унитаз на 10 девочек, 1 унитаз и 1 писсуар на 20 мальчиков, в каждом туалете 1 раковина для мытья рук), душевые (1 душевая сетка на 20 человек), комната гигиены. В туалетах устанавливают педальные ведра, держатели для туалетной бумаги; рядом с умывальными раковинами размещают электро- или бумажные полотенца и мыло. Мыло, туалетная бумага и полотенца должны быть в наличии постоянно;

- комнаты для сушки одежды и обуви;
- помещения для стирки и глажки личных вещей;
- помещение для хранения личных вещей;
- помещение для медицинского обслуживания: кабинет врача и изолятор;
- административно-хозяйственные помещения.

Оборудование, отделка помещений и их содержание должны соответствовать гигиеническим требованиям к устройству, содержанию, организации режима работы в детских домах и школах-интернатах для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.

Для вновь строящегося интерната при общеобразовательной организации основное здание общеобразовательной организации и здание интерната соединяются теплым переходом.

4.34. Уровни шума в помещениях общеобразовательной организации не должны превышать гигиенические нормативы для помещений жилых, общественных зданий и территории жилой застройки, действующие в Республике Южная Осетия.

V. Требования к помещениям и оборудованию общеобразовательных организаций

5.1. Количество рабочих мест для обучающихся не должно превышать вместимости общеобразовательной организации, предусмотренной проектом, по которому построено (реконструировано) здание.

Каждый обучающийся обеспечивается рабочим местом (за партой или столом, игровыми модулями и другими) в соответствии с его ростом.

5.2. В зависимости от назначения учебных помещений могут быть использованы различные виды ученической мебели: школьная парта, столы ученические (одноместные и двухместные), столы аудиторные, чертежные или лабораторные в комплекте со стульями, конторки и другие. Табуретки или скамейки вместо стульев не используют.

Ученическая мебель должна быть изготовлена из материалов, безвредных для здоровья детей, и соответствовать росто-возрастным особенностям детей и требованиям эргономики.

5.3. Основным видом ученической мебели для обучающихся начального общего образования должна быть школьная парта, обеспеченная регулятором наклона поверхности рабочей плоскости. Во время обучения письму и чтению наклон рабочей поверхности плоскости школьной парты должен составлять 7 - 15°. Передний край поверхности сиденья должен заходить за передний край рабочей плоскости парты на 4 см у парт 1-го номера, на 5 - 6 см - 2-го и 3-го номеров и на 7 - 8 см у парт 4-го номера.

Размеры учебной мебели, в зависимости от роста обучающихся, должны соответствовать значениям, приведенным в таблице 1.

Таблица 1

Размеры мебели и ее маркировка

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)	Цвет маркировки	Высота над полом переднего края сиденья по ГОСТу 11016-93 (в мм)
1	1000 - 1150	460	Оранжевый	260
2	1150 - 1300	520	Фиолетовый	300
3	1300 - 1450	580	Желтый	340
4	1450 - 1600	640	Красный	380
5	1600 - 1750	700	Зеленый	420
6	Свыше 1750	760	Голубой	460

Допускается совмещенный вариант использования разных видов ученической мебели (парты, конторки).

В зависимости от ростовой группы высота над полом переднего края столешницы конторки, обращенной к обучающемуся, должна иметь следующие значения: при длине тела 1150 - 1300 мм - 750 мм, 1300 - 1450 мм - 850 мм и 1450 - 1600 мм - 950 мм. Угол наклона столешницы составляет 15 - 17°.

Продолжительность непрерывной работы за конторкой для обучающихся начального общего образования не должна превышать 7 - 10 мин., а для обучающихся основного общего - среднего общего образования - 15 минут.

5.4. Для подбора учебной мебели соответственно росту обучающихся производится ее цветовая маркировка, которую наносят на видимую боковую наружную поверхность стола и стула в виде круга или полос.

5.5. Парты (столы) расставляются в учебных помещениях по номерам: меньшие - ближе к доске, большие - дальше. Для детей с нарушением слуха парты должны размещаться в первом ряду.

Детей с нарушением зрения рекомендуется рассаживать на ближние к классной доске парты.

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

Не менее двух раз за учебный год обучающихся, сидящих на крайних рядах, 1 и 3 ряда (при трехрядной расстановке парт), меняют местами, не нарушая соответствия мебели их росту.

В целях профилактики нарушений осанки необходимо воспитывать правильную рабочую позу у обучающихся с первых дней посещения занятий в соответствии с рекомендациями приложения 1 настоящих санитарных правил.

5.6. При оборудовании учебных помещений соблюдаются следующие размеры проходов и расстояния в сантиметрах:

- между рядами двухместных столов - не менее 60;
- между рядом столов и наружной продольной стеной - не менее 50 - 70;
- между рядом столов и внутренней продольной стеной (перегородкой) или шкафами, стоящими вдоль этой стены, - не менее 50;
- от последних столов до стены (перегородки), противоположной классной доске, - не менее 70, от задней стены, являющейся наружной, - 100;
- от демонстрационного стола до учебной доски - не менее 100;
- от первой парты до учебной доски - не менее 240;
- наибольшая удаленность последнего места обучающегося от учебной доски - 860;
- высота нижнего края учебной доски над полом - 70 - 90;
- расстояние от классной доски до первого ряда столов в кабинетах квадратной или поперечной конфигурации при четырехрядной расстановке мебели - не менее 300.

Угол видимости доски от края доски длиной 3,0 м до середины крайнего места обучающего-

ся за передним столом должен быть не менее 35 градусов для обучающихся основного общего - среднего общего образования и не менее 45 градусов для обучающихся начального общего образования.

Самое удаленное от окон место занятий не должно находиться далее 6,0 м.

При установке конторок дополнительно к основной ученической мебели их располагают позади последнего ряда столов или первым рядом от стены, противоположной светонесущей, с соблюдением требований по размерам проходов и расстояний между оборудованием.

Во вновь строящихся зданиях общеобразовательных организаций необходимо предусматривать прямоугольную конфигурацию учебных помещений и кабинетов с расположением ученических столов вдоль окон и левосторонним естественным освещением.

5.7. Классные доски (с использованием мела) должны быть изготовлены из материалов, имеющих высокую адгезию с материалами, используемыми для письма, хорошо очищаться влажной губкой, быть износостойкими, иметь темно-зеленый или темно-коричневый цвет и антибликовое покрытие цвет и антибликовое покрытие.

Классные доски должны иметь лотки для задержания меловой пыли, хранения мела, тряпки, держателя для чертежных принадлежностей.

При использовании маркерной доски цвет маркера должен быть контрастным (черный, красный, коричневый, темные тона синего и зеленого).

Допускается оборудование учебных помещений и кабинетов интерактивными досками, сенсорными экранами, информационными панелями и другими средствами отображения информации, отвечающими гигиеническим требованиям. При использовании интерактивной доски и проекционного экрана необходимо обеспечить равномерное ее освещение и отсутствие световых пятен повышенной яркости.

5.8. Кабинеты физики и химии должны быть оборудованы специальными демонстрационными столами. Для обеспечения лучшей видимости учебно-наглядных пособий демонстрационный стол устанавливается на подиуме. Ученические и демонстрационные столы должны иметь устойчивое к действию агрессивных химических веществ покрытие и защитные бортики по наружному краю стола.

Кабинет химии и лаборантская оборудуются вытяжными шкафами.

5.9. Оборудование кабинетов информатики должно соответствовать гигиеническим требованиям к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы, действующим в Республике Южная Осетия.

5.10. Мастерские для трудового обучения должны иметь площадь из расчета 6,0 м2 на 1 рабочее место. Размещение в мастерских оборудования осуществляется с учетом создания благоприятных условий для зрительной работы и сохранения правильной рабочей позы.

Столярные мастерские оборудуются верстаками, расставленными либо под углом 45° к окну, либо в 3 ряда перпендикулярно светонесущей стене так, чтобы свет падал слева. Расстояние между верстаками должно быть не менее 0,8 м в передне-заднем направлении.

В слесарных мастерских допускается как левостороннее, так и правостороннее освещение с перпендикулярным расположением верстаков к светонесущей стене. Расстояние между рядами одноместных верстаков должно быть не менее 1,0 м, двухместных - 1,5 м. Тиски крепятся к верстакам на расстоянии 0,9 м между их осями. Слесарные верстаки должны быть оснащены предохранительной сеткой высотой 0,65 - 0,7 м.

Сверлильные, точильные и другие станки должны устанавливаться на специальном фундаменте и оборудоваться предохранительными сетками, стеклами и местным освещением.

Столярные и слесарные верстаки должны соответствовать росту обучающихся и оснащаться подставками для ног.

Размеры инструментов, используемые для столярных и слесарных работ, должны соответствовать возрасту и росту обучающихся (приложение 2 настоящих санитарных правил).

Слесарные и столярные мастерские и кабинеты обслуживающего труда оборудуются умывальными раковинами с подводкой холодной и горячей воды, электрополотенцами или бумажными полотенцами.

5.11. Во вновь строящихся и реконструируемых зданиях общеобразовательных организаций в кабинетах домоводства необходимо предусмотреть наличие не менее двух помещений: для обучения навыкам приготовления пищи и для кройки и шитья.

5.12. В кабинете домоводства, используемого для обучения навыкам приготовления пищи, предусматривается установка двухгнездных моечных раковин с подводкой холодной и горя-

чей воды со смесителем, не менее 2-х столов с гигиеническим покрытием, холодильника, электроплиты и шкафа для хранения посуды. Около моечных раковин должны быть предусмотрены разрешенные моечные средства для мытья столовой посуды.

5.13. Кабинет домоводства, используемый для кройки и шитья, оборудуется столами для черчения выкроек и раскроя, швейными машинами.

Швейные машины устанавливают вдоль окон для обеспечения левостороннего естественного освещения на рабочую поверхность швейной машинки или напротив окна для прямого (спереди) естественного освещения рабочей поверхности.

5.14. В существующих зданиях общеобразовательных организаций при наличии одного кабинета домоводства предусматривается отдельное место для размещения электроплиты, разделочных столов, мойки для посуды и умывальника.

5.15. Мастерские трудового обучения и кабинет домоводства, спортивные залы должны быть оснащены аптечками для оказания первой медицинской помощи.

5.16. Оборудование учебных помещений, предназначенных для занятий художественным творчеством, хореографией и музыкой, должно соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к организациям дополнительного образования детей.

5.17. В игровых комнатах мебель, игровое и спортивное оборудование должно соответствовать ростовым данным обучающихся. Мебель следует расставлять по периметру игровой комнаты, освобождая тем самым максимальную часть площади для подвижных игр.

При использовании мягкой мебели необходимо наличие съемных чехлов (не менее двух), с обязательной заменой их не реже 1 раза в месяц и по мере загрязнения. Для хранения игрушек и пособий устанавливают специальные шкафы.

Телевизоры устанавливают на специальных тумбах на высоте 1,0 - 1,3 м от пола. При просмотре телепередач размещение зрительских мест должно обеспечивать расстояние не менее 2 м от экрана до глаз обучающихся.

5.18. Спальные комнаты для первоклассников, посещающих группу продленного дня, должны быть раздельными для мальчиков и девочек. Их оборудуют подростковыми (размером 1600 х 700 мм) или встроенными одноярусными кроватями. Кровати в спальных комнатах расставляют с соблюдением минимальных разрывов: от наружных стен - не менее 0,6 м, от отопительных приборов - 0,2 м, ширина прохода между кроватями - не менее 1,1 м, между изголовьями двух кроватей - 0,3 - 0,4 м.

5.19. Вместимость малокомплектных общеобразовательных организаций определяется заданием на проектирование.

5.19.1. При проектировании малокомплектных общеобразовательных организаций, обязательный набор помещений включает: гардероб; учебные кабинеты; столовую; санитарные узлы (раздельно для обучающихся и персонала); рекреации; помещение для хранения уборочного инвентаря; помещения медицинского назначения (кабинет врача для осмотра детей, процедурный кабинет); спортивный зал, помещение снарядной; административно-хозяйственные помещения, актовый зал и библиотеку. При спортивных залах оборудуются раздельные для мальчиков и девочек душевые, туалеты.

5.19.2. Спортивный зал, столовая, технологические мастерские для мальчиков, гардероб размещаются на первом этаже. Допускается размещение гардероба в цокольном этаже задания.

При проектировании общеобразовательной организации помещения раздевальных при спортивном зале предусматриваются площадью не менее 14,0 м^2 каждая.

5.19.3. В составе производственных помещений пищеблока предусматриваются следующие помещения: обработки овощей, заготовочный и горячий цеха, моечная для раздельного мытья столовой и кухонной посуды.

Хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья должно осуществляться в помещениях кладовых (для овощей, сухих продуктов, скоропортящихся продуктов). При организации ежедневного поступления пищевых продуктов и продовольственного сырья допускается использование одного помещения кладовой.

5.19.4. Содержание и организация работы столовой в части объемно-планировочных и конструктивных решений, санитарно-технического обеспечения, требований к оборудованию, инвентарю, посуде и таре, санитарному состоянию и содержанию помещений, мытью посуды, организации питания, в том числе формированию примерного меню, условий и технологии изготовления блюд, требований к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности, организации питьевого режима, соблюдению правил личной гигиены и прохождению

медицинских осмотров персоналом, хранению и перевозке пищевых продуктов, ежедневному ведению необходимой документации пищеблока (бракеражные журналы, журнал здоровья и другие) должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях и профессиональных образовательных организациях.

Режим питания и кратность приема пищи должны устанавливаться в зависимости от времени пребывания обучающихся в организации.

5.19.5. Поверхность стен, полов и потолков помещений медицинского назначения (кабинета врача для осмотра детей и процедурного кабинета) должна быть гладкой, без дефектов, легкодоступной для влажной уборки и устойчивой к обработке моющими и дезинфекционными средствами. Используемые панели должны иметь гладкую поверхность.

Площадь кабинета врача предусматривается не менее 12 м^2, процедурного - не менее 12 м^2.

В помещениях медицинского назначения должны быть установлены умывальники с подводкой горячей и холодной воды, оборудованные смесителями.

Помещения должны иметь естественное освещение.

Искусственная освещенность, источник света, тип лампы принимаются в соответствии с гигиеническими требованиями к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий, действующими в Республике Южная Осетия.

Необходимо предусмотреть помещение и (или) место для временной изоляции заболевших обучающихся.

VI. Требования к воздушно-тепловому режиму

6.1. Здания общеобразовательных организаций оборудуют системами централизованного отопления и вентиляции, которые должны соответствовать нормам проектирования и строительства жилых и общественных зданий и обеспечивать оптимальные параметры микроклимата и воздушной среды.

Обследование технического состояния вентиляции проводится специализированными организациями через 2 года после ввода здания в эксплуатацию, в дальнейшем - не реже 1 раза в 10 лет. При обследовании технического состояния вентиляции осуществляются инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха.

Паровое отопление в организациях не используется.

При установке ограждений отопительных приборов используемые материалы должны быть безвредны для здоровья детей.

Ограждения из древесно-стружечных плит и других полимерных материалов не допускаются.

Не допускается использование переносных обогревательных приборов, а также обогревателей с инфракрасным излучением.

6.2. Температура воздуха в зависимости от климатических условий в учебных помещениях и кабинетах, кабинетах психолога и логопеда, лабораториях, актовом зале, столовой, рекреациях, библиотеке, вестибюле, гардеробе должна составлять 18 - 24 °С ; в спортзале и комнатах для проведения секционных занятий, мастерских - 17 - 20 °С; спальне, игровых комнатах, помещениях подразделений дошкольного образования и пришкольного интерната - 20 - 24 °С; медицинских кабинетах, раздевальных комнатах спортивного зала - 20 - 22 °С, душевых - 24 - 25 °С, санитарных узлах и комнатах личной гигиены должна составлять 19 - 21 °С, душевых - 25 °С.

Для контроля температурного режима учебные помещения и кабинеты должны быть оснащены бытовыми термометрами.

6.3. Во внеучебное время при отсутствии детей в помещениях общеобразовательной организации должна поддерживаться температура не ниже 15 °С.

6.4. В помещениях общеобразовательных организаций относительная влажность воздуха должна составлять 40 - 60%, скорость движения воздуха не более 0,1 м/сек.

6.5. При наличии печного отопления в существующих зданиях общеобразовательных организаций топка устраивается в коридоре. Во избежание загрязнения воздуха помещений окисью углерода печные трубы закрываются не ранее полного сгорания топлива и не позднее чем за два часа до прихода обучающихся.

Для вновь строящихся и реконструируемых зданий общеобразовательных организаций печное отопление не допускается.

6.6. Учебные помещения проветриваются во время перемен, а рекреационные - во время уроков. До начала занятий и после их окончания необходимо осуществлять сквозное проветривание учебных помещений. Продолжительность сквозного проветривания определяется погодными условиями, направлением и скоростью движения ветра, эффективностью отопительной системы. Рекомендуемая длительность сквозного проветривания приведена в таблице 2.

Таблица 2

Рекомендуемая продолжительность сквозного проветривания учебных помещений в зависимости от температуры наружного воздуха

Наружная температура, °С	Длительность проветривания помещения, мин.	
	в малые перемены	в большие перемены и между сменами
От +10 до +6	4 - 10	25 - 35
От +5 до 0	3 - 7	20 - 30
От 0 до -5	2 - 5	15 - 25
От -5 до -10	1 - 3	10 - 15
Ниже -10	1 - 1,5	5 - 10

6.7. Уроки физической культуры и занятия спортивных секций следует проводить в хорошо аэрируемых спортивных залах.

Необходимо во время занятий в зале открывать одно или два окна с подветренной стороны при температуре наружного воздуха выше плюс 5 °С и скорости движения ветра не более 2 м/с. При более низкой температуре и большей скорости движения воздуха занятия в зале проводят при открытых одной - трех фрамуг. При температуре наружного воздуха ниже минус 10 °С и скорости движения воздуха более 7 м/с сквозное проветривание зала проводится при отсутствии учащихся 1 - 1,5 минуты; в большие перемены и между сменами - 5 - 10 минут.

При достижении температуры воздуха плюс 14 °С проветривание в спортивном зале следует прекращать.

6.8. Окна должны быть оборудованы откидными фрамугами с рычажными приборами или форточками. Площадь фрамуг и форточек, используемых для проветривания, в учебных помещениях должна быть не менее 1/50 площади пола. Фрамуги и форточки должны функционировать в любое время года.

6.9. При замене оконных блоков площадь остекления должна быть сохранена или увеличена.

Плоскость открытия окон должна обеспечивать режим проветривания.

6.10. Остекление окон должно быть выполнено из цельного стеклополотна. Замена разбитых стекол должна проводиться немедленно.

6.11. Отдельные системы вытяжной вентиляции следует предусматривать для следующих помещений: учебных помещений и кабинетов, актовых залов, бассейнов, тиров, столовой, медицинского пункта, киноаппаратной, санитарных узлов, помещений для обработки и хранения уборочного инвентаря, столярных и слесарных мастерских.

Механическая вытяжная вентиляция оборудуется в мастерских и кабинетах обслуживающего труда, где установлены плиты.

6.12. Концентрации вредных веществ в воздухе помещений общеобразовательных организаций не должны превышать гигиенические нормативы для атмосферного воздуха населенных мест, действующие в Республике Южная Осетия.

VII. Требования к естественному и искусственному освещению

7.1. Естественное освещение

7.1.1. Все учебные помещения должны иметь естественное освещение в соответствии с ги-

гиеническими требованиями к естественному, искусственному, совмещенному освещению жилых и общественных зданий, действующими в Республике Южная Осетия.

7.1.2. Без естественного освещения допускается проектировать: снарядные, умывальные, душевые, туалеты при гимнастическом зале; душевые и туалеты персонала; кладовые и складские помещения, 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 дезинфекционных средств.

7.1.3. В учебных помещениях следует проектировать боковое естественное левостороннее освещение. При глубине учебных помещений более 6 м обязательно устройство правостороннего подсвета, высота которого должна быть не менее 2,2 м от пола.

Не допускается направление основного светового потока спереди и сзади от обучающихся.

7.1.4. В мастерских для трудового обучения, актовых и спортивных залах может применяться двустороннее боковое естественное освещение.

7.1.5. В помещениях общеобразовательных организаций обеспечиваются нормированные значения коэффициента естественной освещенности (КЕО) в соответствии с гигиеническими требованиями к естественному, искусственному, совмещенному освещению жилых и общественных зданий, действующими в Республике Южная Осетия.

7.1.6. В учебных помещениях при одностороннем боковом естественном освещении КЕО на рабочей поверхности парт в наиболее удаленной от окон точке помещения должен быть не менее 1,5%. При двухстороннем боковом естественном освещении показатель КЕО вычисляется на средних рядах и должен составлять 1,5%.

Световой коэффициент (СК - отношение площади остекленной поверхности к площади пола) должен составлять не менее 1:6.

7.1.7. Окна учебных помещений должны быть ориентированы на южные, юго-восточные и восточные стороны горизонта. На северные стороны горизонта могут быть ориентированы окна кабинетов черчения, рисования, а также помещение кухни. Ориентация кабинетов информатики - на север, северо-восток.

7.1.8. Светопроемы учебных помещений оборудуют регулируемыми солнцезащитными устройствами (подъемно-поворотные жалюзи, тканевые шторы) с длиной не ниже уровня подоконника.

Рекомендуется использование штор из тканей светлых тонов, обладающих достаточной степенью светопропускания, хорошими светорассеивающими свойствами, которые не должны снижать уровень естественного освещения. Использование штор (занавесок), в том числе штор с ламбрекенами, из поливинилхлоридной пленки и других штор или устройств, ограничивающих естественную освещенность, не допускается.

В нерабочем состоянии шторы необходимо размещать в простенках между окнами.

7.1.9. Для рационального использования дневного света и равномерного освещения учебных помещений следует:

- не закрашивать оконные стекла;
- не расставлять на подоконниках цветы, их размещают в переносных цветочницах высотой 65 - 70 см от пола или подвесных кашпо в простенках между окнами;
- очистку и мытье стекол проводить по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (осенью и весной).

Продолжительность инсоляции в учебных помещениях и кабинетах должна быть непрерывной, по продолжительности не менее:

- 2,5 ч в северной зоне (севернее 58° с.ш.);
- 2,0 ч в центральной зоне (58 - 48° с.ш.);
- 1,5 ч в южной зоне (южнее 48° с.ш.).

Допускается отсутствие инсоляции в учебных кабинетах информатики, физики, химии, рисования и черчения, спортивно-тренажерных залах, помещениях пищеблока, актового зала, административно-хозяйственных помещениях.

7.2. Искусственное освещение

7.2.1. Во всех помещениях общеобразовательной организации обеспечиваются уровни искусственной освещенности в соответствии с гигиеническими требованиями к естественному, искусственному, совмещенному освещению жилых и общественных зданий, действующими в Республике Южная Осетия.

7.2.2. В учебных помещениях система общего освещения обеспечивается потолочными светильниками с люминесцентными лампами и светодиодами. Предусматривается освещение с использованием ламп по спектру цветоизлучения: белый, тепло-белый, естественно-белый.

7.2.3. Не используются в одном помещении для общего освещения источники света различной природы излучения.

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

При использовании компьютерной техники и необходимости сочетать восприятие информации с экрана и ведение записи в тетради - освещенность на столах обучающихся должна быть не ниже 300 лк.

7.2.5. В учебных помещениях следует применять систему общего освещения. Светильники с люминесцентными лампами располагаются параллельно светонесущей стене на расстоянии 1,2 м от наружной стены и 1,5 м от внутренней. Светильники со светодиодами располагаются с учетом требований по ограничению показателя дискомфорта в соответствии с гигиеническими требованиями к естественному, искусственному, совмещенному освещению жилых и общественных зданий, действующими в Республике Южная Осетия.

7.2.6. Классная доска, не обладающая собственным свечением, оборудуется местным освещением - софитами, предназначенными для освещения классных досок.

Рекомендуется светильники размещать выше верхнего края доски на 0,3 м и на 0,6 м в сторону класса перед доской.

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

7.2.8. Для рационального использования искусственного света и равномерного освещения учебных помещений необходимо использовать отделочные материалы и краски, создающие матовую поверхность с коэффициентами отражения: для потолка - 0,7 - 0,9; для стен - 0,5 - 0,7; для пола - 0,4 - 0,5; для мебели и парт - 0,45; для классных досок - 0,1 - 0,2.

Рекомендуется использовать следующие цвета красок: для потолков - белый, для стен учебных помещений - светлые тона желтого, бежевого, розового, зеленого, голубого; для мебели (шкафы, парты) - цвет натурального дерева или светло-зеленый; для классных досок - темно-зеленый, темно-коричневый; для дверей, оконных рам - белый.

7.2.9. Очистка осветительной арматуры светильников проводится по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год, и своевременно проводится замена вышедших из строя источников света.

7.2.10. Неисправные, перегоревшие люминесцентные лампы собираются в контейнер в специально выделенном помещении и направляют на утилизацию в соответствии с действующими в Республике Южная Осетия нормативными документами.

VIII. Требования к водоснабжению и канализации

8.1. Здания общеобразовательных организаций должны быть оборудованы централизованными системами хозяйственно-питьевого водоснабжения, канализацией и водостоками в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения.

Холодным и горячим централизованным водоснабжением обеспечиваются помещения общеобразовательной организации, дошкольного образования и интерната при общеобразовательной организации, в том числе: помещения пищеблока, столовая, буфетные, душевые, умывальные, кабины личной гигиены, помещения медицинского назначения, мастерские трудового обучения, кабинеты домоводства, помещения начальных классов, кабинеты рисования, физики, химии и биологии, лаборантские, помещения для обработки уборочного инвентаря и туалеты общеобразовательных организациях.

8.2. При отсутствии в населенном пункте централизованного водоснабжения в существующих зданиях общеобразовательных организаций необходимо обеспечить беспрерывную подачу холодной воды в помещения пищеблока, помещения медицинского назначения, туалеты, помещения интерната при общеобразовательной организации и дошкольного образования и устройства систем подогрева воды.

8.3. Общеобразовательные организации обеспечивают водой, отвечающей гигиеническим требованиям к качеству и безопасности воды питьевого водоснабжения.

8.4. В зданиях общеобразовательных организаций система канализации столовой должна быть отдельной от остальной и иметь самостоятельный выпуск в наружную систему канализации. Через производственные помещения столовой не должны проходить стояки системы канализации от верхних этажей.

8.5. В неканализованных районах здания общеобразовательной организации оборудуются внутренней канализацией с устройством выгреба или септика или локальных очистных сооружений. При строительстве общеобразовательных организаций в неканализованных районах не допускается устройство надворных туалетов.

8.6. В общеобразовательных организациях питьевой режим обучающихся организуется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях, организациях начального и среднего профессионального образования, действующими в Республике Южная Осетия.

IX. Требования к помещениям и оборудованию общеобразовательных организаций, размещенных в приспособленных зданиях

9.1. Размещение общеобразовательных организаций в приспособленных помещениях возможно на время проведения капитального ремонта (реконструкции) существующих основных зданий общеобразовательных организаций.

9.2. При размещении общеобразовательной организации в приспособленном здании необходимо иметь обязательный набор помещений: учебные классы, помещения для организации питания, помещения медицинского назначения, рекреацию, административно-хозяйственные помещения, санузлы, гардероб.

9.3. Площади учебных помещений и кабинетов определяются исходя из числа обучающихся в одном классе в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.

9.4. При отсутствии возможности оборудовать собственный спортивный зал следует использовать спортивные сооружения, расположенные вблизи общеобразовательной организации, при условии соответствия их требованиям к устройству и содержанию мест занятий по физической культуре и спорту, действующим в Республике Южная Осетия.

9.5. Для малокомплектных общеобразовательных организаций, расположенных в сельской местности, при отсутствии возможности оборудовать собственный медицинский пункт, допускается организация медицинского обслуживания на фельдшерско-акушерских пунктах и амбулаториях.

9.6. При отсутствии гардероба допускается оборудование индивидуальных шкафчиков, расположенных в рекреациях, коридорах.

X. Гигиенические требования к режиму образовательной деятельности

10.1. Оптимальный возраст начала школьного обучения - не ранее 7 лет. В 1-е классы принимают детей 8-го или 7-го года жизни. Прием детей 7-го года жизни осуществляют при достижении ими к 1 сентября учебного года возраста не менее 6 лет 6 месяцев.

Количество учащихся в классе определяется исходя из расчета соблюдения нормы площади на одного обучающегося, соблюдении требований к расстановке мебели в учебных помещениях, в том числе удаленности мест для занятий от светонесущей стены, требований к естественному и искусственному освещению.

При наличии необходимых условий и средств для обучения возможно деление классов по учебным предметам на группы.

10.2. Обучение детей, не достигших 6 лет 6 месяцев к началу учебного года, рекомендуется проводить в условиях дошкольной организации, осуществляющей образовательную деятельность или в общеобразовательной организации с соблюдением всех гигиенических требований к условиям и организации образовательной деятельности для детей дошкольного возраста.

10.3. Для профилактики переутомления обучающихся в годовом календарном учебном плане рекомендуется предусмотреть равномерное распределение периодов учебного времени и каникул.

10.4. Учебные занятия следует начинать не ранее 8 часов. Проведение нулевых уроков не допускается.

В организациях с углубленным изучением отдельных предметов, лицеях и гимназиях обучение проводят только в первую смену.

В организациях, работающих в две смены, обучение 1-х, 5-х, выпускных 9 и 11 классов и классов компенсирующего обучения должно быть организовано в первую смену.

Обучение в 3 смены в общеобразовательных организациях не допускается.

10.5. Основная образовательная программа реализуется через организацию урочной и внеурочной деятельности. Общий объем нагрузки и максимальный объем аудиторной нагрузки на обучающихся не должен превышать требований, установленных в таблице 3.

Таблица 3

Гигиенические требования к максимальному общему объему недельной образовательной нагрузки обучающихся

Классы	Максимально допустимая аудиторная недельная нагрузка (в академических часах) <*>		Максимально допустимый недельный объем нагрузки внеурочной деятельности (в академических часах) <**>
	при 6-дневной неделе, не более	при 5-дневной неделе, не более	Независимо от продолжительности учебной недели, не более
1	-	21	10
2 - 4	26	23	10
5	32	29	10
6	33	30	10
7	35	32	10
8 - 9	36	33	10
10 - 11	37	34	10

Примечание:

<*> Максимально допустимая аудиторная недельная нагрузка включает обязательную часть учебного плана и часть учебного плана, формируемую участниками образовательных отношений.

<**> Часы внеурочной деятельности могут быть реализованы как в течение учебной недели, так и в период каникул, в выходные и нерабочие праздничные дни. Внеурочная деятельность организуется на добровольной основе в соответствии с выбором участников образовательных отношений.

Часы, отведенные на внеурочную деятельность, используются для проведения общественно полезных практик, исследовательской деятельности, реализации образовательных проектов, экскурсий, походов, соревнований, посещений театров, музеев и других мероприятий.

Допускается перераспределение часов внеурочной деятельности по годам обучения в пределах одного уровня общего образования, а также их суммирование в течение учебного года.

10.6. Образовательная недельная нагрузка равномерно распределяется в течение учебной недели, при этом объем максимально допустимой аудиторной недельной нагрузки в течение дня составляет:

- для обучающихся 1-х классов - не должен превышать 4 уроков;
- для обучающихся 2 - 4 классов - не более 5 уроков;
- для обучающихся 5 - 6 классов - не более 6 уроков;
- для обучающихся 7 - 11 классов - не более 7 уроков.

Расписание уроков составляется отдельно для обязательных и факультативных занятий. Факультативные занятия следует планировать на дни с наименьшим количеством обязательных уроков. Между началом факультативных занятий и последним уроком рекомендуется устраивать перерыв продолжительностью не менее 45 минут.

Общий объем нагрузки в течение дня не должен превышать:

- для обучающихся 1-х классов - 4 уроков и один раз в неделю 5 уроков за счет урока физической культуры;
- для обучающихся 2 - 4 классов - 5 уроков и один раз в неделю 6 уроков за счет урока физической культуры;
- для обучающихся 5 - 7 классов - не более 7 уроков;
- для обучающихся 8 - 11 классов - не более 8 уроков.

10.7. Расписание уроков составляют с учетом дневной и недельной умственной работоспособности обучающихся и шкалой трудности учебных предметов (приложение 3 настоящих санитарных правил).

10.8. При составлении расписания уроков следует чередовать различные по сложности предметы в течение дня и недели: для обучающихся начального общего образования основные предметы (математика, русский и иностранный язык, природоведение, информатика) чередовать с уроками музыки, изобразительного искусства, труда, физической культуры; для обучающихся основного общего и среднего общего образования предметы естественно-математического профиля чередовать с гуманитарными предметами.

Для обучающихся 1 классов наиболее трудные предметы должны проводить на 2 уроке; 2 - 4 классов - 2 - 3 уроках; для обучающихся 5 - 11-х классов - на 2 - 4 уроках.

В начальных классах сдвоенные уроки не проводятся. Допускается проведение сдвоенных уроков физической культуры (занятия на лыжах, занятия в бассейне).

В течение учебного дня не следует проводить более одной контрольной работы. Контрольные работы рекомендуется проводить на 2 - 4 уроках.

10.9. Продолжительность урока (академический час) во всех классах не должна превышать 45 минут, за исключением 1 класса, в котором продолжительность регламентируется пунктом 10.10 настоящих санитарных правил, и компенсирующего класса, продолжительность урока в котором не должна превышать 40 минут.

Плотность учебной работы обучающихся на уроках по основным предметам должна составлять 60 - 80%.

10.10. Обучение в 1-м классе осуществляется с соблюдением следующих дополнительных требований:

- учебные занятия проводятся по 5-дневной учебной неделе и только в первую смену;
- использование «ступенчатого» режима обучения в первом полугодии (в сентябре, октябре - по 3 урока в день по 35 минут каждый, в ноябре-декабре - по 4 урока в день по 35 минут каждый; январь - май - по 4 урока в день по 40 минут каждый).
- рекомендуется организация в середине учебного дня динамической паузы продолжительностью не менее 40 минут;.
- обучение проводится без балльного оценивания занятий обучающихся и домашних заданий;
- дополнительные недельные каникулы в середине третьей четверти при традиционном режиме обучения. Возможна организация дополнительных каникул независимо от четвертей (триместров).

В общеобразовательной организации может осуществляться присмотр и уход в группах продленного дня при создании условий, включающих организацию:

- полдника и прогулок для всех учащихся;
- полдника, прогулок и дневного сна для детей первого года обучения.

10.11. Для предупреждения переутомления и сохранения оптимального уровня работоспособности в течение недели обучающиеся должны иметь облегченный учебный день в четверг или пятницу.

10.12. Продолжительность перемен между уроками составляет не менее 10 минут, большой перемены (после 2 или 3 уроков) - 20 - 30 минут. Вместо одной большой перемены допускается после 2 и 3 уроков устанавливать две перемены по 20 минут каждая.

Рекомендуется организовывать перемены на открытом воздухе. С этой целью при проведении ежедневной динамической паузы рекомендуется увеличить продолжительность большой перемены до 45 минут, из которых не менее 30 минут отводится на организацию двигательно-активных видов деятельности обучающихся на спортплощадке учреждения, в спортивном зале или в рекреациях.

10.13. Перерыв между сменами должен составлять не менее 30 минут для проведения влажной уборки в помещениях и их проветривания, в случае неблагополучной эпидемиологической ситуации для проведения дезинфекционной обработки перерыв увеличивают до 60 минут.

10.14. Использование в учебном процессе инновационных образовательных программ и технологий, расписаний занятий, режимов обучения возможно при отсутствии их неблагоприятного влияния на функциональное состояние и здоровье обучающихся.

10.15. В малокомплектных сельских организациях, осуществляющих образовательную деятельность в зависимости от конкретных условий, числа обучающихся, их возрастных особенностей допускается формирование классов-комплектов из обучающихся начального общего образования. Оптимальным при этом является раздельное обучение обучающихся разного возраста начального общего образования.

При объединении обучающихся начального общего образования в класс-комплект оптимальным является создание его из двух классов: 1 и 3 классов (1 + 3), 2 и 3 классов (2 + 3), 2 и 4 классов (2 + 4). Для предупреждения утомления обучающихся необходимо сокращать продолжительность совмещенных (особенно 4-х и 5-х) уроков на 5 - 10 мин. (кроме урока физической культуры). Наполняемость классов-комплектов должна соответствовать таблице 4.

Таблица 4

Наполняемость классов-комплектов

Классы, объединяемые в класс-комплект	**Количество обучающихся в классе-комплекте**
1 + 3	**8 - 10**
1 + 2	**8 - 10**
1 + 4	**8 - 10**
2 + 3	**10 - 12**
2 + 4	**10 - 15**
3 + 4	**10 - 15**

10.16. В классах компенсирующего обучения количество обучающихся не должно превышать 20 человек. Продолжительность уроков не должна превышать 40 минут. Коррекционно-развивающие занятия включаются в объем максимально допустимой недельной нагрузки, установленной для обучающегося каждого возраста.

Независимо от продолжительности учебной недели число уроков в день не должно быть более 5 в начальных классах (кроме первого класса) и более 6 уроков - в 5 - 11 классах.

Для предупреждения переутомления и сохранения оптимального уровня работоспособности организуют облегченный учебный день - четверг или пятница.

Для облегчения и сокращения периода адаптации к образовательной деятельности обучающихся компенсирующих классов следует обеспечить медико-психологической помощью, осуществляемой педагогами-психологами, врачами-педиатрами, учителями-логопедами, другими специально подготовленными педагогическими работниками, а также с применением информационно-коммуникационных технологий, наглядных пособий.

10.17. С целью профилактики утомления, нарушения осанки и зрения обучающихся на уроках следует проводить физкультминутки и гимнастику для глаз (приложение 4 и приложение 5 настоящих санитарных правил).

10.18. Необходимо чередовать во время урока различные виды учебной деятельности (за исключением контрольных работ). Средняя непрерывная продолжительность различных видов учебной деятельности обучающихся (чтение с бумажного носителя, письмо, слушание, опрос и т.п.) в 1 - 4 классах не должна превышать 7 - 10 минут, в 5 - 11 классах - 10 - 15 минут. Расстояние от глаз до тетради или книги должно составлять не менее 25 - 35 см у обучающихся 1 - 4 классов и не менее 30 - 45 см - у обучающихся 5 - 11 классов.

Продолжительность непрерывного использования в образовательной деятельности технических средств обучения устанавливается согласно таблице 5.

Таблица 5

Продолжительность непрерывного применения технических средств обучения на уроках

Классы	Непрерывная длительность (мин.), не более					
	просмотр статических изображений на учебных досках и экранах отраженного свечения	просмотр телепередач	просмотр динамических изображений на экранах отраженного свечения	работа с изображением на индивидуальном мониторе компьютера и клавиатурой	прослушивание аудиозаписи	прослушивание аудиозаписи в наушниках
1 - 2	10	15	15	15	20	10
3 - 4	15	20	20	15	20	15
5 - 7	20	25	25	20	25	20
8 - 11	25	30	30	25	25	25

После использования технических средств обучения, связанных со зрительной нагрузкой, необходимо проводить комплекс упражнений для профилактики утомления глаз (приложение 5), а в конце урока - физические упражнения для профилактики общего утомления (приложение 4).

Продолжительность непрерывного использования компьютера с жидкокристаллическим монитором на уроках составляет: для учащихся 1 - 2-х классов - не более 20 минут, для учащихся 3 - 4 классов - не более 25 минут, для учащихся 5 - 6 классов - не более 30 минут, для учащихся 7 - 11 классов - 35 минут.

Непрерывная продолжительность работы обучающихся непосредственно с интерактивной доской на уроках в 1 - 4 классах не должна превышать 5 минут, в 5 - 11 классах - 10 минут. Суммарная продолжительность использования интерактивной доски на уроках в 1 - 2 классах составляет не более 25 минут, 3 - 4 классах и старше - не более 30 минут при соблюдении гигиенически рациональной организации урока (оптимальная смена видов деятельности, плотность уроков 60 - 80%, физкультминутки, офтальмотренаж).

С целью профилактики утомления обучающихся не допускается использование на одном уроке более двух видов электронных средств обучения.

10.19. Режим обучения и организации работы кабинетов с использованием компьютерной техники должен соответствовать гигиеническим требованиям к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы на них, действующим в Республике Южная Осетия.

10.20. Для удовлетворения биологической потребности в движении независимо от возраста обучающихся рекомендуется проводить не менее 3-х учебных занятий физической культурой (в урочной и внеурочной форме) в неделю, предусмотренных в объеме общей недельной нагрузки. Заменять учебные занятия физической культурой другими предметами не допускается.

10.21. Для увеличения двигательной активности обучающихся рекомендуется в учебные планы для обучающихся включать предметы двигательно-активного характера (хореография, ритмика, современные и бальные танцы, обучение традиционным и национальным спортивным играм).

10.22. Двигательная активность обучающихся, помимо уроков физической культуры, в образовательной деятельности может обеспечиваться за счет:

- физкультминуток в соответствии с рекомендуемым комплексом упражнений (приложение 4);
- организованных подвижных игр на переменах;
- спортивного часа для детей, посещающих группу продленного дня;
- внеклассных спортивных занятий и соревнований, общешкольных спортивных мероприятий, дней здоровья;
- самостоятельных занятий физической культурой в секциях и клубах.

10.23. Спортивные нагрузки на занятиях физической культурой, соревнованиях, внеурочных занятиях спортивного профиля, при проведении динамического или спортивного часа должны соответствовать возрасту, состоянию здоровья и физической подготовленности обучающихся, а также метеоусловиям (если они организованы на открытом воздухе).

Распределение обучающихся на основную, подготовительную и специальную группы, для участия в физкультурно-оздоровительных и спортивно-массовых мероприятиях, проводит врач с учетом их состояния здоровья (или на основании справок об их здоровье). Обучающимся основной физкультурной группы разрешается участие во всех физкультурно-оздоровительных мероприятиях в соответствии с их возрастом. С обучающимися подготовительной и специальной групп физкультурно-оздоровительную работу следует проводить с учетом заключения врача.

Обучающиеся, отнесенные по состоянию здоровья к подготовительной и специальной группам, занимаются физической культурой со снижением физической нагрузки.

В дождливые, ветреные и морозные дни занятия физической культурой проводят в зале.

10.24. Моторная плотность занятий физической культурой должна составлять не менее 70%.

К тестированию физической подготовленности, участию в соревнованиях и туристских походах обучающихся допускают с разрешения медицинского работника. Его присутствие на спортивных соревнованиях и на занятиях в плавательных бассейнах обязательно.

10.25. На занятиях трудом, предусмотренных образовательной программой, следует чередовать различные по характеру задания. Не следует на уроке выполнять один вид деятельности на протяжении всего времени самостоятельной работы.

10.26. Все работы в мастерских и кабинетах домоводства обучающиеся выполняют в специальной одежде (халат, фартук, берет, косынка). При выполнении работ, создающих угрозу повреждения глаз, следует использовать защитные очки.

10.27. При организации практики и занятий общественно полезным трудом обучающихся, предусмотренных образовательной программой, связанных с большой физической нагрузкой (переноска и передвижение тяжестей), необходимо руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями к безопасности условий труда работников, не достигших 18-летнего возраста, действующими в Республике Южная Осетия.

Не допускается привлекать обучающихся к работам с вредными или опасными условиями труда, при выполнении которых запрещается применение труда лиц моложе 18-ти лет, а также к уборке санитарных узлов и мест общего пользования, мытью окон и светильников, уборке снега с крыш и другим аналогичным работам.

Для проведения сельскохозяйственных работ (практики) следует отводить часы с наименьшей инсоляцией. Сельскохозяйственный инвентарь, используемый для работы, должен соответствовать росту и возрасту обучающихся. Допустимая продолжительность работ для обучающихся 12 - 13 лет составляет - 2 часа; для подростков 14 лет и старше - 3 часа. Через каждые 45 минут работы необходимо устраивать регламентированные 15-минутные перерывы для отдыха.

При организации в межшкольных учебных комбинатах занятий по трудовому обучению и профессиональной подготовке в 5 - 11 классах, предусмотренных образовательной программой, обеспечивается соблюдение настоящих санитарных правил и санитарно-эпидемиологических требований к безопасности условий труда работников, не достигших 18-летнего возраста, действующих в Республике Южная Осетия.

10.28. При организации групп продленного дня необходимо руководствоваться рекомендациями, изложенными в приложении 6 настоящих санитарных правил.

10.29. Кружковая работа в группах продленного дня должна учитывать возрастные особенности обучающихся, обеспечивать баланс между двигательно-активными и статическими занятиями, и организована в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям дополнительного образования детей, действующими в Республике Южная Осетия.

10.30. Объем домашних заданий (по всем предметам) должен быть таким, чтобы затраты времени на его выполнение не превышали (в астрономических часах): во 2 - 3 классах - 1,5 ч, в 4 - 5 классах - 2 ч, в 6 - 8 классах - 2,5 ч, в 9 - 11 классах - до 3,5 ч.

10.31. При проведении итоговой аттестации не допускается проведение более одного экзамена в день. Перерыв между проведением экзаменов должен быть не менее 2-х дней. При продолжительности экзамена 4 и более часа необходима организация питания обучающихся.

10.32. Вес ежедневного комплекта учебников и письменных принадлежностей не должен превышать: для учащихся 1 - 2-х классов - более 1,5 кг, 3 - 4-х классов - более 2 кг, - 5 - 6-х - более 2,5 кг, 7 - 8-х - более 3,5 кг, 9 - 11-х - более 4,0 кг.

10.33. В целях профилактики нарушения осанки обучающихся рекомендуется для начальных классов иметь два комплекта учебников: один - для использования на уроках в общеобразовательной организации, второй - для приготовления домашних заданий.

XI. Требования к организации медицинского обслуживания обучающихся и прохождению медицинских осмотров работниками общеобразовательных организаций

11.1. Во всех общеобразовательных организациях должно быть организовано медицинское обслуживание учащихся.

11.2. Медицинские осмотры обучающихся в общеобразовательных организациях и воспитанников подразделений дошкольного образования следует организовывать и проводить в порядке, установленном органом исполнительной власти в области здравоохранения.

11.3. Обучающиеся допускаются к занятиям в общеобразовательной организации после перенесенного заболевания только при наличии справки врача-педиатра.

11.4. Во всех видах общеобразовательных организаций организуется работа по профилактике инфекционных и неинфекционных заболеваний.

11.5. С целью выявления педикулеза не реже 4 раз в год после каждых каникул и ежеме-

сячно выборочно (четыре-пять классов) медицинскому персоналу необходимо проводить осмотры детей. Осмотры (волосистой части головы и одежды) проводят в хорошо освещенном помещении, используя лупу и частые гребни. После каждого осмотра гребень обдают крутым кипятком или протирают 70° раствором спирта.

11.6. При обнаружении чесотки и педикулеза обучающиеся на время проведения лечения отстраняются от посещения организации. Они могут быть допущены в общеобразовательную организацию только после завершения всего комплекса лечебно-профилактических мероприятий, подтвержденных справкой от врача.

Вопрос о профилактическом лечении лиц, бывших в контакте с больным чесоткой, решается врачом с учетом эпидемиологической обстановки. К указанному лечению привлекают тех, кто находился в тесном бытовом контакте, а также целые группы, классы, где зарегистрировано несколько случаев заболевания чесоткой, или там, где в процессе наблюдения за очагом выявляются новые больные. В организованных коллективах, где профилактическое лечение контактных лиц не проводилось, осмотр кожных покровов обучающихся осуществляют трижды с интервалом в 10 дней.

При выявлении в организации чесотки проводят текущую дезинфекцию в соответствии с требованиями, действующими в Республике Южная Осетия.

11.7. В классном журнале рекомендуется оформлять лист здоровья, в который для каждого обучающегося вносят сведения об антропометрических данных, группе здоровья, группе занятий физической культурой, состоянии здоровья, рекомендуемом размере учебной мебели, а также медицинские рекомендации.

11.8. Все работники общеобразовательной организации проходят предварительные и периодические медицинские осмотры, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок. Каждый работник общеобразовательной организации должен иметь личную медицинскую книжку установленного в законодательством, действующим в Республике Южная Осетия, образца.

Работники, уклоняющиеся от прохождения медицинских осмотров, не допускаются к работе.

11.9. Должностные лица и работники общеобразовательных организаций, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей, при трудоустройстве проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию и далее с периодичностью не реже одного раза в 2 года.

XII. Требования к санитарному содержанию территории и помещений

12.1. Территория общеобразовательной организации должна содержаться в чистоте. Уборку территории проводят ежедневно до выхода обучающихся на площадки. В жаркую, сухую погоду поверхности площадок и травяной покров рекомендуется поливать за 20 минут до начала прогулки и спортивных занятий. Зимой - площадки и пешеходные дорожки отчищать от снега и льда.

Мусор собирают в мусоросборники, которые должны плотно закрываться крышками, и при заполнении 2/3 их объема вывозят на полигоны твердых бытовых отходов в соответствии с договором на вывоз бытовых отходов. После освобождения контейнеры (мусоросборники) должны быть очищены и обработаны дезинфекционными (дезинсекционными) средствами, разрешенными в порядке, установленном законодательством, действующим в Республике Южная Осетия. Не допускается сжигание мусора на территории общеобразовательной организации, в том числе в мусоросборниках.

12.2. Ежегодно (весной) проводят декоративную обрезку кустарника, вырубку молодой поросли, сухих и низких веток. При наличии непосредственно перед окнами учебных помещений высоких деревьев, закрывающих светопроемы и уменьшающих значения показателей естественной освещенности ниже нормируемых, проводят мероприятия по их вырубке или обрезке ветвей.

12.3. Все помещения общеобразовательной организации подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств.

Туалеты, столовые, вестибюли, рекреации подлежат влажной уборке после каждой перемены.

Уборку учебных и вспомогательных помещений проводят после окончания уроков, в отсутствие обучающихся, при открытых окнах или фрамугах. Если общеобразовательная организа-

ция работает в две смены, уборку проводят по окончании каждой смены: моют полы, протирают места скопления пыли (подоконники, радиаторы и др.)

Уборку помещений интерната при общеобразовательной организации проводят не реже 1 раза в сутки.

Для проведения уборки и дезинфекции в общеобразовательной организации и интернате при общеобразовательной организации используют моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные в порядке, установленном законодательством, действующим в Республике Южная Осетия, к применению в детских учреждениях, соблюдая инструкции по их применению.

Дезинфицирующие растворы для мытья полов готовят перед непосредственным применением в туалетных комнатах в отсутствие обучающихся.

12.4. Дезинфицирующие и моющие средства хранят в упаковке производителя, в соответствии с инструкцией, и в местах, недоступных для обучающихся.

12.5. С целью предупреждения распространения инфекции при неблагополучной эпидемиологической ситуации в общеобразовательной организации проводят дополнительные противоэпидемические мероприятия, по предписаниям органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучии населения и защиты прав потребителей.

12.6. Не реже одного раза в месяц во всех видах помещений общеобразовательной организации и интерната при общеобразовательной организации проводится генеральная уборка.

Генеральная уборка техническим персоналом (без привлечения труда обучающихся) проводится с применением разрешенных моющих и дезинфицирующих средств.

Вытяжные вентиляционные решетки ежемесячно очищают от пыли.

12.7. В спальных помещениях общеобразовательной организации и интерната при общеобразовательной организации постельные принадлежности (матрацы, подушки, одеяла) следует проветривать непосредственно в спальнях при открытых окнах во время каждой генеральной уборки. Смена постельного белья и полотенец осуществляется по мере загрязнения, но не реже 1-го раза в неделю.

Перед началом учебного года постельные принадлежности подвергают обработке в дезинфекционной камере.

В туалетных помещениях мыло, туалетная бумага и полотенца должны быть в наличии постоянно.

12.8. Ежедневную уборку туалетов, душевых, буфетов, помещений медицинского назначения проводят с использованием дезинфицирующих средств независимо от эпидемиологической ситуации. Санитарно- техническое оборудование подлежит ежедневному обеззараживанию. Ручки сливных бачков и ручки дверей моют теплой водой с мылом. Раковины, унитазы, сидения на унитазы чистят ершами или щетками, чистящими и дезинфицирующими средствами, разрешенными в порядке, установленном законодательством, действующим в Республике Южная Осетия.

12.9. В медицинском кабинете, помимо обеззараживания помещения и предметов обстановки, необходимо дезинфицировать медицинские инструменты в соответствии с указаниями по дезинфекции, предстерилизационной очистке и стерилизации изделий медицинского назначения, действующими в Республике Южная Осетия.

Предпочтение следует отдавать стерильным медицинским изделиям одноразового применения.

12.10. При образовании медицинских отходов, которые по степени эпидемиологической опасности относятся к потенциально опасным отходам, их обезвреживают и удаляют в соответствии с правилами сбора, хранения, переработки, обезвреживания и удаления всех видов отходов лечебно-профилактических учреждений, действующими в Республике Южная Осетия.

12.11. Уборочный инвентарь для уборки помещений должен быть промаркирован и закреплен за определенными помещениями.

Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов (ведра, тазы, швабры, ветошь) должен иметь сигнальную маркировку (красного цвета), использоваться по назначению и храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.

12.12. По окончании уборки весь уборочный инвентарь промывают с использованием моющих средств, ополаскивают проточной водой и просушивают. Хранят уборочный инвентарь в отведенном для этих целей месте.

12.13. Санитарное содержание помещений и дезинфекционные мероприятия в подразде-

лениях дошкольного образования проводятся в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных организаций.

12.14. Санитарное состояние помещений пищеблока следует поддерживать с учетом санитарно-эпидемических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях. При наличии бассейна уборка и дезинфекция помещений и оборудования проводится в соответствии с санитарными правилами для плавательных бассейнов.

12.15. Спортивный инвентарь подлежит ежедневной обработке моющими средствами.

Спортивный инвентарь, размещенный в зале, протирают увлажненной ветошью, металлические части - сухой ветошью в конце каждой учебной смены. После каждого занятия спортзал проветривают не менее 10 минут. Спортивный ковер очищают ежедневно с использованием пылесоса, не менее 3-х раз в месяц проводят его влажную чистку с использованием моющего пылесоса. Спортивные маты ежедневно протирают мыльно-содовым раствором.

12.16. При наличии ковров и ковровых покрытий (в помещениях начальной общеобразовательной школы, групп продленного дня, интернате) их очищают пылесосом в ежедневном режиме, а также 1 раз в год подвергаются просушиванию и выколачиванию на свежем воздухе.

12.17. При появлении в организации синантропных насекомых и грызунов на территории общеобразовательной организации и во всех помещениях необходимо проводить дезинсекцию и дератизацию силами специализированных организаций в соответствии с нормативно-методическими документами.

С целью предупреждения выплода мух и уничтожения их на фазе развития один раз в 5 - 10 дней надворные туалеты обрабатывают разрешенными дезинфицирующими средствами в соответствии с нормативно-методическими документами по борьбе с мухами.

XIII. Требования к соблюдению санитарных правил

13.1. Руководитель общеобразовательной организации является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил, в том числе обеспечивает:

- наличие в организации настоящих санитарных правил и доведение их содержания до работников организации;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками организации;
- 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 и своевременное прохождение ими периодических медицинских обследований;
- организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение.

13.2. Медицинский персонал общеобразовательной организации осуществляет повседневный контроль за соблюдением требований санитарных правил.

Приложение 1
к СанПиН 2.4.2.002-19

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВОСПИТАНИЮ И ФОРМИРОВАНИЮ ПРАВИЛЬНОЙ РАБОЧЕЙ ПОЗЫ У ОБУЧАЮЩИХСЯ

В целях формирования правильной осанки и сохранения здоровья необходимо с первых дней обучения в общеобразовательной организации воспитывать и формировать правильную рабочую позу обучающихся за школьной партой. Для этого необходимо посвятить специальный урок в первых классах.

Для формирования правильной осанки необходимо обеспечить рабочее место для обучающегося мебелью в соответствии с его ростом; приучить его сохранять во время учебных занятий правильную рабочую позу, которая наименее утомительна: сидеть глубоко на стуле, ровно держать корпус и голову; ноги должны быть согнуты в тазобедренном и коленном суставах, ступни опираться на пол, предплечья свободно лежать на столе.

При размещении обучающегося за рабочим столом стул задвигается под стол так, чтобы при опоре на спинку между грудью и столом помещалась его ладонь.

Для рационального подбора мебели с целью профилактики нарушений костно-мышечной системы рекомендуется все учебные помещения и кабинеты оснащать ростовыми линейками.

Учитель объясняет обучающимся, как надо держать голову, плечи, руки и подчеркивает, что нельзя опираться грудью о край парты (стола); расстояние от глаз до книги или тетради должно равняться длине предплечья от локтя до конца пальцев. Руки лежат свободно, не прижимаясь к столу, на тетради лежит правая рука и пальцы левой. Обе ноги всей ступней опираются на пол.

При овладении навыками письма обучающийся опирается о спинку парты (стула) поясницей, при объяснении учителя - сидит более свободно, опирается о спинку парты (стула) не только крестцово-поясничной, но и подлопаточной частью спины. Учитель после объяснения и показа правильной посадки за партой просит обучающихся всего класса сесть правильно и, обходя класс, поправляет в случае необходимости.

В учебном кабинете следует поместить таблицу «Правильно сиди при письме», чтобы обучающиеся всегда имели ее перед глазами. Вместе с тем, обучающимся необходимо показать таблицы, демонстрирующие дефекты в осанке, возникающие в результате неправильной посадки. Выработка определенного навыка достигается не только объяснением, подкрепленным показом, а и систематическим повторением. Для выработки навыка правильной посадки педагогический работник должен повседневно контролировать правильность позы обучающихся во время занятий.

Роль учителя в воспитании у обучающихся правильной посадки особенно велика в течение первых трех-четырех лет обучения в общеобразовательной организации, когда у них формируется этот навык, а также и в последующие годы обучения.

Учитель, при сотрудничестве с родителями, может дать рекомендации по выбору ранца для учебников и школьных принадлежностей: вес ранца без учебников для учащихся 1 - 4 классов должен быть не более 700 г. При этом ранец должен иметь широкие лямки (4 - 4,5 см) и достаточную формоустойчивость, обеспечивающую его плотное прилегание к спине обучающегося и равномерное распределение веса. Материал для изготовления ранцев должен быть легким, прочным, с водоотталкивающим покрытием, удобным для чистки.

Приложение 2
к СанПиН 2.4.2.002-19

РАЗМЕРЫ ИНСТРУМЕНТОВ И ИНВЕНТАРЯ, ИСПОЛЬЗУЕМОГО ПРИ ТРУДОВОМ ОБУЧЕНИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННО ПОЛЕЗНОГО ТРУДА

1. Размеры некоторых столярных и слесарных инструментов

Инструменты	Возраст обучающихся	
	10 - 12 лет	13 - 15 лет
Ножовка столярная		
длина полотна	280 - 300 мм	320 - 350 мм
шаг зубьев	5 мм	5 мм
длина ручки (форма призмы)	80 мм	90 мм
ширина со стороны полотна	13 мм	15 мм
ширина со стороны ладони	20 мм	24 мм
ширина со стороны боковой грани	29 мм	31 мм
Шерхебель		
длина колодки	220 мм	250 мм
ширина колодки	38 мм	45 мм
длина железки	140 мм	180 мм
ширина железки	25 мм	30 мм
Рубанок		
длина	210 мм	244 мм
ширина	48 мм	56 мм
длина металлической колодки	220 мм	250 мм
ширина металлической колодки	47 мм	52 мм
длина железки	140 мм	180 мм
ширина железки	30 - 40 мм	40 мм
Молоток столярный		
Масса	200 г	300 г
сечение ручки в месте хвата	26 х 20 мм	28 х 22 мм
Рашпиль		
общая длина	200	250
длина ручки	112 мм	120 мм
диаметр наиболее толстой части брюшка	31,5 мм	34 мм
Клещи		
общая длина	200 мм	250 мм

длина рычагов	125 мм	150 мм
расстояние между внешними сторонами рычагов в месте хвата	27 мм	27 мм
Напильники		
общая длина	200 мм	250 мм
длина ручки	112 мм	120 мм
диаметр наиболее толстой части брюшка	31,5 мм	34 мм
Ножовка слесарная		
длина полотна	-	275 мм
длина ручки	-	120 мм
диаметр наиболее толстой части брюшка	-	34 мм
Молоток слесарный		
Масса	300 г	400 г
Длина	280 - 300 мм	300 - 320 мм
сечение ручки в месте хвата	26 х 20 мм	28 х 22 мм
Ножницы по металлу Длина режущей части	60 мм	60 мм

2. Объем ведер и леек:

для детей 8 - 10 лет - не более 3 литров;
для детей 11 - 12 лет - не более 4 литров;
для детей 13 - 14 лет - не более 6 литров;
для детей 15 - 16 лет - не более 8 литров.

Приложение 3
к СанПиН 2.4.2.002-19

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ К РАСПИСАНИЮ УРОКОВ

Современными научными исследованиями установлено, что биоритмологический оптимум умственной работоспособности у детей школьного возраста приходится на интервал 10 - 12 часов. В эти часы отмечается наибольшая эффективность усвоения материала при наименьших психофизиологических затратах организма.

Поэтому в расписании уроков для обучающихся начального общего образования основные предметы должны проводиться на 2 - 3-х уроках, а для обучающихся основного общего и среднего общего образования - на 2, 3, 4 уроках.

Неодинакова умственная работоспособность обучающихся в разные дни учебной недели. Ее уровень нарастает к середине недели и остается низким в начале (понедельник) и в конце (пятница) недели.

Поэтому распределение учебной нагрузки в течение недели строится таким образом, чтобы наибольший ее объем приходился на вторник и (или) среду. На эти дни в расписание уроков включаются предметы, соответствующие наивысшему баллу по шкале трудности (таблица 1, 2, 3 настоящего приложения) либо со средним баллом и наименьшим баллом по шкале трудности, но в большем количестве, чем в остальные дни недели. Изложение нового материала, контрольные работы следует проводить на 2 - 4 уроках в середине учебной недели.

Предметы, требующие больших затрат времени на домашнюю подготовку, не должны группироваться в один день.

При составлении расписания уроков для обучающихся начальных, средних и старших классов необходимо пользоваться таблицами 1 - 3, в которых трудность каждого учебного предмета ранжируется в баллах.

Занятия физической культурой рекомендуется предусматривать в числе последних уроков. После уроков физической культуры не проводятся уроки с письменными заданиями и контрольные работы.

При правильно составленном расписании уроков наибольшее количество баллов за день по сумме всех предметов должно приходиться на вторник и (или) среду.

Таблица 1

Шкала трудности предметов для 1 - 4 классов

Общеобразовательные предметы	Количество баллов (ранг трудности)
Математика	8
Русский (национальный, иностранный язык)	7
Природоведение, информатика	6
Русская (национальная) литература	5
История (4 классов)	4
Рисование и музыка	3
Труд	2
Физическая культура	1

Таблица 2

Шкала трудности учебных предметов, изучаемых в 5 - 9 классах

Общеобразовательные предметы	Количество баллов (ранг трудности)				
	5 класс	6 класс	7 класс	8 класс	9 класс
Химия	-	-	13	10	12
Геометрия	-	-	12	10	8
Физика	-	-	8	9	13
Алгебра	-	-	10	9	7
Экономика	-	-	-	-	11
Черчение	-	-	-	5	4
Мировая художественная культура (МХК)	-	-	8	5	5
Биология	10	8	7	7	7
Математика	10	13	-	-	-
Иностранный язык	9	11	10	8	9
Русский язык	8	12	11	7	6
Краеведение	7	9	5	5	-
Природоведение	7	8	-	-	-
География	-	7	6	6	5
Граждановедение	6	9	9	5	-
История	5	8	6	8	10
Ритмика	4	4	-	-	-
Труд	4	3	2	1	4
Литература	4	6	4	4	7
ИЗО	3	3	1	3	-
Физическая культура	3	4	2	2	2
Экология	3	3	3	6	1
Музыка	2	1	1	1	-
Информатика	4	10	4	7	7
ОБЖ	1	2	3	3	3

Таблица 3

Шкала трудности учебных предметов, изучаемых в 10 - 11 классах

Общеобразовательные предметы	Количество баллов (ранг трудности)	Общеобразовательные предметы	Количество баллов (ранг трудности)
Физика	12	Информатика, Экономика	6
Геометрия, химия	11	История, Обществознание, МХК	5
Алгебра	10	Астрономия	4
Русский язык	9	География, Экология	3
Литература, иностранный язык	8	ОБЖ, Краеведение	2
Биология	7	Физическая культура	1

Приложение 4
к СанПиН 2.4.2.002-19

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ КОМПЛЕКС УПРАЖНЕНИЙ ФИЗКУЛЬТУРНЫХ МИНУТОК (ФМ)

Учебные занятия, сочетающие в себе психическую, статическую, динамическую нагрузки на отдельные органы и системы и на весь организм в целом, требуют проведения на уроках физкультурных минуток (далее - ФМ) для снятия локального утомления и ФМ общего воздействия.

ФМ для улучшения мозгового кровообращения:

1. Исходное положение (далее - и.п.) - сидя на стуле. 1 - 2 - отвести голову назад и плавно наклонить назад, 3 - 4 - голову наклонить вперед, плечи не поднимать. Повторить 4 - 6 раз. Темп медленный.
2. И.п. - сидя, руки на поясе. 1 - поворот головы направо, 2 - и.п., 3 - поворот головы налево, 4 - и.п. Повторить 6 - 8 раз. Темп медленный.
3. И.п. - стоя или сидя, руки на поясе. 1 - махом левую руку занести через правое плечо, голову повернуть налево. 2 - и.п., 3 - 4 - то же правой рукой. Повторить 4 - 6 раз. Темп медленный.

ФМ для снятия утомления с плечевого пояса и рук:

1. И.п. - стоя или сидя, руки на поясе. 1 - правую руку вперед, левую вверх. 2 - переменить положения рук. Повторить 3 - 4 раза, затем расслабленно опустить вниз и потрясти кистями, голову наклонить вперед. Темп средний.
2. И.п. - стоя или сидя, кисти тыльной стороной на поясе. 1 - 2 - свести локти вперед, голову наклонить вперед. 3 - 4 - локти назад, прогнуться. Повторить 6 - 8 раз, затем руки вниз и потрясти расслабленно. Темп медленный.
3. И.п. - сидя, руки вверх. 1 - сжать кисти в кулак. 2 - разжать кисти. Повторить 6 - 8 раз, затем руки расслабленно опустить вниз и потрясти кистями. Темп средний.

ФМ для снятия утомления с туловища:

1. И.п. - стойка ноги врозь, руки за голову. 1 - резко повернуть таз направо. 2 - резко повернуть таз налево. Во время поворотов плечевой пояс оставить неподвижным. Повторить 6 - 8 раз. Темп средний.
2. И.п. - стойка ноги врозь, руки за голову. 1 - 5 - круговые движения тазом в одну сторону. 4 - 6 - то же в другую сторону. 7 - 8 - руки вниз и расслабленно потрясти кистями. Повторить 4 - 6 раз. Темп средний.
3. И.п. - стойка ноги врозь. 1 - 2 - наклон вперед, правая рука скользит вдоль ноги вниз, левая, сгибаясь, вдоль тела вверх. 3 - 4 - и.п., 5 - 8 - то же в другую сторону. Повторить 6 - 8 раз. Темп средний.

ФМ общего воздействия комплектуются из упражнений для разных групп мышц с учетом их напряжения в процессе деятельности.

Комплекс упражнений ФМ для обучающихся начального общего образования на уроках с элементами письма:

1. Упражнения для улучшения мозгового кровообращения. И.п. - сидя, руки на поясе. 1 - поворот головы направо, 2 - и.п., 3 - поворот головы налево, 4 - и.п., 5 - плавно наклонить голову назад, 6 - и.п., 7 - голову наклонить вперед. Повторить 4 - 6 раз. Темп медленный.
2. Упражнения для снятия утомления с мелких мышц кисти. И.п. -сидя, руки подняты вверх. 1 - сжать кисти в кулак, 2 - разжать кисти. Повторить 6 - 8 раз, затем руки расслабленно опустить вниз и потрясти кистями. Темп средний.
3. Упражнение для снятия утомления с мышц туловища. И.п. - стойка ноги врозь, руки за голову. 1 - резко повернуть таз направо. 2 - резко повернуть таз налево. Во время поворотов плечевой пояс оставить неподвижным. Повторить 4 - 6 раз. Темп средний.
4. Упражнение для мобилизации внимания. И.п. - стоя, руки вдоль туловища. 1 - правую руку на пояс, 2 - левую руку на пояс, 3 - правую руку на плечо, 4 - левую руку на плечо, 5 - правую руку вверх, 6 - левую руку вверх, 7 - 8 - хлопки руками над головой, 9 - опустить левую руку на плечо, 10 - правую руку на плечо, 11 - левую руку на пояс, 12 - правую руку на пояс, 13 - 14 - хлопки руками по бедрам. Повторить 4 - 6 раз. Темп - 1 раз медленный, 2 - 3 раза -средний, 4 - 5 - быстрый, 6 - медленный.

Приложение 5
к СанПиН 2.4.2.002-19

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ КОМПЛЕКС УПРАЖНЕНИЙ ГИМНАСТИКИ ГЛАЗ

1. Быстро поморгать, закрыть глаза и посидеть спокойно, медленно считая до 5. Повторять 4 - 5 раз.
2. Крепко зажмурить глаза (считать до 3, открыть их и посмотреть вдаль (считать до 5). Повторять 4 - 5 раз.
3. Вытянуть правую руку вперед. Следить глазами, не поворачивая головы, за медленными движениями указательного пальца вытянутой руки влево и вправо, вверх и вниз. Повторять 4 - 5 раз.
4. Посмотреть на указательный палец вытянутой руки на счет 1 - 4, потом перенести взор вдаль на счет 1 - 6. Повторять 4 - 5 раз
5. В среднем темпе проделать 3 - 4 круговых движений глазами в правую сторону, столько же в левую сторону. Расслабив глазные мышцы, посмотреть вдаль на счет 1 - 6. Повторять 1 - 2 раза.

Приложение 6
к СанПиН 2.4.2.002-19

РЕКОМЕНДАЦИИ К ОРГАНИЗАЦИИ И РЕЖИМУ РАБОТЫ ГРУПП ПРОДЛЕННОГО ДНЯ

Общие положения

Комплектовать группы продленного дня рекомендуется из обучающихся одного класса либо параллельных классов. Пребывание обучающихся в группе продленного дня, одновременно с образовательной деятельностью, может охватывать период времени пребывания обучающихся в общеобразовательной организации с 8.00 - 8.30 до 18 - 19.00. часов.

Помещения групп продленного дня для обучающихся I - VIII классов целесообразно размещать в пределах соответствующих учебных секций, включая рекреации.

Для обучающихся первых классов в режиме группы продленного дня рекомендуется предусматривать сон и игры. При отсутствии в общеобразовательной организации специальных помещений для организации сна и игр могут быть использованы универсальные помещения, объединяющие спальню и игровую, оборудованные встроенной мебелью: шкафы, одноярусные кровати.

Для обучающихся II - VIII классов, в зависимости от конкретных возможностей, рекомендуется выделить закрепленные помещения для организации игровой деятельности, кружковой работы, занятий по желанию обучающихся, дневного сна для ослабленных.

Режим дня

Для обеспечения максимально возможного оздоровительного влияния и сохранения работоспособности обучающихся, посещающих группы продленного дня, необходима рациональная организация режима дня, начиная с момента прихода в общеобразовательную организацию, и широкое проведение физкультурно-оздоровительных мероприятий.

Наилучшим сочетанием видов деятельности обучающихся в группах продленного дня является их двигательная активность на воздухе до начала самоподготовки (прогулка, подвижные и спортивные игры, общественно полезный труд на участке общеобразовательной организации, если он предусмотрен образовательной программой), а после самоподготовки - участие в мероприятиях эмоционального характера (занятия в кружках, игры, посещение зрелищных мероприятий, подготовка и проведение концертов самодеятельности, викторин и другие мероприятия).

В режиме дня должны обязательно предусматриваться: питание, прогулка, дневной сон для обучающихся 1-х классов и ослабленных обучающихся II - III классов, самоподготовка, общественно-полезный труд, кружковая работа и широкое проведение физкультурно-оздоровительных мероприятий.

Отдых на свежем воздухе

После окончания учебных занятий в общеобразовательной организации для восстановления работоспособности обучающихся перед выполнением домашних заданий организуется отдых длительностью не менее 2 часов. Основная часть этого времени отводится на свежем воздухе. Целесообразно предусмотреть прогулки:

- до обеда, длительностью не менее 1 часа, после окончания учебных занятий в школе;
- перед самоподготовкой, в течение часа.

Прогулки рекомендуется сопровождать спортивными, подвижными играми и физическими

упражнениями. В зимнее время полезно организовать занятия конькобежным спортом, лыжами 2 раза в неделю. В теплое время года рекомендуется организовать занятия легкой атлетикой, волейболом, баскетболом, теннисом и другими спортивными играми на открытом воздухе. Рекомендуется также использовать плавательный бассейн для занятий плаванием и водным спортом.

Обучающиеся, отнесенные к специальной медицинской группе или перенесшие острые заболевания, во время спортивных и подвижных игр выполняют упражнения, не связанные со значительной нагрузкой.

Одежда обучающихся во время занятий на открытом воздухе должна предохранять их от переохлаждения и перегревания и не стеснять движений.

В непогоду подвижные игры можно переносить в хорошо проветриваемые помещения.

Местом для отдыха на свежем воздухе и проведение спортивного часа может быть пришкольный участок или специально оборудованные площадки. Кроме того, для этих целей могут быть использованы прилежащие скверы, парки, лес, стадионы.

Организация дневного сна для первоклассников и ослабленных детей

Сон снимает усталость и возбуждение детей, длительное время находящихся в большом коллективе, повышает их работоспособность. Длительность дневного сна должна быть не менее 1 часа.

Для организации дневного сна должны быть выделены либо специальные спальные, либо универсальные помещения, площадью из расчета 4,0 м2 на одного учащегося, оборудованные подростковыми (размером 1600 х 700 мм) или встроенными одноярусными кроватями.

При расстановке кроватей необходимо соблюдать расстояние между: длинными сторонами кровати - 50 см; изголовьями - 30 см; кроватью и наружной стеной - 60 см, а для северных районов страны - 100 см.

За каждым обучающимся должно быть закреплено определенное спальное место со сменой постельного белья по мере загрязнения, но не реже 1 раз в 10 дней.

Спальные помещения рекомендуется проветривать за 30 минут до сна, сон проводить при открытых фрамугах или форточках.

Подготовка домашних заданий

При выполнении обучающимися домашних заданий (самоподготовка) следует соблюдать следующие рекомендации:

- приготовление уроков проводить в закрепленном учебном помещении, оборудованном мебелью, соответствующей росту обучающихся;
- начинать самоподготовку в 15 - 16 часов, так как к этому времени отмечается физиологический подъем работоспособности;
- ограничивать длительность выполнения домашних заданий, чтобы затраты времени на выполнение не превышали (в астрономических часах): во 2 - 3 классах - 1,5 ч, в 4 - 5 классах - 2 ч, в 6 - 8 классах - 2,5 ч, в 9 - 11 классах - до 3,5 ч;
- предоставлять по усмотрению обучающихся очередность выполнения домашних заданий, рекомендуя при этом начинать с предмета средней трудности для данного обучающегося;
- предоставлять обучающимся возможность устраивать произвольные перерывы по завершению определенного этапа работы;
- проводить «физкультурные минутки» длительностью 1 – 2 минуты;
- предоставлять обучающимся, закончившим выполнени домашних заданий раньше всей группы, чтобы предоставить возможность приступить к занятиям по интересам (в игровой, библиотеке, читальне).

Внеурочная деятельность

Внеурочную деятельность реализуют в виде экскурсий, кружков, секций, олимпиад, соревнований и т.п.

Длительность занятий зависит от возраста и вида деятельности. Продолжительность таких видов деятельности, как чтение, музыкальные занятия, рисование, лепка, рукоделие, тихие игры, должны составлять не более 50 минут в день для обучающихся 1 – 2 классов, и не более полутора часов в день – для остальных классов. На музыкальных занятиях рекомендуется шире использовать элементы ритмики и хореографии. Просмотры телепередач и кинофильмов не следует проводить чаще двух раз в неделю с ограничением длительности просмотра до 1 часа для обучающихся 1 – 3 классов и 1,5 – для обучающихся 4 – 8 классов.

Рекомендуется для организации различных видов внеурочной деятельности использовать общешкольные помещения: читальный, актовый и спортивный залы, библиотека, а также помещения близко расположенных домов культуры, центры детского досуга, спортивные сооружения, стадионы.

Питание

Правильно организованное и рациональное питание является важнейшим оздоровительным фактором. При организации продленного дня в общеобразовательной организации должно быть предусмотрено трехразовое питание обучающихся: завтрак – на второй или третьей перемене во время учебных занятии; обед – в период пребывания на продленном дне в 13 – 14 часов, полдник - в 16 - 17 часов.