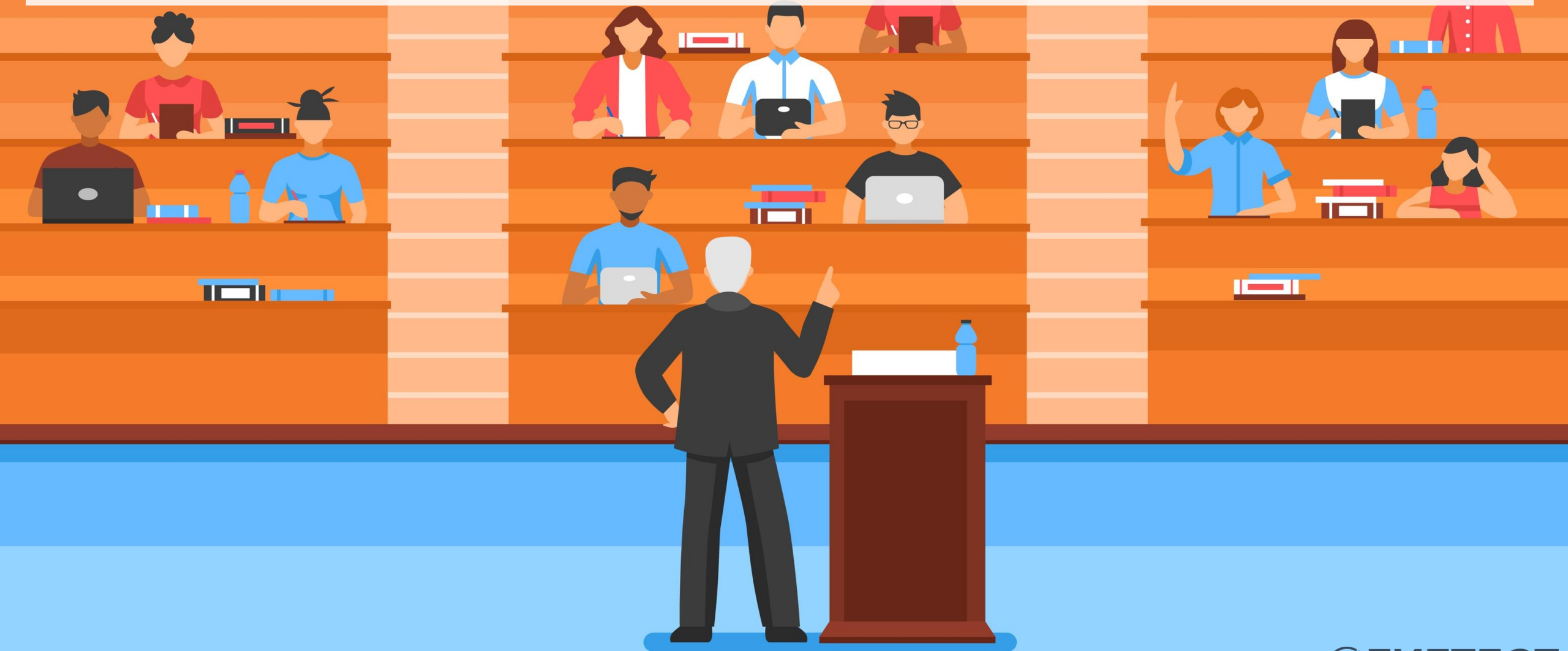


ГИГИЕНИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ РАБОТНИКОВ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ ВЫСШЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления
детей и молодежи"



Область применения



Настоящие санитарные правила направлены на охрану здоровья детей и молодежи, предотвращение инфекционных, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению безопасных условий образовательной деятельности и оказания услуг по воспитанию и обучению.

Правила **являются обязательными** для исполнения гражданами, юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями при осуществлении деятельности, предусмотренной данными правилами.

Правила **не распространяются** на проведение экскурсионных мероприятий и организованных походов.



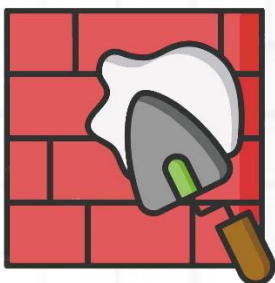
Объекты, введенные в эксплуатацию **до вступления в силу Правил**, а также объекты на стадии строительства, реконструкции и ввода их в эксплуатацию, в случае если указанные процессы начались до вступления в силу Правил, эксплуатируются в соответствии с утвержденной проектной документацией, по которой они были построены, при условии обеспечения доступности услуг, оказываемых хозяйствующим субъектом инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья.

Функционирование хозяйствующих субъектов, осуществляющих образовательную деятельность, подлежащую лицензированию осуществляется при наличии заключения, подтверждающего их соответствие санитарному законодательству в том числе Правилам, выданного органом, уполномоченным осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор и федеральный государственный надзор в области защиты прав потребителей.

Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью **не реже 1 раза в 2 года**, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи - ежегодно) вакцинации и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.



На объектах должен осуществляться производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.



Проведение всех видов ремонтных работ в присутствии детей не допускается.



При нахождении детей и молодежи на объектах **более 4 часов** обеспечивается возможность организации горячего питания.



Питание детей и молодежи может осуществляться с привлечением сторонних организаций, юридических лиц или индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность по производству готовых блюд, кулинарных изделий и деятельность по их реализации.



В случаях возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, хозяйствующий субъект **в течение двух часов с момента выявления** информирует территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, и обеспечивает проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Общие требования

При размещении объектов хозяйствующим субъектом должны соблюдаться следующие требования:



Через собственную территорию **не должны** проходить магистральные нефтепроводы, газопроводы и нефтепродуктопроводы, сети инженерно-технического обеспечения, предназначенные для обеспечения населенных пунктов, а также изолированные (транзитные) тепловые сети, которыми непосредственно не осуществляется теплоснабжение объектов.



В районах Крайнего Севера и приравненных к ним местностях обеспечиваются ветрозащита, а также снегозащита собственной территории.



На территории хозяйствующего субъекта должны соблюдаться следующие требования:



- Собственная территория оборудуется наружным электрическим освещением, по периметру ограждается забором и зелеными насаждениями.
- Собственная территория должна быть озеленена из расчета **не менее 50%** площади территории, свободной от застройки и физкультурно-спортивных площадок, в том числе и по периметру этой территории.
- *Допускается сокращение озеленения деревьями и кустарниками собственной территории в районах Крайнего Севера и приравненных к ним местностях с учетом климатических условий в этих районах.*
- В городах в условиях стесненной городской застройки допускается снижение озеленения **не более чем на 25%** площади собственной территории, свободной от застройки.



На собственной территории не должно быть плодоносящих ядовитыми плодами деревьев и кустарников.



- Спортивные и игровые площадки должны иметь **полимерное или натуральное покрытие**. *Полимерные покрытия должны иметь документы об оценке (подтверждения) соответствия.*
- Спортивные занятия и мероприятия на сырых площадках и (или) на площадках, имеющих дефекты, **не проводятся**.
- Беговые дорожки и спортивные площадки должны быть спланированы с учетом необходимости отвода поверхностных вод за пределы их границ.
- Для проведения занятий по физической культуре, спортивных соревнований допускается использование спортивных сооружений и площадок, расположенных за пределами собственной территории и оборудованных в соответствии с требованиями санитарного законодательства.



На собственной территории должна быть оборудована площадка, расположенная в непосредственной близости от въезда на эту территорию, с водонепроницаемым твердым покрытием для сбора отходов. Размеры площадки должны превышать площадь основания контейнеров **на 1 м во все стороны.**

На площадке устанавливаются контейнеры (мусоросборники) закрывающимися крышками.

Допускается использование иных специальных закрытых конструкций для сбора отходов, в том числе с размещением их на смежных с собственной территорией контейнерных площадках жилой застройки.

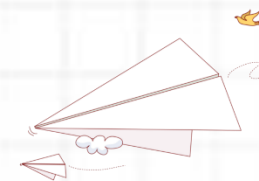
Покрывтие проездов, подходов и дорожек на собственной территории не должно иметь дефектов.



Расположение на собственной территории построек и сооружений, функционально не связанных с деятельностью хозяйствующего субъекта **не допускается.**



На собственной территории должно быть обеспечено отсутствие грызунов и насекомых, в том числе клещей, способами, предусмотренными соответствующими санитарными правилами.



- ✓ Встроенные в жилые здания, встроенно-пристроенные к жилым зданиям и (или) к зданиям общественного и административного назначения хозяйствующие субъекты **должны иметь самостоятельные вход и выход**, а также прилегающую к ним территорию, если иное не определено Правилами.
- ✓ В подвальных этажах **не допускается** размещение помещений для детей и молодежи, помещений, в которых оказывается медицинская помощь, за исключением гардеробов, туалетов для персонала, тира, помещений для хранения книг (далее - книгохранилища), умывальных и душевых помещений (далее - умывальные, душевые соответственно), для стирки и сушки белья, гладильных, хозяйственных иных подсобных помещений.
- ✓ В помещениях цокольного этажа **не допускается** размещение помещений для детей и молодежи, за исключением гардеробов, туалетов, тира, книгохранилищ, умывальных, душевых, туалетов, помещений для стирки и сушки белья, гладильных, хозяйственных и иных подсобных помещений, обеденных и тренажерных залов для молодежи.



Подвальные помещения должны быть сухими, не содержащими следы загрязнений, плесени и грибка, не допускается наличие в них мусора.

Минимальное количество помещений, необходимых для функционирования хозяйствующего субъекта (далее - минимальный набор помещений) с круглосуточным пребыванием включает:

- жилые помещения,
- помещения для организации питания,
- помещения для оказания медицинской помощи,
- помещения для реализации образовательных программ (учебные классы (комнаты самоподготовки) и (или) по присмотру и уходу за детьми (игровые комнаты), или комнаты для осуществления присмотра и ухода (игровые комнаты и (или) гостиные),
- душевые, умывальные, туалеты для проживающих,
- помещения для стирки, сушки и глажки белья,
- комнаты для хранения постельного белья,
- комнаты и туалеты для персонала.

Для объектов с дневным пребыванием минимальный набор помещений включает:

- помещения, обеспечивающие реализацию основного вида деятельности,
- помещения для организации питания (в случае пребывания детей (молодежи) в данных объектах более 4 часов),
- санитарные узлы,
- помещения для оказания медицинской помощи (в случаях, установленных законодательством).





Допускается предусматривать трансформируемые пространства для multifunctional назначения (трансформируемые) (актовый зал, обеденный зал, рекреации, библиотека, спортивный зал, учебные классы, аудитории) в соответствии с задачами образовательного процесса, при условии их оборудования согласно Правилам.

- Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер должны обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.



- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.
- **Не допускается использование пищевого сырья в столовых, работающих на полуфабрикатах.**

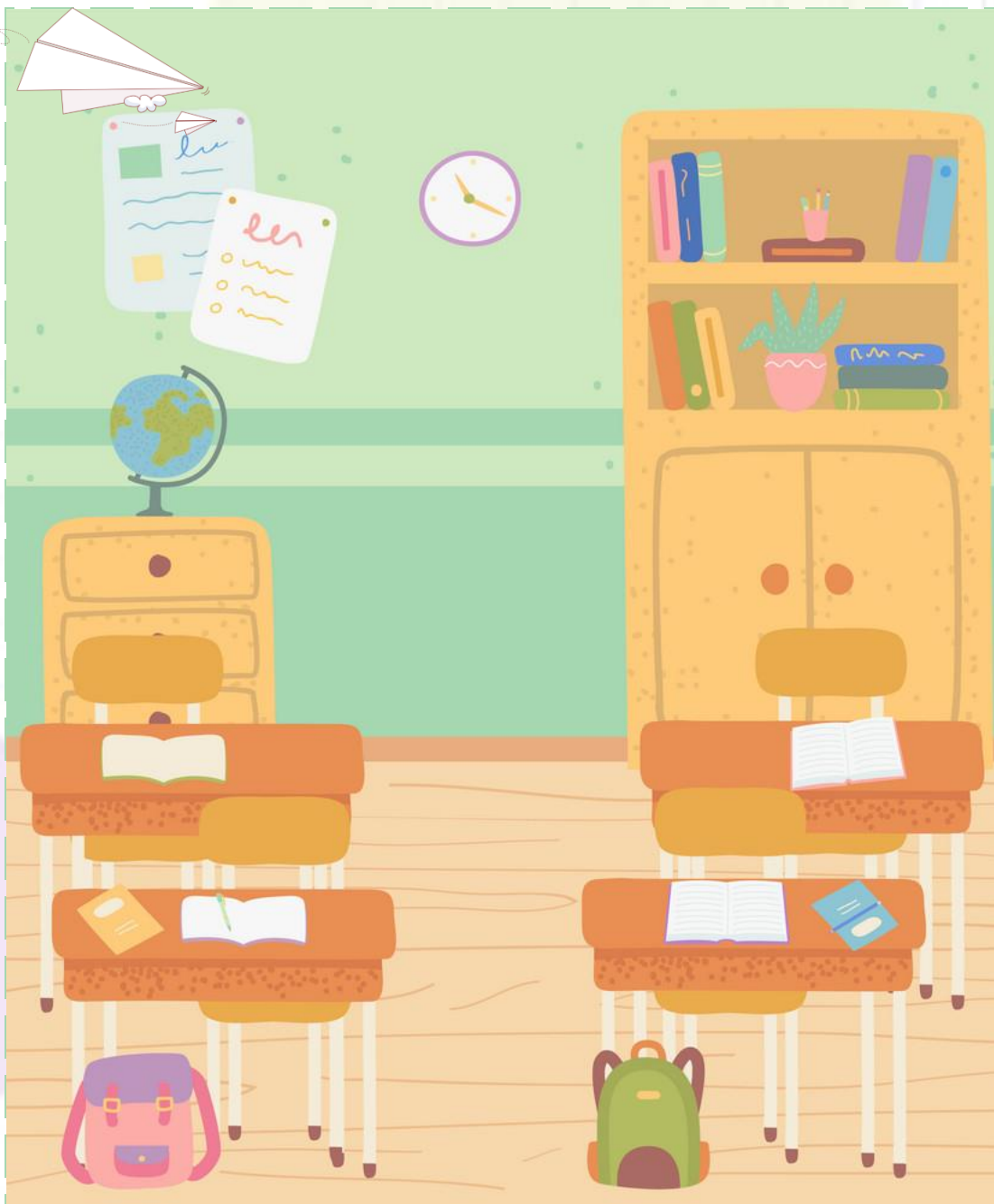


Для обеспечения передвижения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по собственной территории и объектам хозяйствующим субъектом должны проводиться мероприятия по созданию доступной среды для инвалидов.

В объектах должны соблюдаться следующие требования:

- Обучающиеся, воспитанники и отдыхающие обеспечиваются мебелью **в соответствии с их ростом и возрастом.**
- Функциональные размеры мебели должны соответствовать обязательным требованиям, установленным техническим регламентом.
- Мебель для учебных заведений (парты, столы и стулья) обеспечивается цветовой маркировкой в соответствии с ростовой группой (кроме палаточных лагерей и организаций, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам высшего образования).
- Цветовая маркировка наносится на **боковую наружную поверхность** стола и стула.
- Парты (столы) расставляются в следующем порядке: меньшие по размеру - ближе к доске, большие по размеру - дальше от доски.
- Конторки размещают на последних от доски рядах.





- При организации образовательной деятельности без использования учебной доски мебель для учебных заведений может быть расставлена в ином порядке.
- Детей рассаживают с учетом роста, наличия заболеваний органов дыхания, слуха и зрения.
- При расположении парт (столов) используемых при организации обучения и воспитания, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, следует учитывать особенности физического развития обучающихся.
- В зависимости от назначения помещений используются различные виды мебели, при этом допускается использование многофункциональной (трансформируемой) мебели.
- **В учебных помещениях табуретки и скамейки вместо стульев использоваться не должны.**
- Вновь приобретаемая мебель должна иметь документы об оценке (подтверждения) соответствия требованиям ТР ТС 025/2012.
- Покрытие столов и стульев должно **не иметь дефектов и повреждений**, и быть выполненным из материалов, устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств.
- Мебель для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, должна быть приспособлена к особенностям их психофизического развития, индивидуальным возможностям и состоянию здоровья.

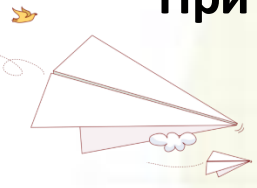


Помещения, предназначенные для организации учебного процесса, оборудуются классными досками.

- Учебные доски, для работы с которыми используется мел, должны иметь темное антибликовое покрытие и должны быть оборудованными дополнительными источниками искусственного освещения, направленного непосредственно на рабочее поле.
- При использовании маркерной доски цвет маркера должен быть контрастного цвета по отношению к цвету доски.

- При оборудовании учебных помещений интерактивной доской (интерактивной панелью), нужно учитывать её размер и размещение, которые должны обеспечивать обучающимся доступ ко всей поверхности. Диагональ интерактивной доски должна составлять не менее 165,1 см. **На интерактивной доске не должно быть зон, недоступных для работы.**
- **Интерактивная доска должна быть расположена по центру фронтальной стены классного помещения.**
- Активная поверхность интерактивной доски должна быть **матовой**. Размещение проектора интерактивной доски должно исключать для пользователей возможность возникновения слепящего эффекта.
- Интерактивные доски, сенсорные экраны, информационные панели и иные средства отображения информации, а также компьютеры, ноутбуки, планшеты, моноблоки, иные электронные средства обучения (далее - ЭСО) используются в соответствии с инструкцией по эксплуатации и (или) техническим паспортом. ЭСО должны иметь документы об оценке (подтверждении) соответствия.
- Использование ЭСО должно осуществляться при условии их соответствия Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).
- **Минимальная диагональ ЭСО** должна составлять для монитора персонального компьютера и ноутбука - **не менее 39,6 см, планшета - 26,6 см.**

Использование мониторов на основе электронно-лучевых трубок в образовательных организациях не допускается.



При организации питания хозяйствующими субъектами должны соблюдаться следующие требования:

В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, **работающих на сырье**, должны быть предусмотрены следующие помещения:

- загрузочный цех,
- горячий цех,
- холодный цех,
- мясо-рыбный цех,
- цех первичной обработки овощей,
- цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды,
- моечная для столовой посуды,
- кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, **работающих на полуфабрикатах**, должны быть предусмотрены следующие помещения:

- загрузочный цех,
- помещения, предназначенные для доготовки полуфабрикатов,
- горячий цех,
- холодный цех,
- моечная для кухонной посуды,
- моечная для столовой посуды,
- кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

В составе комплекса помещений **буфетов-раздаточных** должны быть:

- помещение для приема и раздачи готовых блюд и кулинарных изделий,
- помещение для мытья кухонной и столовой посуды,
- помещение (место) для хранения контейнеров (термосов, тары).





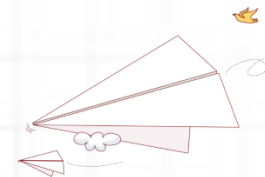
Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

- Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.
- **Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.**
- Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали.
- Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.



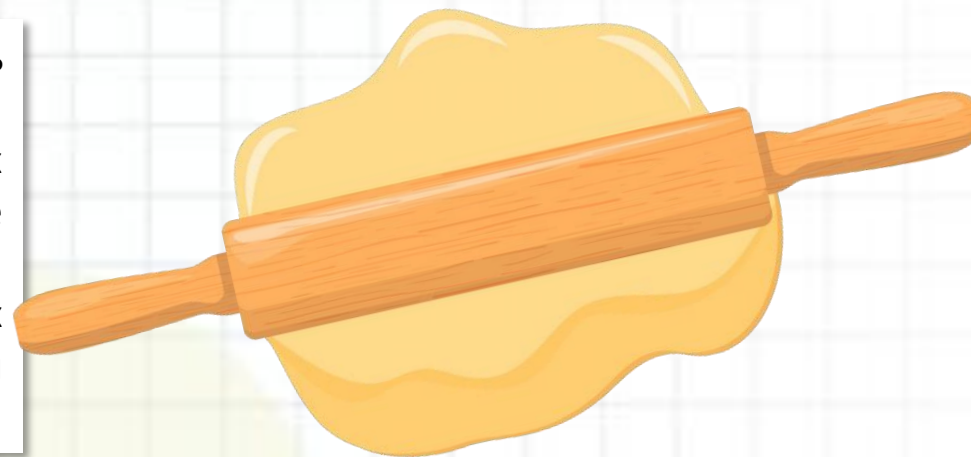
Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.





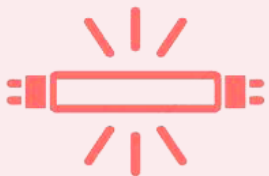
- ✓ Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.
- ✓ Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, **должны быть** цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами.

- ✓ Покрытие стола для работы с тестом (столешница) **должно быть** выполнено из дерева твердых лиственных пород.
- ✓ В дошкольных группах, размещенных в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда, для работы с тестом допускается использование съёмной доски, выполненной из дерева твердых лиственных пород.
- ✓ При замене оборудования в помещениях для приготовления холодных закусок необходимо обеспечить установку столов с охлаждаемой поверхностью.



Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

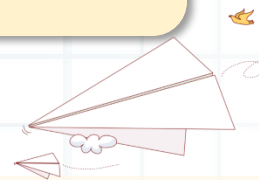


- Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.
- При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливают на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.



Обеденные залы оборудуются столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.



Спальные комнаты для проживания обеспечиваются кроватями, тумбочками и стульями (табуреты) **по количеству проживающих**, столом, шкафом (шкафами) для **раздельного** хранения одежды и обуви.

Допускается оборудование спален раскладными кроватями с жестким ложем или трансформируемыми кроватями, **не превышающими трех уровней** и имеющими самостоятельный заход на них.

Кровати должны иметь твердое ложе.

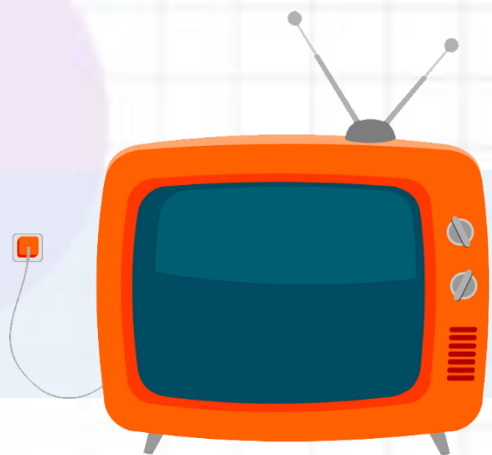


Количество столов и шкафов должно предусматривать возможность использования их **всеми проживающими** и возможность раздельного хранения вещей.

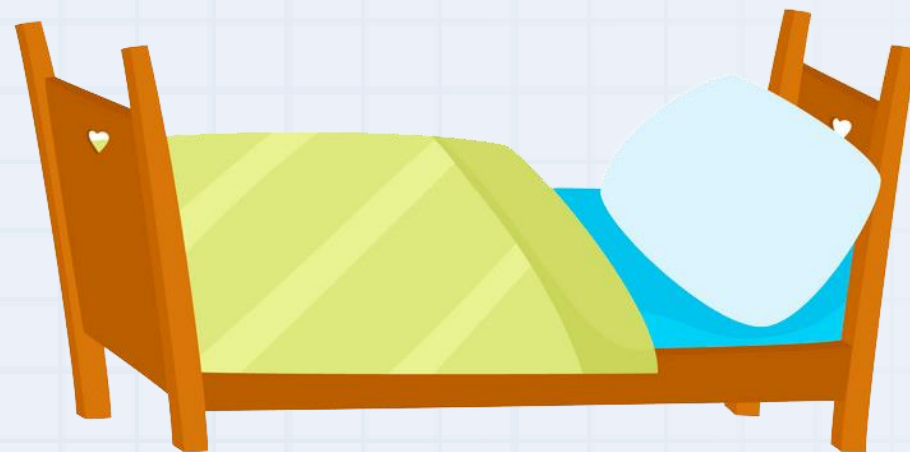
Использование диванов и кресел для сна **не допускается**, кроме общежитий организаций, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам среднего профессионального, высшего образования.

Мебель должна иметь покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств.

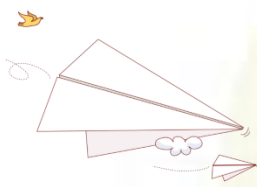
При установке в помещениях телевизионной аппаратуры расстояние от ближайшего места просмотра до экрана должно быть **не менее 2 метров**.



- Каждое спальное место обеспечивается комплектом постельных принадлежностей (матрацем с на матрасником, подушкой, одеялом), постельным бельем (наволочкой, простыней, пододеяльником) и полотенцами (для лица и для ног, а также банным). **Допускается использование одноразовых полотенец для лица, рук и ног.**
- Количество комплектов постельного белья, на матрасников и полотенец (для лица и для ног, а также банного) должно быть **не менее 2 комплектов на одного человека.**
- Для организаций, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам среднего профессионального, высшего образования допускается использование личных постельных принадлежностей и спальных мест.



Используемое спортивное оборудование должно быть выполнено из материалов, допускающих их влажную обработку моющими и дезинфекционными средствами.



На каждом этаже объекта размещаются туалеты для детей и молодежи разного пола.

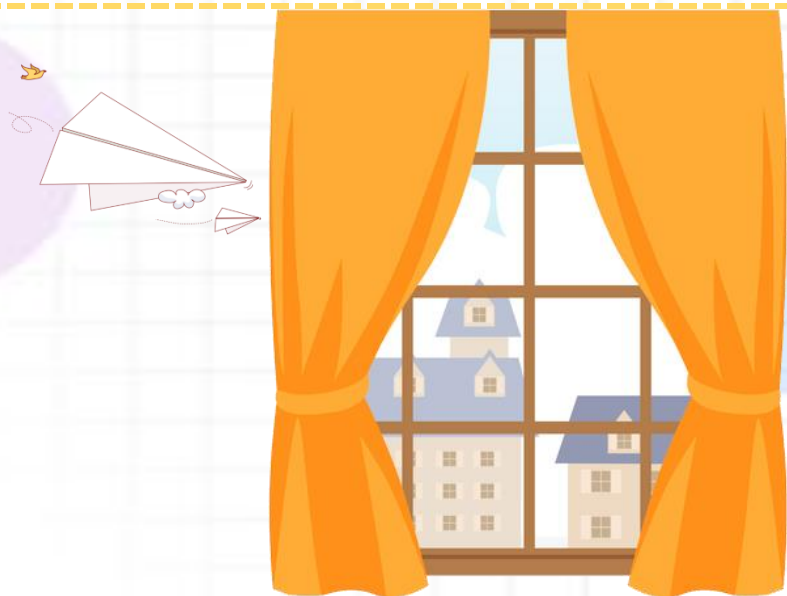
- Площадь туалетов для детей старше 7 лет - **не менее 0,1 кв.м.** на ребенка.
- Туалетные комнаты оборудуются умывальниками и туалетными кабинами с дверями. Во вновь строящихся хозяйствующих субъектах в туалетах для мальчиков дополнительно устанавливаются писсуары, оборудованные перегородками.
- Туалетные кабины оснащаются мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, сиденьями на унитазах.
- Умывальные раковины обеспечиваются мылом, электро- или бумажными полотенцами, ведрами для сбора мусора.
- На этаже проживания (обучения, пребывания) инвалидов туалетная и душевая комнаты должны быть оборудованы с учетом обеспечения условий доступности для инвалидов.

**Санитарно-техническое оборудование должно
гигиеническим нормативам, быть исправным
и без дефектов.**



- Для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств в **недоступном для детей месте** выделяется помещение либо оборудуется место, исключающее доступ к нему детей.

- Помещение оборудуют поддоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель, а также системой водоотведения.
- Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов должны размещаться в месте их приготовления.



Окна помещений оборудуются в зависимости от климатической зоны регулируемые солнцезащитными устройствами (подъемно-поворотные жалюзи, тканевые шторы) с длиной **не ниже** уровня подоконника, а окна, открываемые в весенний, летний и осенний периоды, - москитными сетками.

В общежитиях (интернатах), кроме общежитий квартирного (гостиничного) типа, должны быть предусмотрены жилые комнаты и помещения общего пользования, в том числе:

- **на каждом этаже** туалеты, умывальные, душевые, комнаты гигиены для девушек, помещения для стирки белья, гладильные, комнаты для сушки белья, кухни (за исключением специальных учебно-исправительных учреждений), помещения для обработки и хранения уборочного инвентаря;
- кладовые для хранения хозяйственного инвентаря, бельевые (комнаты для раздельного хранения чистого и грязного белья), помещения для сушки одежды и обуви, помещения (камеры) для хранения личных вещей и иные подсобные помещения;
- комнаты для самостоятельных занятий, комнаты отдыха и досуга, игровые комнаты для детей семейных пар, проживающих в общежитии;
- **в общежитиях и интернатах для обучающихся в возрасте до 18 лет:** комната воспитателя, помещения для оказания медицинской помощи (в случаях, установленных законодательством) и изолятор (для временной изоляции заболевшего до его госпитализации в медицинскую организацию или до приезда родителей или законных представителей).



Душевые комнаты оборудуются:

- ✓ местом для раздевания,
- ✓ держателем полотенца,
- ✓ держателем мыла,
- ✓ смесителем с душевой насадкой,
- ✓ трапом для слива воды или душевым поддоном.

При наличии нескольких душевых смесителей и поддонов каждый должен быть отделен перегородкой.

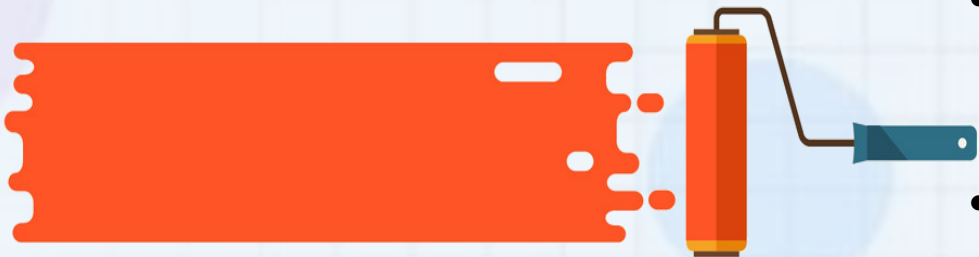


- В помещениях (местах) для стирки белья допускается использование автоматических стиральных машин. Помещения (места) для стирки белья оборудуются раковиной, оснащенной смесителем с горячей и холодной водой, столами (стеллажами или лавками), тазами для ручной стирки, системой водоотведения, сливными трапами.
- Помещения (места) для стирки белья и гладильные оборудуются отдельно.

Общежития и интернаты квартирного (гостиничного) типа должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к условиям проживания в жилых зданиях.

При отделке объектов должны соблюдаться следующие требования:

- Применяемые строительные и отделочные материалы используют при наличии документов об оценке (подтверждении) соответствия, быть устойчивыми к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств, подтверждающие их безопасность, устойчивыми к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.
- **Полы не должны иметь дефектов и повреждений** и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.



- Стены и потолки помещений **не должны иметь дефектов и повреждений**, следов протеканий и признаков поражений грибком, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.
- В помещениях с повышенной влажностью воздуха потолки должны быть влагостойкими.

При обеспечении водоснабжения и водоотведения хозяйствующими субъектами должны соблюдаться следующие требования:



Здания хозяйствующих субъектов оборудуются **системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения** в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения согласно законодательству о техническом регулировании в сфере безопасности зданий и сооружений.

Сливные трапы оборудуются в производственных, складских, хозяйственных, подсобных и административно-бытовых помещениях столовой (далее - пищеблока), в помещениях для стирки белья, душевых, туалетах, за исключением помещений, размещенных в жилых помещениях жилищного фонда и в дошкольных группах, размещенных в нежилых помещениях. Полы, оборудованные сливными трапами, должны быть оборудованы уклонами к отверстиям трапов.

При отсутствии централизованной системы водоснабжения и водоотведения хозяйствующие субъекты оборудуются нецентрализованными (автономными) системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, со спуском сточных вод в локальные очистные сооружения.

При отсутствии горячего централизованного водоснабжения в помещениях хозяйствующего субъекта устанавливаются водонагревающие устройства.

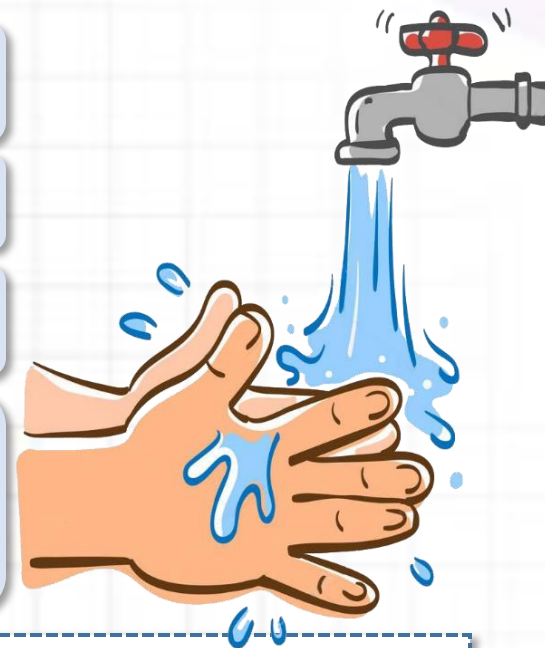


Вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде.

Горячая и холодная вода должна подаваться через смесители.

Не допускается использование воды из системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых целей.

Холодной и горячей водой обеспечиваются производственные помещения пищеблока, помещения в которых оказывается медицинская помощь, туалеты, душевые, умывальные, комнаты гигиены для девушек, умывальные перед обеденным залом, помещения для стирки белья, помещения для приготовления дезинфицирующих растворов.

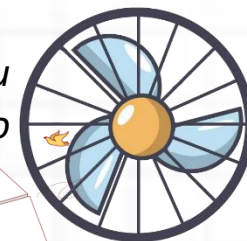


- Питьевой режим организуется посредством стационарных питьевых фонтанчиков и (или) выдачи детям воды, расфасованной в емкости (бутилированной) промышленного производства, в том числе через установки с дозированным розливом воды или организуется посредством выдачи кипяченой питьевой воды.
- При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, проводится замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусмотрено сроком годности воды, установленным производителем.
- При использовании бутилированной воды хозяйствующий субъект должен быть обеспечена запасом чистой посуды (стеклянной, фаянсовой либо одноразовой), а также контейнерами для сбора использованной посуды одноразового применения.

Вода, расфасованная в емкости и поставляемая в хозяйствующие субъекты, должна иметь документы об оценке (подтверждения) соответствия.

Микроклимат, отопление и вентиляция в объектах должны соответствовать следующим требованиям:

Здания оборудуются системами отопления и вентиляции в соответствии с требованиями, предъявляемыми к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха в общественных зданиях и сооружениях согласно законодательству о техническом регулировании в сфере безопасности зданий и сооружений.



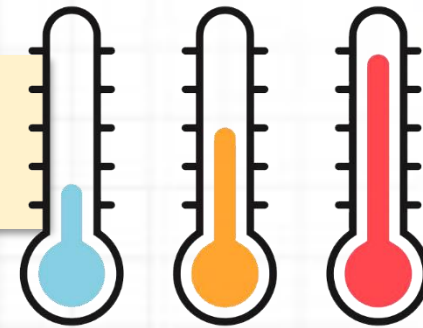
- В помещениях обеспечиваются параметры микроклимата, воздухообмена, определенные требованиями гигиенических нормативов.
- В воздухе **не допускается** превышение предельно допустимых концентраций загрязняющих веществ, определенных требованиями гигиенических нормативов.
- **Не допускается** использование переносных отопительных приборов с инфракрасным излучением.



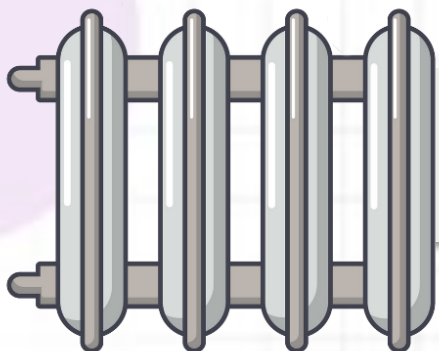
Конструкция окон должна обеспечивать возможность проведения проветривания помещений в любое время года.

Проветривание в присутствии детей не проводится.

Контроль температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей и молодежи осуществляется Организацией с помощью термометров.

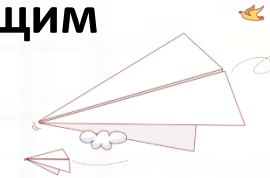


- ❑ Помещения, где установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги дополнительно обеспечиваются местной системой вытяжной вентиляции.
- ❑ Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и (или) естественным побуждением.
- ❑ Обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) проводится перед вводом здания в эксплуатацию, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет.
- ❑ При обследовании технического состояния вентиляции должны осуществляться инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха.



- Ограждающие устройства отопительных приборов должны быть выполнены из материалов, безвредных для здоровья детей.
- Ограждения из древесно-стружечных плит к использованию **не допускаются**.

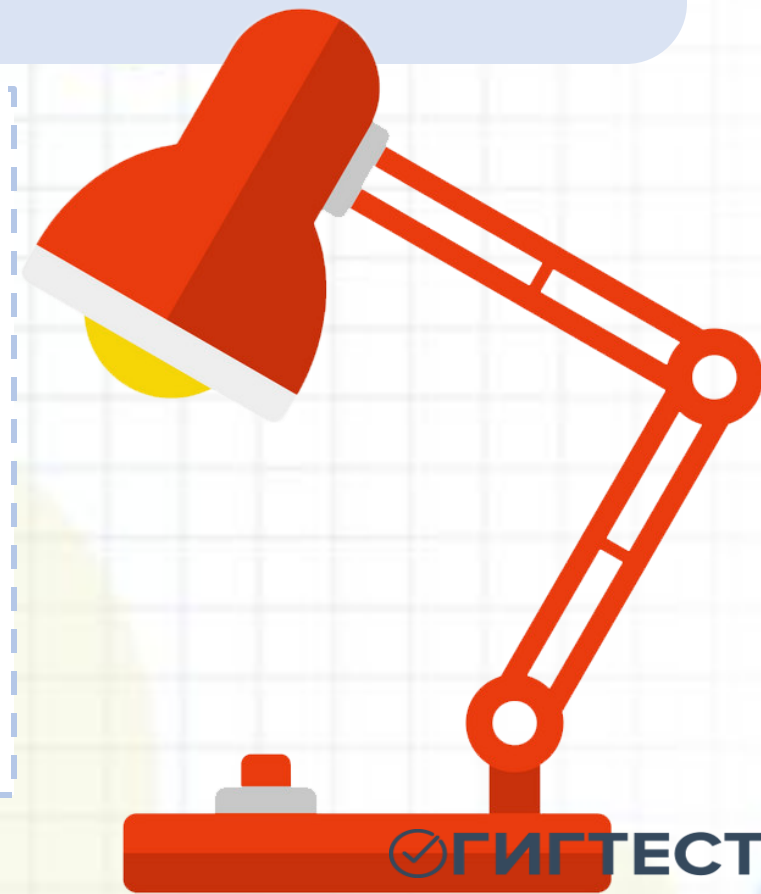
Естественное и искусственное освещение в объектах должны соответствовать следующим требованиям:



- Уровни естественного и искусственного освещения в помещениях хозяйствующих субъектов должны соответствовать гигиеническим нормативам.
- В игровых, спальнях групповых ячеек, в учебных кабинетах и жилых помещениях обеспечивается наличие естественного бокового, верхнего или двустороннего освещения. При глубине учебных помещений (аудиторий, классов) **более 6 м** оборудуется правосторонний подсвет со стороны стены противоположной светонесущей, высота которого должна быть **не менее 2,2 м от пола**.

Допускается эксплуатация без естественного освещения следующих помещений:

- помещений для спортивных снарядов (далее - снарядные),
- умывальных, душевых, туалетов при гимнастическом (или спортивном) зале,
- душевых и туалетов для персонала,
- кладовых и складских помещений, радиоузлов,
- кино- фото- лабораторий,
- кинозалов,
- книгохранилищ,
- бойлерных, насосных водопровода и канализации,
- камер вентиляционных,
- камер кондиционирования воздуха,
- узлов управления и других помещений для установки и управления инженерным и технологическим оборудованием зданий,
- помещений для хранения и обработки уборочного инвентаря, помещений для хранения и разведения дезинфекционных средств.





При использовании ЭСО с демонстрацией обучающих фильмов, программ или иной информации, должны быть выполнены мероприятия, предотвращающие неравномерность освещения и появление бликов на экране.

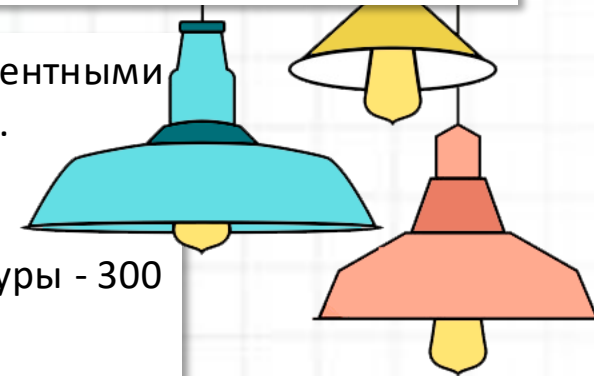
- ☐ Остекление окон выполняется из цельного стекла. Не допускается наличие трещин и иное нарушение целостности стекла.
- ☐ Чистка оконных стекол проводится по мере их загрязнения.
- ☐ Конструкция регулируемых солнцезащитных устройств на окнах в исходном положении не должна уменьшать светоактивную площадь оконного проема.
- ☐ Зашторивание окон в спальнях проводится во время дневного и ночного сна, в остальное время шторы должны быть раздвинуты в целях обеспечения естественного освещения помещения.



Система общего освещения обеспечивается потолочными светильниками с разрядными, люминесцентными или светодиодными лампами со спектрами светового излучения: белый, тепло-белый, естественно-белый.

Уровни искусственной освещенности:

- в учебных помещениях для детей старше 7 лет - не менее 300 люкс,
- в учебных кабинетах черчения и рисования, изостудиях, мастерских живописи, рисунка и скульптуры - 300 люкс,
- в мастерских трудового обучения - 400 люкс.



Не допускается в одном помещении использовать разные типы ламп, а также лампы с разным световым излучением.



Осветительные приборы должны иметь светорассеивающую конструкцию:

- в помещениях, предназначенных для занятий физкультурой и спортом - защитную,
- в помещениях пищеблока, душевых и в прачечной - пылевлагодонепроницаемую.



В спальнях корпусов дополнительно предусматривается дежурное (ночное) освещение в рекреациях (коридорах).

Для равномерного освещения помещений используются отделочные материалы, создающие матовую поверхность светлых оттенков с коэффициентом отражения от панелей стен **не менее 0,55**, потолка, верхней части стен и оконных откосов - **не менее 0,7**, мебели - **не менее 0,45**.

При использовании декоративных элементов с яркой цветовой палитрой, их площадь не должна превышать **25%** от общей площади поверхности стен помещения.

Все источники искусственного освещения должны содержаться в исправном состоянии **и не должны** содержать следы загрязнений.



Неисправные и перегоревшие люминесцентные лампы хранятся в отдельном помещении (месте) и направляют на утилизацию в порядке, установленном законодательством РФ.

При организации профилактических и противоэпидемических мероприятий хозяйствующими субъектами должны соблюдаться следующие требования:

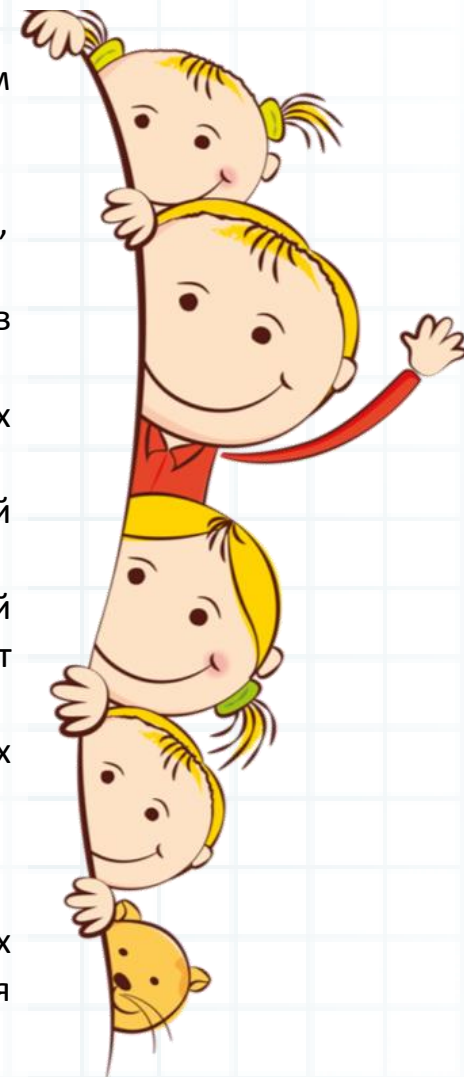
Медицинская помощь в хозяйствующих субъектах осуществляется в соответствии с законодательством в сфере охраны здоровья.

- Медицинская деятельность в хозяйствующих субъектах осуществляется самостоятельно (при наличии санитарно-эпидемиологического заключения) или медицинской организацией.
- Лица с признаками инфекционных заболеваний в объекты не допускаются.
- При выявлении лиц с признаками инфекционных заболеваний во время их нахождения на объекте хозяйствующим субъектом должны быть приняты меры по ограничению или исключению их контакта с иными лицами посредством размещения в помещения для оказания медицинской помощи или иные помещения, кроме вспомогательных, до приезда законных представителей (родителей или опекунов), до перевода в медицинскую организацию или до приезда скорой помощи.
- После перенесенного заболевания дети допускаются к посещению при наличии медицинского заключения (медицинской справки).



В целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений в хозяйствующем субъекте проводятся:

- контроль за санитарным состоянием и содержанием собственной территории и всех объектов, за соблюдением правил личной гигиены лицами, находящимися в них;
- организация профилактических и противоэпидемических мероприятий и контроль за их проведением;
- работа по организации и проведению мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации, противоклещевых (акарицидных) обработок и контроль за их проведением;
- осмотры детей с целью выявления инфекционных заболеваний (в том числе на педикулез) при поступлении в Организацию, а также в случаях, установленных законодательством в сфере охраны здоровья;
- организация профилактических осмотров воспитанников и обучающихся и проведение профилактических прививок;
- распределение детей в соответствии с заключением о принадлежности несовершеннолетнего к медицинской группе для занятий физической культурой;
- документирование и контроль за организацией процесса физического воспитания и проведением мероприятий по физической культуре в зависимости от пола, возраста и состояния здоровья; за состоянием и содержанием мест занятий физической культурой; за пищеблоком и питанием детей;
- назначение мероприятий по закаливанию, которые организуются с согласия родителей (законных представителей) и проводятся с учетом состояния здоровья детей (молодежи);
- работу по формированию здорового образа жизни и реализация технологий сбережения здоровья;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены;
- контроль за информированием хозяйствующего субъекта и медицинских работников обо всех случаях инфекционных заболеваний в своей семье и обращением за медицинской помощью в случае возникновения заболеваний.



- В целях профилактики контагиозных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) в дошкольных образовательных организациях организуются и проводятся меры по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии.
- Все выявленные инвазированные регистрируются в журнале для инфекционных заболеваний.
- При регистрации случаев заболеваний контагиозными гельминтозами санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия проводятся **в течение 3 календарных дней** после окончания лечения.
- При наличии бассейна с целью профилактики паразитарных заболеваний проводится лабораторный контроль качества воды в ванне плавательного бассейна хозяйствующего субъекта и одновременным отбором смывов с объектов внешней среды на паразитологические показатели.



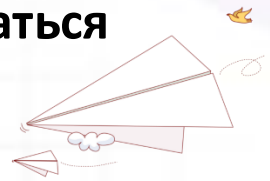
- В организациях с круглосуточным пребыванием детей обеспечиваются помывочные дни **не реже 1 раза в 7 календарных дней**.
- В бане и (или) душевых следует пользоваться индивидуальными принадлежностями: обувью, полотенцем, мылом и иным моющим средством, мочалкой.
- Возможность помывки в душе предоставляется **ежедневно**.
- В организациях с круглосуточным пребыванием дети должны быть обеспечены индивидуальными средствами гигиены (зубные щетки, расчески, мочалки).



Хозяйствующим субъектом должны быть созданы условия для мытья рук воспитанников, обучающихся и отдыхающих.

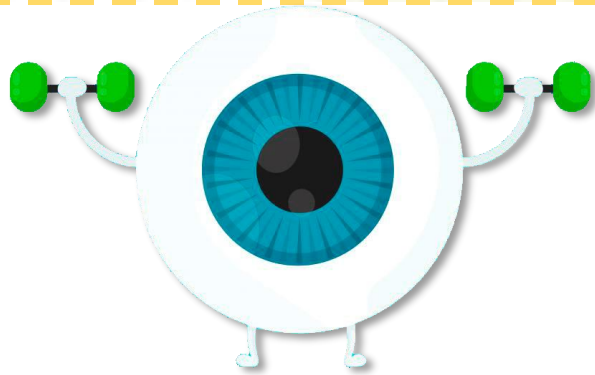


В отношении организации образовательного процесса и режима дня должны соблюдаться следующие требования:



Издательская продукция (книжные и электронные ее варианты), используемые хозяйствующим субъектом, должны соответствовать гигиеническим нормативам.

Кабинеты информатики и работа с ЭСО должны соответствовать гигиеническим нормативам.



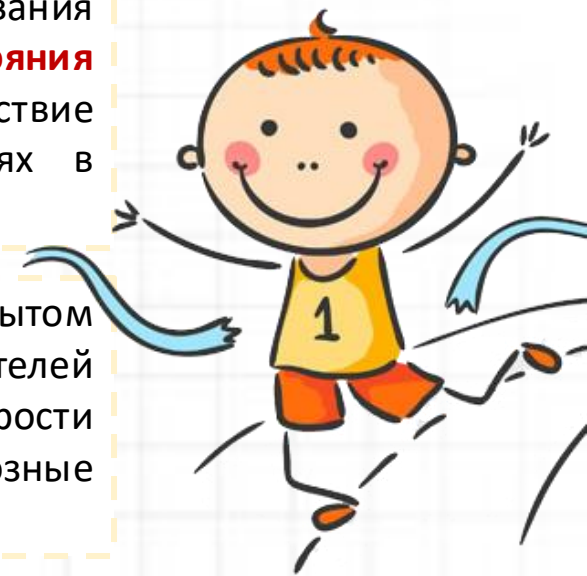
- При использовании ЭСО во время занятий и перемен должна проводиться гимнастика для глаз.
- При использовании книжных учебных изданий гимнастика для глаз должна проводиться во время перемен.
- Для профилактики нарушений осанки во время занятий должны проводиться соответствующие физические упражнения (далее физкультминутки).



Физкультурные, физкультурно-оздоровительные мероприятия, массовые спортивные мероприятия, туристические походы, спортивные соревнования организуются **с учетом возраста, физической подготовленности и состояния здоровья детей.** Хозяйствующим субъектом обеспечивается присутствие медицинских работников на спортивных соревнованиях и на занятиях в плавательных бассейнах.

Возможность проведения занятий физической культурой и спортом на открытом воздухе, а также подвижных игр, определяется по совокупности показателей метеорологических условий (температуры, относительной влажности и скорости движения воздуха) по климатическим зонам. В дождливые, ветреные и морозные дни занятия физической культурой должны проводиться в зале.

Отношение времени, затраченного на непосредственное выполнение физических упражнений к общему времени занятия физической культурой должна составлять не менее 70%.



Не допускается привлекать детей к работам с вредными или опасными условиями труда, при выполнении которых запрещается применение труда **лиц моложе 18 лет**, а также к уборке туалетов, душевых, умывальных, мытью окон и светильников, уборке снега с крыш, выполнению ремонтно-строительных и отделочных работ, подъему и переносу тяжестей.



Содержание собственной территории и помещений хозяйствующего субъекта должно соответствовать следующим требованиям:



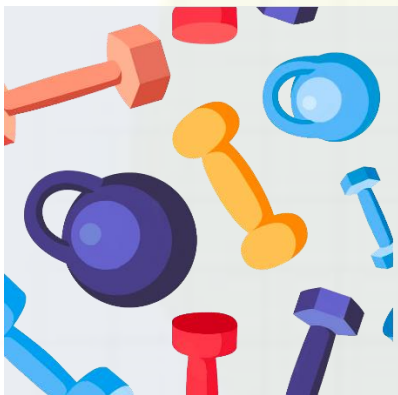
- На собственной территории **не допускается** скопление мусора.
- Уборка территории проводится ежедневно или по мере загрязнения.
- Для очистки собственной территории от снега использование химических реагентов **не допускается**.
- Мусор должен собираться в мусоросборники, мусоросборники следует закрывать крышками.
- Очистка мусоросборников проводится при заполнении **2/3** их объема.
- **Не допускается** сжигание мусора на собственной территории, в том числе в мусоросборниках.
- В каждом помещении должна стоять емкость для сбора мусора. Переполнение емкостей для мусора не допускается.

Во встроенных, встроенно-пристроенных к жилым зданиям (или к зданиям административного общественного назначения), пристроенных, приспособленных помещениях обращение с отходами производства и потребления осуществляется в соответствии с законодательством в сфере обращения с отходами.

На территории используемых хозяйствующими субъектами игровых, спортивных, прогулочных площадок, в зонах отдыха должны проводиться мероприятия, направленные на профилактику инфекционных, паразитарных и массовых неинфекционных заболеваний.



- Все помещения подлежат **ежедневной влажной уборке** с применением моющих средств.
- Влажная уборка в спальнях проводится после ночного и дневного сна, в спортивных залах и групповых помещениях **не реже 2 раз в день**.
- При организации обучения в несколько смен, уборка проводится **по окончании каждой смены**.
- Туалеты, столовые, вестибюли, рекреации подлежат влажной уборке **после каждой перемены**.
- Уборка учебных и вспомогательных помещений проводится **после окончания занятий**, в отсутствие обучающихся, при открытых окнах или фрамугах.
- Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с моющим средством **до и после каждого приема пищи**.
- Дверные ручки, поручни, выключатели **ежедневно** протираются с использованием дезинфицирующих средств.
- Ванны, раковины, унитазы чистят **дважды в день** или по мере загрязнения щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.
- Санитарно-техническое оборудование ежедневно должно обеззараживаться.



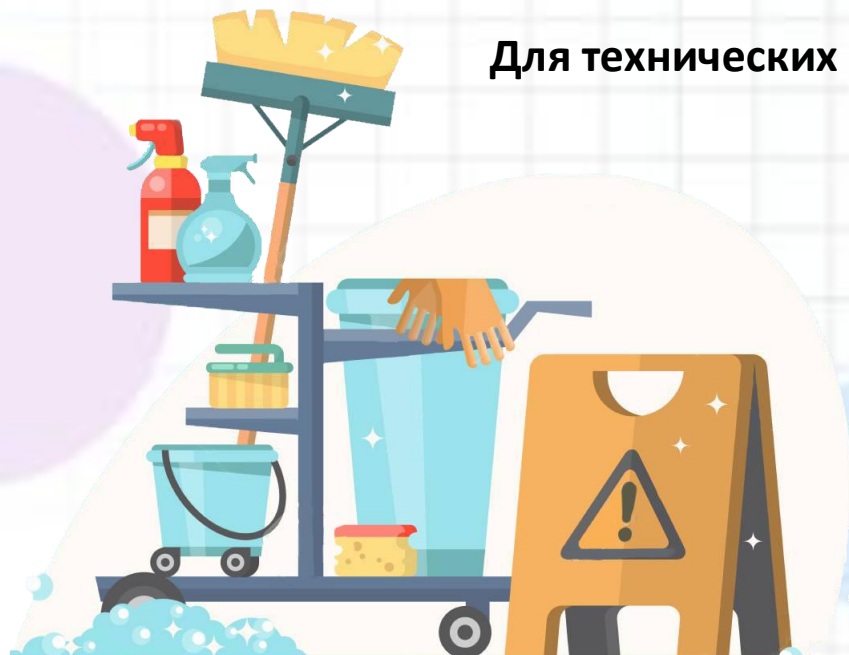
- Спортивный инвентарь и маты в спортивном зале **ежедневно** протираются с использованием мыльно-содового раствора.
- Ковровые покрытия **ежедневно** очищаются с использованием пылесоса.
- Ковровое покрытие **не реже одного раза в месяц** подвергается влажной обработке.
- После каждого занятия спортивный, гимнастический, хореографический, музыкальный залы проветриваются в течение **не менее 10 минут**.

- Ежедневная уборка туалетов, умывальных, душевых, помещений для оказания медицинской помощи, обеденных залов столовых, буфетов, производственных цехов пищеблока, проводится с использованием **дезинфицирующих средств**.
- Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются ежедневно теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека. Горшки моются после каждого использования при помощи щеток и моющих средств.



Для технических целей в туалетных помещениях устанавливается отдельный водопроводный кран.

- Уборочный инвентарь маркируется в зависимости от назначения помещений и видов работ.
- Инвентарь для уборки туалетов должен иметь иную маркировку и храниться отдельно от другого инвентаря.
- По окончании уборки весь инвентарь промывается с использованием моющих средств, ополаскивается проточной водой и просушивается.
- Инвентарь для туалетов после использования обрабатывается дезинфекционными средствами в соответствии с инструкцией по их применению.





- Смена постельного белья и полотенце осуществляется по мере загрязнения, но **не реже 1-го раза в 7 дней**.
- Грязное белье складывается в мешки и доставляется в прачечную.
- Для сбора и хранения грязного белья выделяется специальное помещение или место для временного хранения.
- Чистое белье хранится в отдельном помещении, в гладильной или в специальном месте в закрытых стеллажах или шкафах.
- Выдача чистого белья организуется так, чтобы было исключено его пересечение с грязным бельем.
- Постельные принадлежности (матрацы, подушки, спальные мешки) проветриваются непосредственно в спальнях во время каждой генеральной уборки, а также на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны.
- Постельные принадлежности подвергаются химической чистке или дезинфекционной обработке один раз в год.

Индивидуальные мочалки для тела после использования замачиваются в дезинфекционном растворе, промываются проточной водой, просушиваются и хранятся в индивидуальных чистых мешках.

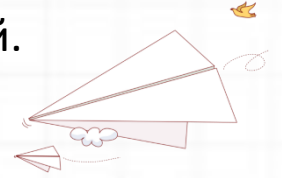




Во всех видах помещений не реже одного раза в месяц (в смену) проводится генеральная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.



- Вытяжные вентиляционные решетки не должны содержать следов загрязнений.
- Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.



- В помещениях не должно быть насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности. Внутри помещений допускается дополнительное использование механических методов.
- При появлении синантропных насекомых и грызунов проводится дезинсекция и дератизация.
- Дезинсекция и дератизация проводится в отсутствии детей и молодежи.

- **Дезинфекционные средства хранят в упаковке производителя.**
- **Дезинфекционные растворы готовят в соответствии с инструкцией перед непосредственным их применением.**

В профессиональных образовательных организациях должны соблюдаться следующие требования:

При наличии собственной территории выделяются:

- Учебная зона
- Физкультурно-спортивная зона
- Хозяйственная зона (должна располагаться со стороны входа в производственные помещения и иметь самостоятельный въезд)
- Жилая зона (при наличии студенческого общежития)

На собственной территории хозяйствующего субъекта предусматривается **не менее двух въездов** (основной и хозяйственный).

Учебные помещения и оборудование для профессиональных дисциплин должны соответствовать направленности реализуемых образовательных программ среднего профессионального образования и включать:

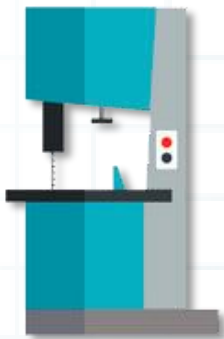
лаборатории и кабинеты общепрофильного и профессионального циклов, а также помещения по профилю обучения.

РАСПИСАНИЕ УРОКОВ

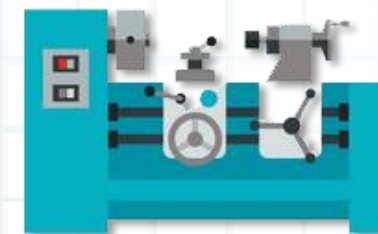
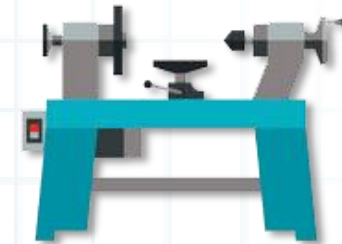
ПОНЕДЕЛЬНИК	ВТОРНИК	СРЕДА
1	1	1
2	2	2
3	3	3
4	4	4
5	5	5
6	6	6

ЧЕТВЕРГ	ПЯТНИЦА	СУББОТА
1	1	1
2	2	2
3	3	3
4	4	4
5	5	5
6	6	6

- ☐ Объем учебных занятий и практики **не должен превышать 36 академических часов в неделю.**
- ☐ Расписание занятий составляется с учетом дневной и недельной умственной работоспособности и в соответствии со шкалой трудности учебных предметов.
- ☐ Образовательная недельная нагрузка равномерно распределяется на всю учебную неделю.
- ☐ В годовом календарном учебном плане должно быть предусмотрено чередование периодов учебного времени, сессий и каникул.



- Мастерские для сварочных работ, мастерские, в которых проводится рубка и резка металла, мастерские с крупногабаритным и тяжелым оборудованием располагаются на нижних этажах с проведением звукоизолирующих и виброизолирующих мероприятий.
- Сварочные агрегаты устанавливаются в отдельном помещении, изолированном от учебных помещений.
- Сверлильные, точильные и другие станки в учебных мастерских должны устанавливаться на фундаменте (кроме настольно-сверлильных и настольно-точильных) и оборудоваться предохранительными сетками, стеклами и местным освещением.
- Столярные и слесарные верстаки должны соответствовать росту обучающихся и оснащаться подставками для ног.
- Тренажерные устройства, используемые для освоения сложных профессий (горнорудной, химической, металлургической промышленности, транспорта, строительства, сельского хозяйства), размещают в отдельных помещениях или комплексах тренажерных кабинетов.
- Станки, оборудование, инструменты, рычаги управления, рабочая мебель по своим параметрам должны соответствовать эргономическим требованиям с учетом роста и физического развития.
- Учебно-производственные мастерские оборудуют складскими помещениями для хранения инструментов, инвентаря, заготовок, сырья и готовой продукции; шкафами для хранения спецодежды и умывальниками.

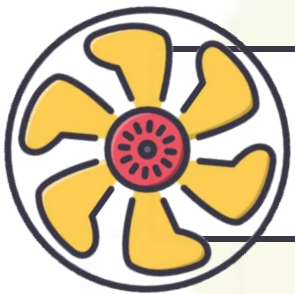


В отдельно стоящем здании мастерских предусматривают гардеробную для верхней одежды и обуви, душевые, умывальные, туалеты, устройства для питьевого водоснабжения, а при необходимости помещение для выдачи спецодежды и индивидуальных средств защиты.

- Учебные кабинеты физики и химии оборудуют демонстрационными столами, установленными на подиуме.
- Демонстрационные столы должны иметь покрытие, устойчивое к действию агрессивных химических веществ и защитные бортики по наружному краю стола.
- Лаборантскую и учебный кабинет химии оборудуют вытяжными шкафами.



- При размещении в профессиональных образовательных организациях спортивного зала выше 1 этажа, проводят шумоизоляционные мероприятия, обеспечивающие нормируемые уровни шума в смежных помещениях.
- При спортивных залах оборудуются снарядные, раздевальные для мальчиков и девочек, туалеты, душевые.
- Площадь туалетов при спортивном зале должна составлять не менее 8,0 кв.м., душевых - 12,0 кв.м.



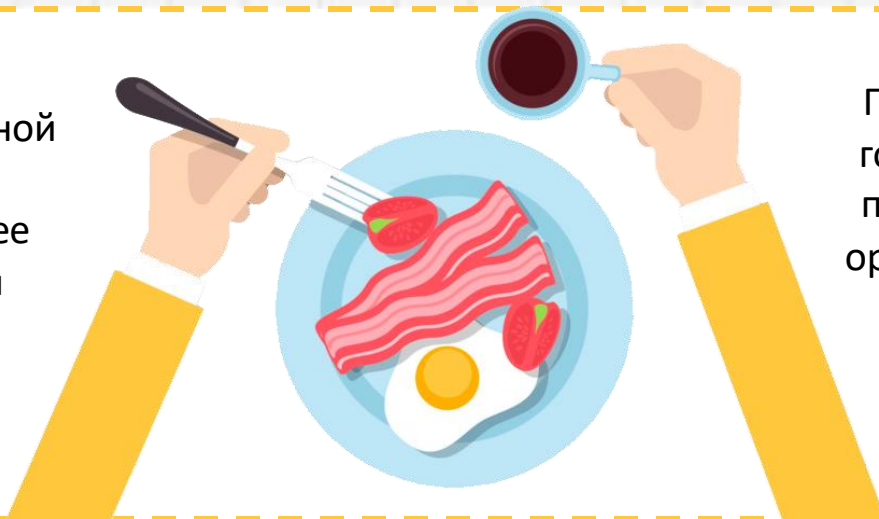
В лабораториях, учебно-производственных мастерских, на рабочих местах на предприятиях, где проводится обучение, у станков и механизмов, работа на которых связана с выделением вредных веществ, пыли, повышенного тепла, оборудуют общую и местную механическую вентиляцию.



- Обучающихся **не допускается** использовать на подсобных работах, не входящих в программу профессиональной подготовки, на работах с вредными и тяжелыми условиями труда в соответствии с перечнем, установленным законодательством для лиц, **не достигших 18 лет**.
- Условия прохождения практики на рабочих местах для лиц, не достигших 18 лет должны соответствовать требованиям безопасности условий труда работников, не достигших 18 лет.

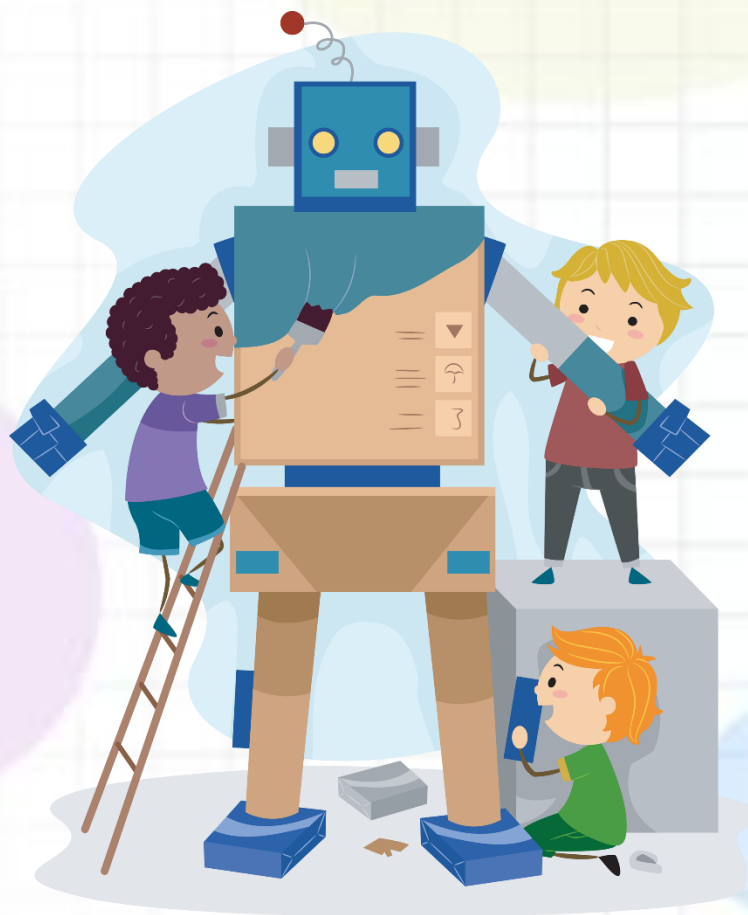
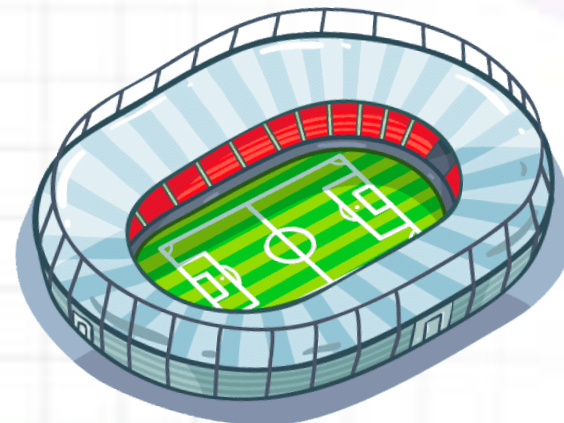


В профессиональной образовательной организации должно быть организовано **двухразовое** горячее питание для обучающихся, а для проживающих в общежитии - **пятиразовое** горячее питание.



При отсутствии условий организации горячего питания для обучающихся в профессиональной образовательной организации **допускается** организация горячего питания посредством привлечения организации общественного питания.

Для выполнения рабочих программ учебного предмета "Физическая культура", мероприятий программы воспитательной работы и курсов по выбору соответствующей направленности допускается использовать спортивные сооружения (площадки, стадионы, бассейны), расположенные за пределами собственной территории общеобразовательной организации, оборудованные в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству и содержанию мест, предназначенных для занятий спортом и физической культурой.



Все работы в учебных кабинетах технологии, обучающиеся выполняют в специальной одежде и (или) с использованием средств индивидуальной защиты.

Для организации трудового обучения кабинеты технологии обеспечиваются необходимым оборудованием и инструментом со специальными приспособлениями, учитывающими особые образовательные потребности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Условия трудового обучения должны соответствовать возрасту обучающегося, учебным, воспитательным и коррекционным задачам.

В образовательных организациях высшего образования должны соблюдаться следующие требования:

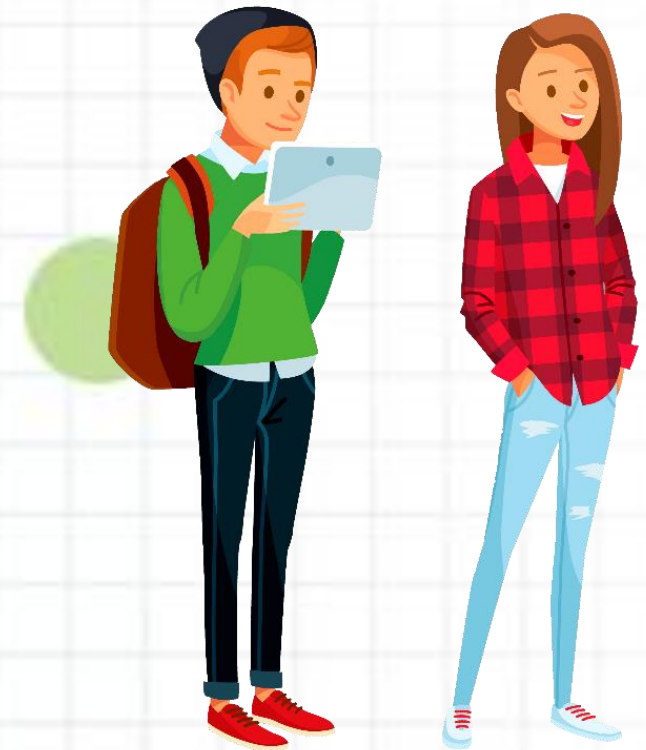
При наличии собственной территории выделяются:

- Учебная зона
- Физкультурно-спортивная зона
- Хозяйственная зона
- Жилая зона (при наличии студенческого общежития)

На собственной территории хозяйствующего субъекта предусматривается **не менее двух въездов** (основной и хозяйственный).



Для выполнения рабочих программ учебного предмета "Физическая культура", мероприятий программы воспитательной работы и курсов по выбору соответствующей направленности допускается использовать спортивные сооружения (площадки, стадионы, бассейны), расположенные за пределами собственной территории общеобразовательной организации, оборудованные в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству и содержанию мест, предназначенных для занятий спортом и физической культурой.



Учебные помещения и оборудование для профессиональных дисциплин должны соответствовать направленности реализуемых образовательных программ среднего профессионального образования и включать:
лаборатории и кабинеты общепрофильного и профессионального циклов, а также помещения по профилю обучения.

Площадь учебных кабинетов без учета площади, необходимой для расстановки дополнительной мебели (шкафы, тумбы и другие) для хранения учебных пособий и оборудования рабочего места преподавателя, должна рассчитываться следующим образом:

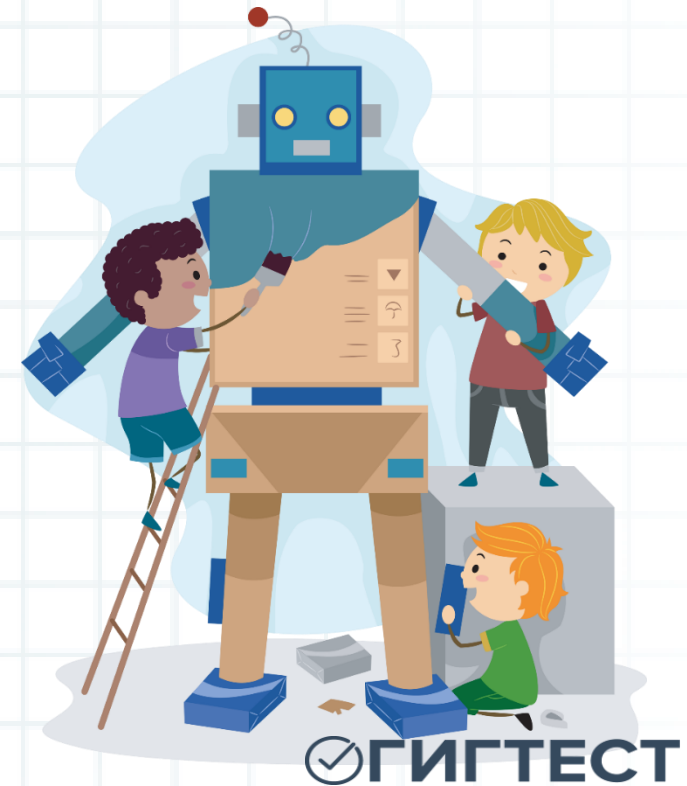
- **не менее 2,5 кв.м.** на одного обучающегося при фронтальных формах занятий;
- **не менее 3,5 кв.м.** на одного обучающегося при организации групповых форм работы и индивидуальных занятий.

В учебных кабинетах обеспечивается боковое левостороннее естественное освещение за исключением случаев, указанных в общих требованиях.

Все работы в учебных кабинетах технологии, обучающиеся выполняют в специальной одежде и (или) с использованием средств индивидуальной защиты.

Для организации трудового обучения кабинеты технологии обеспечиваются необходимым оборудованием и инструментом со специальными приспособлениями, учитывающими особые образовательные потребности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Условия трудового обучения должны соответствовать возрасту обучающегося, учебным, воспитательным и коррекционным задачам.

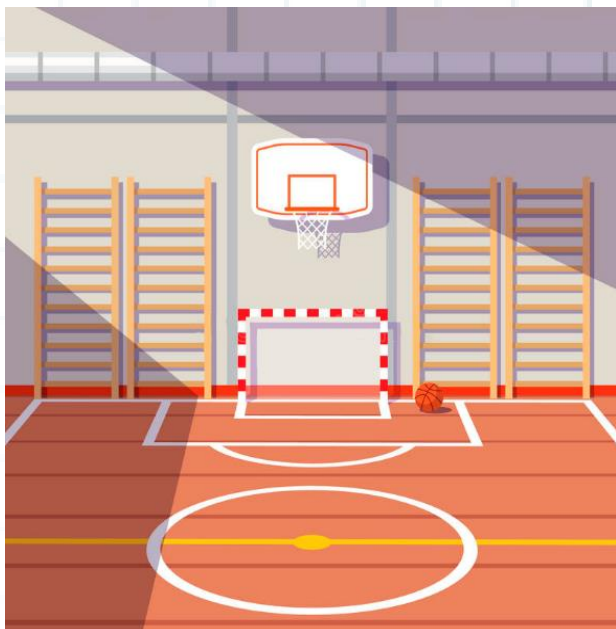


Приобретаемая учебная мебель должна иметь документы об оценке (подтверждении) соответствия.

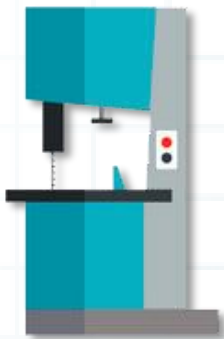
- Учебные кабинеты физики и химии оборудуют демонстрационными столами, установленными на подиуме.
- Демонстрационные столы должны иметь покрытие, устойчивое к действию агрессивных химических веществ и защитные бортики по наружному краю стола.
- Лаборантскую и учебный кабинет химии оборудуют вытяжными шкафами.



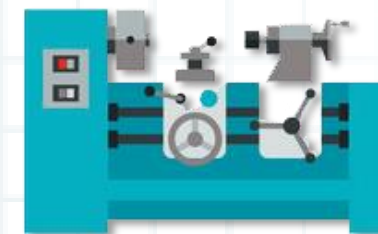
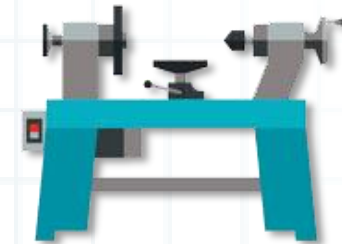
В помещениях для занятий на музыкальных инструментах, танцами, вокалом, мастерских с использованием оборудования, являющегося дополнительным источником шума, выполняются шумоизолирующие мероприятия.



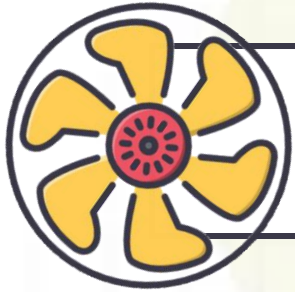
- Состав помещений физкультурно-спортивных организаций определяется видом спорта.
- При размещении в организациях спортивного зала **выше 1 этажа**, проводят шумоизоляционные мероприятия, обеспечивающие нормируемые уровни шума в смежных помещениях.
- При спортивных залах оборудуются снарядные, раздевальные для мальчиков и девочек, туалеты, душевые.
- Спортивный инвентарь хранится в помещениях снарядных при спортивных залах.
- Площадь туалетов при спортивном зале должна составлять не менее 8,0 кв.м., душевых - 12,0 кв.м.
- Используемые спортивные маты, спортивные ковры, инвентарь и оборудование должны быть покрыты материалами, обеспечивающими их влажную обработку моющими и дезинфекционными средствами.



- Мастерские для сварочных работ, мастерские, в которых проводится рубка и резка металла, мастерские с крупногабаритным и тяжелым оборудованием располагаются на нижних этажах с проведением звукоизолирующих и виброизолирующих мероприятий.
- Сварочные агрегаты устанавливаются в отдельном помещении, изолированном от учебных помещений.
- Сверлильные, точильные и другие станки в учебных мастерских должны устанавливаться на фундаменте (кроме настольно-сверлильных и настольно-точильных) и оборудоваться предохранительными сетками, стеклами и местным освещением.
- Столярные и слесарные верстаки должны соответствовать росту обучающихся и оснащаться подставками для ног.
- Тренажерные устройства, используемые для освоения сложных профессий (горнорудной, химической, металлургической промышленности, транспорта, строительства, сельского хозяйства), размещают в отдельных помещениях или комплексах тренажерных кабинетов.
- Станки, оборудование, инструменты, рычаги управления, рабочая мебель по своим параметрам должны соответствовать эргономическим требованиям с учетом роста и физического развития.
- Учебно-производственные мастерские оборудуют складскими помещениями для хранения инструментов, инвентаря, заготовок, сырья и готовой продукции; шкафами для хранения спецодежды и умывальниками.



В отдельно стоящем здании мастерских предусматривают гардеробную для верхней одежды и обуви, душевые, умывальные, туалеты, устройства для питьевого водоснабжения, а при необходимости помещение для выдачи спецодежды и индивидуальных средств защиты.



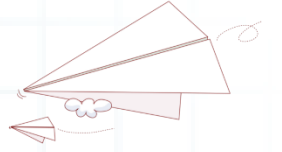
В лабораториях, учебно-производственных мастерских, на рабочих местах на предприятиях, где проводится обучение, у станков и механизмов, работа на которых связана с выделением вредных веществ, пыли, повышенного тепла, оборудуют общую и местную механическую вентиляцию.

- Обучающихся **не допускается** использовать на подсобных работах, не входящих в программу профессиональной подготовки, на работах с вредными и тяжелыми условиями труда в соответствии с перечнем, установленным законодательством для лиц, **не достигших 18 лет.**



- Условия прохождения практики на рабочих местах для лиц, не достигших 18 лет должны соответствовать требованиям безопасности условий труда работников, не достигших 18 лет.

При реализации образовательных программ с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения должны соблюдаться следующие требования:



Использование ЭСО должно осуществляться при наличии документов об оценке (подтверждении) соответствия.

- Использование мониторов на основе электронно-лучевых трубок в образовательных организациях **не допускается.**
- Одновременное использование детьми на занятиях более двух различных ЭСО (интерактивная доска и персональный компьютер, интерактивная доска и планшет) **не допускается.**
- Размещение базовых станций подвижной сотовой связи на собственной территории образовательных организаций **не допускается.**
- Использование ноутбуков обучающимися начальных классов возможно при наличии дополнительной клавиатуры.
- Оконные проемы в помещениях, где используются ЭСО, должны быть оборудованы светорегулируемыми устройствами.
- Линейные размеры (диагональ) экрана ЭСО должны соответствовать гигиеническим нормативам.



- ✓ В помещении, где организовано рабочее место обучающегося с компьютером (ноутбуком) или планшетом, необходимо предусмотреть естественное освещение и искусственное общее и местное на рабочем столе.
- ✓ Источник местного освещения на рабочем месте обучающегося должен располагаться сбоку от экрана персонального компьютера (ноутбука) или планшета.
- ✓ Освещение не должно создавать бликов на поверхности экрана.

Для образовательных целей мобильные средства связи не используются.



- ✓ При необходимости использовать наушники время их непрерывного использования для всех возрастных групп должно составлять **не более часа**.
- ✓ Уровень громкости не должен превышать **60%** от максимальной.
- ✓ Внутриканальные наушники должны быть предназначены только для индивидуального использования.

- ✓ Организация рабочих мест пользователей персональных ЭСО должна обеспечивать зрительную дистанцию до экрана **не менее 50 см**.
- ✓ Использование планшетов предполагает их размещения на столе **под углом наклона 30°**.
- ✓ Шрифтовое оформление электронных учебных изданий должно соответствовать гигиеническим нормативам.
- ✓ Интерактивную доску (панель) и другие ЭСО следует выключать или переводить в режим ожидания, когда их использование приостановлено или завершено.
- ✓ При реализации образовательных программ с использованием дистанционных образовательных технологий, электронного обучения расписание занятий составляется с учетом дневной и недельной динамики умственной работоспособности обучающихся и трудности учебных предметов.



При использовании электронного оборудования, в том числе сенсорного экрана, клавиатуры, компьютерной мыши необходимо ежедневно дезинфицировать их в соответствии с рекомендациями производителя либо с использованием растворов или салфеток на спиртовой основе, содержащих не менее 70% спирта.