

**ЖАЛПЫ БИЛИМ БЕРҮҮ УЮМДАРЫНДАГЫ  
ОКУТУУ ШАРТТАРЫНА ЖАНА  
АНЫ УЮШТУРУУГА КАРАТА  
САНИТАРДЫК-ЭПИДЕМИОЛОГИЯЛЫК  
ТАЛАПТАР**

**САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ  
ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ И ОРГАНИЗАЦИИ  
ОБУЧЕНИЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ  
ОРГАНИЗАЦИЯХ**

ИЗДАНО В РАМКАХ ПРОЕКТА «РАЗВИТИЕ МЕХАНИЗМОВ ФИНАНСИРОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ШКОЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ СРЕДЫ В КР»



ПРОЕКТ ФИНАНСИРУЕТСЯ ЕВРОПЕЙСКИЙ СОЮЗОМ



МИНИСТЕРСТВО  
ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КР



KONRAD  
ADENAUER  
STIFTUNG



BIOM  
ECOLOGICAL MOVEMENT

---

КЫРГЫЗСКАЯ РЕСПУБЛИКА

РАЗВИТИЕ МЕХАНИЗМОВ ФИНАНСИРОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ШКОЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ СРЕДЫ В КР



ПРОЕКТ ФИНАНСИРУЕТСЯ ЕВРОПЕЙСКИЙ СОЮЗОМ



МИНИСТЕРСТВО  
ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КР



**ЖАЛПЫ БИЛИМ БЕРҮҮ УЮМДАРЫНДАГЫ  
ОКУТУУ ШАРТТАРЫНА ЖАНА  
АНЫ УЮШТУРУУГА КАРАТА  
САНИТАРДЫК-ЭПИДЕМИОЛОГИЯЛЫК  
ТАЛАПТАР**

**САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ  
ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ И ОРГАНИЗАЦИИ  
ОБУЧЕНИЯ  
В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ  
ОРГАНИЗАЦИЯХ**

КЫРГЫЗСКАЯ РЕСПУБЛИКА

# КЫРГЫЗ РЕСПУБЛИКАСЫНЫН ӨКМӨТҮНҮН ТОКТОМУ

Бишкек шаары, 2016-жылдын 11-апрели № 201

## Коомдук саламаттык сактоо жаатындағы актыларды бекитүү жөнүндө

(КР Өкмөтүнүн 2017-жылдын 27-мартындағы № 177, 2018-жылдын 20-июнундағы № 293 токтомдорунун редакцияларына ылайык)

«Коомдук саламаттык сактоо» жөнүндө Кыргыз Республикасынын Мыйзамынын 22-1-беренесин ишке ашыруу максатында Кыргыз Республикасынын Өкмөтү токтом кылат:

1. Төмөнкүлөр бекитилсін:

- «Санитардык эрежелердин сакталышына жана санитардык-эпидемияга каршы (алдын алуучу) иш-чаралардын аткарылышина өндүрүштүк контролдоону уюштуруу жана жүргүзүү» санитардык эрежелери 1-тиркемеге ылайык;
- «Жекече электрондук-эсептөө машиналарында ишти уюштурууга карата санитардык-эпидемиологиялык талаптар» санитардык-эпидемиологиялык эрежелери жана ченемдери 2-тиркемеге ылайык;
- «Санитардык-коргоо зоналары жана ишканаларды, курулмаларды жана башка объекттерди санитардык классификациялоо» санитардык-эпидемиологиялык эрежелери жана ченемдери 3-тиркемеге ылайык;
- «Калкка чачтарач жана косметикалык кызмат көрсөтүү боюнча коммуналдык-тиричиликткі бағыттагы объекттерге карата санитардык-эпидемиологиялык талаптар» санитардык-эпидемиологиялык эрежелери жана ченемдери 4-тиркемеге ылайык;
- «Мектепке чейинки билим берүү уюмдарынын түзүлүшүнө, аларды күтүүгө жана иштөө режимин уюштурууга карата санитардык-эпидемиологиялык талаптар» санитардык-эпидемиологиялык эрежелери жана ченемдери 5-тиркемеге ылайык;
- «Жалпы билим берүү уюмдарындағы окутуу шарттарына жана аны уюштурууга карата санитардык-эпидемиологиялык талаптар» санитардык-эпидемиологиялык эрежелери жана ченемдери 6-тиркемеге ылайык;
- «Тамак-аш азыктарын дүң жана чекене сатуучу объекттерге карата санитардык-эпидемиологиялык талаптар» санитардык-эпидемиологиялык эрежелери жана ченемдери 7-тиркемеге ылайык;
- «Темир жол транспорту менен жүргүнчүлөрдү ташууну уюштуруу боюнча санитардык-эпидемиологиялык талаптар» санитардык-эпидемиологиялык эрежелери жана ченемдери 8-тиркемеге ылайык;
- «Коомдук тамак-аш объекттери үчүн санитардык-эпидемиологиялык талаптар» санитардык-эпидемиологиялык эрежелери жана ченемдери 9-тиркемеге ылайык;
- «Жарандык авиациянын аба кемелеринин жүргүнчүлөрүнүн жана экипаж мүчөлөрүнүн борттук тамактануусун уюштурууга санитардык-эпидемиологиялык талаптар» санитардык-эпидемиологиялык эрежелери жана ченемдери 10-тиркемеге ылайык;
- «Убактылуу туристтик лагерлерди жана убактылуу тамактануу пункттарын уюштуруунун санитардык-эпидемиологиялык талаптары» санитардык-эпидемиологиялык эрежелери жана ченемдери 11-тиркемеге ылайык;
- «Аянтка дозанын көбөйтүндүсүн өлчөгүчтөрдү пайдалануу менен рентгенологиялык изилдөөлөрдө пациенттердин жеке эффективдүү нурлануу дозасын аныктоо» санитардык эрежелери жана ченемдери 12-тиркемеге ылайык;

- «Дарылоо-алдын алуу уюмдарына карата санитардык-эпидемиологиялык талаптар» санитардык-эпидемиологиялык эрежелери жана ченемдери 13-тиркемеге ылайык;
- «Жумушчу орунда, турак үйлөрдүн, коомдук имараттардын жайларында жана турак жай курулушунун аймагындағы ызы-чuu» санитардык эрежелери жана ченемдери 14-тиркемеге ылайык;
- «Калктуу жерлердин атмосфералык абасындағы булгоочу заттардын тийгизген таасиринин болжолдуу коопсуз деңгээлдери» гигиеналык ченемдери 15-тиркемеге ылайык;
- «Чарбалык-ичүүчү жана маданий-тиричиликтеп пайдалануучу суу объекттериндеги суудагы химиялык заттардын жол берилген чектүү концентрациялары» гигиеналык ченемдери 16-тиркемеге ылайык;
- «Калктуу жерлердин атмосфералык абасындағы булгоочу заттардын жол берилген чектүү концентрациялары» гигиеналык ченемдери 17-тиркемеге ылайык;
- «Иш зонасынын абасындағы зыяндуу заттардын жол берилген чектүү концентрациялары» гигиеналык ченемдери 18-тиркемеге ылайык;
- «Иш зонасынын абасындағы зыяндуу заттардын тийгизген таасиринин болжолдуу коопсуз деңгээлдери» гигиеналык ченемдери 19-тиркемеге ылайык;
- «Чарбалык-ичүүчү жана маданий-тиричиликтеп пайдалануучу суу объекттериндеги суудагы химиялык заттардын болжолдуу жол берилген деңгээлдери» гигиеналык ченемдери 20-тиркемеге ылайык;
- «Жер кыртышындағы химиялык заттардын жол берилген чектүү концентрациялары жана болжолдуу жол берилген саны» гигиеналык ченемдери 21-тиркемеге ылайык;
- Аквапарктарды жана бассейндерди, мончолорду, ден соолукту чындоочу мончо комплекстерин жана саunalарды, кир жуугуч жайларды жана мончо-кир жуугуч комбинаттарды, химиялык тазалоо жайларын, мейманканаларды, жатаканаларды, көрүстөндөрдү жана сөөк коюу объекттерин жайгаштырууга, жабдууга, иштетүүгө жана алардын түзүлүшүнө карата санитардык-эпидемиологиялык талаптар» санитардык-эпидемиологиялык эрежелери жана ченемдери 22-тиркемеге ылайык;
- «Калктын эс алуу жана ден соолугун чындоо уюмдарына карата санитардык-эпидемиологиялык талаптар» санитардык-эпидемиологиялык эрежелери жана ченемдери 23-тиркемеге ылайык.

(КР Өкмөтүнүн 2017-жылдын 27-мартындағы № 177, 2018-жылдын 20-июнундағы № 293 токтомдорунун редакцияларына ылайык)

2. Ведомстволук таандыктыгына жана менчигинин түрүнө карабастан дарылоо-алдын алуу уюмдары беш жылдын ичинде ушул токтом кабыл алынганга чейин эксплуатациялоого киргизилген колдонуудагы жайларды ушул токтом менен бекитилген «Дарылоо-алдын алуу уюмдарына карата санитардык-эпидемиологиялык талаптар» санитардык-эпидемиологиялык эрежелерине жана ченемдерине шайкеш келтирүүнү камсыз кылышсын.

3. Ушул токтом расмий жарыяланган күндөн он беш күн өткөндөн кийин күчүнө кирет.

«Эркин Тоо» газетасынын 2016-жылдын 17-майында № 41 жарыяланды

4. Ушул токтомдун аткарылышын контролдоо Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн Аппаратынын социалдык өнүктүрүү бөлүмүнө жүктөлсүн.

(КР Өкмөтүнүн 2017-жылдын 27-мартындағы № 177 токтомунун редакциясына ылайык)

Кыргыз Республикасынын

Премьер-министр

Т.Сариев

Кыргыз Республикасынын  
Өкмөтүнүн  
2016-жылдын 11-апрелиндеги  
№ 201 токтому менен  
бекитилген

**«Жалпы билим берүү уюмдарындагы окутуу шарттарына  
жана аны уюштурууга карата санитардык-эпидемиологиялык талаптар»  
санитардык-эпидемиологиялык эрежелери  
жана ченемдери**

**1. Жалпы жоболор жана колдонуу чөйрөсү**

1. «Жалпы билим берүү уюмдарындагы окутуу шарттарына жана аны уюштурууга карата санитардык-эпидемиологиялык талаптар» санитардык-эпидемиологиялык эрежелери жана ченемдери (мындан ары - санитардык эрежелер) жалпы билим берүү уюмдарындагы окуучулардын ден соолугун сактоого багытталган.

2. Санитардык эрежелер төмөнкүлөргө карата санитардык-эпидемиологиялык талаптарды белгилейт:

- жалпы билим берүү уюмдарынын жайгаштыруу;
- жалпы билим берүү уюмдарынын аймагына;
- жалпы билим берүү уюмдарынын имаратына;
- жалпы билим берүү уюмдарынын имаратынын жабдууларына;
- аба-жылуулук режими;
- табигый жана жасалма жарыктандыруу;
- суу менен камсыз кылуу жана канализация;
- ылайыкташтырылган имараттарда жайгаштырылган жалпы билим берүү уюмдарынын жайлары жана жабдуулары;
- билим берүү процессинин режими;
- окуучуларды медициналык тейлөөнү уюштуруу;
- жалпы билим берүүчү уюмдардын санитардык абалы жана аларды күтүү;
- окуучулардын тамактануусун уюштуруу.

3. Санитардык эрежелер долбоорлонуп, иштеп, курулуп жана кайрадан конструкцияланып, башталгыч жалпы, негизги жалпы, орто (толук) жалпы билим берүүнү жүзөгө ашырып жана жалпы билимдин үч тепкичинин жалпы билим берүүчү программаларына ылайык билим берүү процессин жүзөгө ашырып жаткан жалпы билим берүү уюмдарына алардын менчигинин түрүнө жана формасына карабастан жайылтылат:

- биринчи тепкич - жалпы башталгыч билим берүү (мындан ары - билим берүүнүн 1-тепкичи);
- экинчи тепкич - жалпы негизги билим берүү (мындан ары - билим берүүнүн 2-тепкичи);
- үчүнчү тепкич - жалпы орто (толук) билим берүү (мындан ары - билим берүүнүн 3-тепкичи).

4. Санитардык эрежелерди талап кылуу ушул санитардык эрежелерди кабыл алууга чейин ишке киргизилген жалпы билим берүү уюмдарынын чектөө аймактарына жана жер тилкесине, оюн жана спорт аяңчаларына, кабаттуулугуна, топтомуна, бийиктигине жана бөлмөнүн аянына таратылбайт.

**2. Терминдер жана аныктамалар**

5. Бул санитардык эрежелерде терминдер жана аныктамалар төмөнкүдөй мааниде колдонулат:

1) **билим берүү** - инсанды, коомду жана мамлекетти гармониялуу өнүктүрүү максатында окуп жаткандардын мамлекет тарабынан белгиленген билим берүү деңгээлине жетишүүсүн тастыктоо менен коштолгон тарбиялоонун жана окутуунун тынымсыз, системалуу процесси. Билим алуу деп окуп жаткандардын тиешелүү документ менен тастыкталган белгилүү бир билим деңгээлине жетиши жана аны ырасташы түшүнүлөт;

2) **билим берүү программысы** - конкреттүү бир деңгээлдеги, багыттагы же адистиктеги билим берүү мазмуну;

3) **жарыктык коеффициенти (ЖК)** - айнек беттеринин аянынын полдун аянына карата катышы;

4) **атайын билим берүү** - ден соолугунун мүмкүнчүлүктөрү чектелүү балдарды атайын же жалпы билим берүү уюмдарында окутуу;

5) **мектеп (жалпы) билим берүүсү** - тарбиялоо жана окутуу тутуму, ушул тутумдун баскычтарына шайкеш келүүчү коомдо активдүү иштөөгө зарыл билимди, жөндөмдү, практикалык ыкты камсыз кылат.

### **3. Жалпы билим берүү уюмдарын жайгаштырууга талаптар**

6. Жалпы билим берүү уюмдарынын имараттары адамдар жашаган зонада, ишканалардын, курулмалардын жана башка объекттердин санитардык-коргоо зоналарынан, санитардык разрывдардан, гараждардан, автобекеттерден, автомагистралдардан, темир жол транспортуун объекттеринен, метрополитенден, аба транспортуунун учуу жана конуу маршруттарынан тышкary жайгашуусу зарыл.

7. Жалпы билим берүү уюмдарынын жайгашуусу жана багыт алышы инсолиациянын тынымсыз үч saat узактыгын камсыз кылышы керек.

8. Жалпы билим берүү уюмдарынын аймагы аркылуу шаардык (айылдык) багыттагы магистралдык инженердик коммуникациялар - суу менен камсыз кылуу, канализация, жылуулук менен камсыз кылуу, энергия менен камсыз кылуулары өтпөшү керек.

9. Жалпы билим берүү уюмдарынын жаңы курулуп жаткан имараттары шаар көчөлөрүнөн, квартал арасындагы жолдордон алыс болгон, шуулдаган үндүн угулушу 55 дБАдан жогору болбогон турал кичи райондордун квартал ичиндеги аймактарында жайгаштырылат.

10. Шаардык жалпы билим берүү уюмдарын долбоорлоодо жана курууда мекемелерге жөө жетүү аралыгы 0,5 километрден ашпаши керектиги каралат.

11. Айыл жергесинде жалпы билим берүү уюмдарынын окуучулары үчүн жөө басып жетүү төмөнкүнү түзөт:

- билим берүүнүн 1-тепкичинин окуучулары үчүн - 2,0 кмден көп эмес;
- билим берүүнүн 2 жана 3-тепкичинин окуучулары үчүн - 3,0 кмден көп эмес.

12. Жогоруда көрсөтүлгөн аралыктарда айыл жергесинде жайгашкан жалпы билим берүү уюмдарында окуган окуучулардын жалпы билим берүү уюмдарына чейин барып жана кайра келүүлөрү үчүн транспорт каражаты менен тейлөө зарыл. Бир тарапка жол жүргөн убакыт 30 мүнөттөн ашпаши керек. Үйдөн топтолуу жайга чейинки аралык 500 метрден кем болбоосу зарыл.

### **4. Жалпы билим берүү уюмдарынын аймактарына болгон алаптар**

13. Жалпы билим берүү уюмдарынын аймактары дубал менен курчалышы жана жашылдандырылышы керек. Аймакты жашылдандыруу анын аянынын 50%нан кем эмес эсебинде каралат.

14. Бак-дарактар мекемеден 15,0 метрден кем эмес, ал эми бадалдар 5,0 метрден кем эмес аралыкта отургузулат. Жашылдандыруу үчүн мөмөсү уулуу бак-дарактарды жана бадалдарды колдонууга тыюу салынат.

15. Жалпы билим берүү уюмдарынын аймактары төмөнкү зоналарга бөлүнөт: эс алуу зонасы, дene тарбия жана спорт зонасы жана чарбалык зона.

16. Дене тарбия жана спорт зонасы спорттук зал тарапка жайгаштырылат. Эгерде дene тарбия жана спорт зонасы окутуу жайларынын терезесинин тушуна жайгашкан болсо, анда

окутуу жайларында шуулдаган үндүн деңгээли 40 дБАдан ашпаши керек. Жүгүрүү жолдорун жана спорттук (волейболдук, баскетболдук, кол топ оюну үчүн) аянттарды орнотууда, алар жамгыр суусунун алдында калбашы үчүн дренаж жасоо зарыл.

17. Дене тарбия жана спорт зонасынын жабдуусу «Дене тарбия» окуу сабагынын программасынын аткарылышины, ошондой эле секциялык спорттук сабактардын жана ден соолукту чындоо иш-чараларынын өткөрүлүшүн камсыз кылышы керек.

18. Спорттук-оюн аянттарынын үстүнкү катмары катуу, футбол талаасынын үстү чөп болушу зарыл. Синтетикалык жана полимердик үстүнкү катмарлар суукка чыдамдуу болушу керек, балдардын ден соолугуна зыян келтирбegen материалдардан жасалган суу түтүктөрү менен жабдылыши зарыл.

19. Дене тарбия жана спорттук жабдуулар окуучулардын бою-жашынын өзгөчөлүктөрүнө дал келиши керек.

20. Жалпы билим берүү уюмдардын долбоорлоодо жана курууда анын аймагында узартылган күндүзгү топтун катышуучуларынын окуучулардын кыймылдуу оюндарын жана эс алуусун уюштурууга, ошондой эле таза абада өткөрүлүчүү иш-чараларды караган билим берүү программаларды ишке ашыруу үчүн эс алуу зонасы каралышы зарыл.

21. Чарбалык зона ашкананын өндүрүш имаратынын кире бериш тарабына жайгаштырылат жана көчө жактан өз алдынча эшиги болот. Жылуулук жана борбордоштурулган суу менен камсыз кылуу болбогон учурда чарбалык зонанын аймагына от казан жана суу басымы күчтүү чон идиши бар насос жайгаштырылат.

22. Таштандыларды чогултуу үчүн чарбалык зонанын аймагында аянт жабдылат, ага таштанды чогулткучтар (контейнерлер) коюлат. Ал аянт тамак-аш блогунун кире беришинен, окуу класстарынын, кабинеттердин терезелеринен 25,0 м кем эмес аралыкта жайгаштырылат жана үстү суу өткөрбөгөн катуу катмар менен жабдылат, анын өлчөмү контейнердин түпкү аянынан бардык жагы 1 метрден чоң болот. Таштанды чогулткучтардын бекем жабылуучу капкактары болушу керек.

23. Аймакка кириүүчүү жолдорго, өткөөлдөргө, чарбалык курулмаларга, таштанды чогулткучтар турган аймакка кеткен жолдорго асфальт, бетон жана башка катуу катмар салынат.

24. Жалпы билим берүү уюмдардын аймагында жасалма сырткы жарык бергичтер болушу керек. Жасалма жарык бергичтердин жердеги деңгээли 10 лкдан кем болбошу зарыл.

25. Аймакта жалпы билим берүү уюмдарына функционалдык байланышы жок курулуштардын жана курулмалардын жайгашуусу мүмкүн эмес.

26. Эгерде уюмунда мектепке чейинки жалпы билим берүүнүн негизги жалпы билим берүү программасын ишке ашырып жаткан мектепке чейинки топ бар болсо, аларга аянттан мектепке чейинки уюмдардын түзүлүшүнө, мазмунуна жана иш тартибин уюштурууга болгон талаптарга ылайык жабдылган оюн зонасы бөлүнүп берилет.

## **5. Жалпы билим берүү уюмдарынын имаратына коюлган алаптар**

27. Цоколдук этаждарды жана жер төлөө жайларын окуу жайлар, кабинеттер, лабораториялар, окуу устаканалары, медициналык багыттагы жайлар, спорттук, бий жана актовый залдар катары пайдаланууга мүмкүн эмес.

28. Жаңыдан же кайрадан конструкцияланып жаткан жалпы билим берүү уюмдарынын сыйымдуулугу бир сменада гана окуу үчүн эсептелет.

29. Жалпы билим берүү уюмдарын долбоорлоодо, курууда жана кайрадан конструкциялоодо гардеробдорду ар бир класс үчүн милдеттүү түрдө жабдылган орундары менен биринчи-кабатка жайгаштыруу зарыл. Гардеробдор кийим, баш кийим илгичтер жана бут кийим койгучтар менен камсыз кылышат. Иштеп жаткан имараттарда башталгыч класстардын окуучулары үчүн гардеробдор, аларды жеке шкафттар менен жабдуу шарты болсо рекреацияларда жайгаштырылат.

30. Айыл жергесинде жайгашкан жалпы билим берүү уюмдарында бир класстагы окуучулардын саны 10дон ашпаса, окуу класстын 1 окуучуга болгон аянынын ченеми бузулбаса, окуу класстарда гардеробдор (илгичтер же шкафттар) жайгаштырылат.

31. Башталгыч класстардын окуучулары үчүн окуу класстары имараттын үчүнчү кабатынан жогору жайгаштырылбайт.

32. Жалпы билим берүү уюмдарынын жаңыдан курулуп жаткан имараттарында башталгыч класстар үчүн окуу жайлар өзүнчө блокко (имаратка) бөлүнөт, окуу секцияларга топтолот. 1-4-класстардын окуучулары үчүн окуу секцияларга (блокторго) төмөнкүлөр жайгаштырылат: рекреациялары бар окуу жайларды, узартылган күндүн топтору үчүн оюн бөлмөлөрдү (бир окуучуга 2,5 м<sup>2</sup> кем эмес эсебинде), дааратканаларды.

33. Билим берүүнүн 2-3-тепкичинин окуучуларына билим берүү процессин уюштуруу ютасстык-кабинеттик система боюнча уюштурууга мүмкүнчүлүк берилет. Эгерде кабинеттерде жана лабораторияларда окуу эмеректерин окуучулардын бою-жашы боюнча өзгөчөлүктөрүнө ылайык келтирүүгө мүмкүнчүлүк жок болсо, окутуунун кабинеттик системасын колдонууга уруксат берилбейт.

34. Айыл жергесинде жайгашкан жалпы билим берүү уюмдарында класстар толбой калганда окуу кабинеттери эки жана андан көп сабак боюнча колдонулат.

35. Окуу кабинеттеринин аяны окуу процессинде колдонулуучу окуу куралдарды жана жабдууларды сактоо үчүн кошумча эмеректерди (шкаф, тумба, ж.б.) коюу үчүн керектелүүчү аянтты эсептебестен, 1 окуучуга 2,5 м<sup>2</sup>ден кем эмес, ал эми иштин топтук формасын жана жеке сабактарды уюштуруу да 1 окуучуга 3,5 м<sup>2</sup>ден кем эмес катыштан алынат.

36. Жалпы билим берүү уюмдарынын жаңы курулуп жана кайрадан конструкцияланып жаткан имараттарында окуу жайларынын бийиктиги 3,0-3,5 м. Класстарда окуучулардын эсептелүүчү саны бир окуучуга болгон аянынын жана ушул эрежелердин 5-бөлүмүнө ылайык эмеректерди коюу эсебинен аныкталат.

37. Химия, физика, биология кабинеттеринде лаборанттар үчүн жайлар 16,0 м<sup>2</sup> кем эмес жабдылышы керек.

38. Информатика жана башка персоналдык компьютерлер колдонулуучу кабинеттердин аяны персоналдык электрондук-эсептөөчү машиналарына болгон гигиеналык талаптарга ишти уюштурууга дал келиши керек.

39. Спорттук зал имараттын 1-2-кабаттарына же өзүнчө курулган имаратка жайгаштырылат. Спорттук залды 2-кабатка же андан жогору жайгаштырууда үндөн жана дирилдөөдөн обочолонтуу иш чарапалары аткарылыши зарыл.

40. Спорттук залдардын аяны: 9,0x18,0 м, 12,0x24,0 м, 18,0x30,0 м. Спорттук залдын бийиктиги 6,0 м кем болбошу керек.

41. Иштеп жаткан жалпы билим берүү уюмдарынын спорттук залдарында снаряддык бөлмөлөр; эркек балдар жана кыздар үчүн чечинип-кыйинүүчү бөлмөлөр, душ бөлмөлөрү жана дааратканалар каралат.

42. Жалпы билим берүү уюмдарынын жаңы салынып жаткан имараттарынын спорттук залдарында төмөнкүлөр каралышы керек: снаряддар үчүн бөлмөлөр; аяны 4,0 м<sup>2</sup>ден турган тазалоочу инвентарларды сактоо жана дезинфекциялоо жана жуучу эритмелерди жасоо үчүн жайлар; эркек балдар жана кыздар үчүн чечинип-кыйинүүчү ар бири 12 м<sup>2</sup>ден кем эмес болгон өзүнчө бөлмөлөр; эркек балдар жана кыздар үчүн ар бири 8,0 м<sup>2</sup> кем эмес өзүнчө дааратканалар; дааратканаларда жана чечинип-кыйинүүчү бөлмөлөрдө кол жуу үчүн раковиналар коюлушу керек.

43. Жалпы билим берүү уюмдарында бассейндерди орнотууда пландаштыруу чечимдери жана аны колдонуу сүзүүчү бассейндердин түзүлүшүнө жана аны колдонууга жана суунун сапатына болгон гигиеналык талаптарга жооп бериши керек. Бассейндин негизги жайларынын ичин пландаштыруу төмөнкү функционалдык схема боюнча үзгүлтүксүз гигиеналык принципке дал келиши керек: гардероб, кийинип-чечинүүчү бөлмөсү, душ бөлмөсү, бут ваннасы, бассейн ваннасы. Кийинип-чечинүүчү бөлмө жана сантүйүн душ бөлмөсү менен чоң эмес тамбур же коридор аркылуу байланышат. Аялдар дааратканасында

30 кызга 1 унитаз каралат, эркектердикинде 45 балага 1 унитаз жана 1 писсуар каралат. Душ бөлмөлөрү 3 кишиге 1 душ сеткасы эсебинде жасалат. Душтан бассейндик ваннасына болгон жолго жазылыгы 1,8 м, терендиги 0,1-0,15 м болгон аккан суусу менен кичине бут ванналар коюлат Ванналардын периметри боюнча айланып өтүү үчүн жазылыгы 1,5 м кем эмес килемчелер төшөлөт.

44. Спорттук бассейндердин ванналарынын өлчөмү жана адамдарды киргизүү 1-таблицага ылайык келиши керек.

1-таблица

Балдардын жашы	Бассейндик ваннасынын өлчөмү				Адамдарды киргизүү мүмкүнчүлүгү (1 сменада/адам)	1 адамга болгон суунун күзгүсүнүн өлчөмү, м <sup>2</sup>		
	узун-дугу (м)	жазылыгы (м)	терендиги (м)					
			тайыз жеринде	терен жеринде				
14 жаштан жорогу балдар	10-12,5	6	0,9	1,25	15	4-5		
10-14 жаш	10-12,5	6	0,8	1,05	15	4-5		
7-10 жаш	10-12,5	6	0,6	0,85	15	4-5		

45. Сүзүүчү бассейндер бассейндик ванналарындагы сууну алмаштырып турууну камсыз кылуучу системалар менен жабдылыши зарыл. Сууну алмаштыруу мүнөзү боюнча бассейндердин төмөнкүдөй тибине жол берилет:

- рециркуляциялык түрүндөгү бассейндер;
- агымдуу түрдөгү бассейндер;
- мезгили менен суу алмаштыруучу бассейндер.

46. Бассейндеги сууну милдеттүү түрдө жугушсуз кылуу керек. Сууну жугушсуз кылуу үчүн колдонулган реагенттер балдардын ден соолугуна коопсуз болушу керек.

47. Бассейндик ваннасына келген суунун сапаты жана коопсуздугу ичимдик суунун талаптарына ылайык келиши керек.

48. Жалпы билим берүү уюмдарында окуучулардын тамактануусун уюштуруу үчүн бир нече жайлар каралышы зарыл.

49. Жалпы билим берүү уюмдарынын имараттарын курууда жана кайрадан конструкциялоодо актовый зал каралышы зарыл, анын өлчөмү бир орунга 0,65 м<sup>2</sup> эсебинде отургучтардын саны менен аныкталат. Актовый залга караштуу артисттер үчүн бөлмөлөр, кинопроекциялык бөлмөлөр, жасалгалар жана бутафориялар, музыкалык аспаптар, костюмдарды сактоо үчүн жайлар каралат.

50. Китеңкананын тиби жалпы билим берүү уюмдарынын түрүнө жана анын сыйымдуулугуна жарааша болот. Айрым сабактар терендетилип окутулган мекемелерде, гимназияларда жана лицейлерде китеңкана жалпы билим берүү уюмдарынын маалымдама-маалыматтык борбору катары колдонулат. Китеңкананын (маалыматтык борбордун) өлчөмүн бир окуучуга 0,6 м<sup>2</sup>ден кем эмес эсепте алыш керек.

51. Жалпы билим берүү уюмдарынын рекреациялары бир окуучуга 0,6 м<sup>2</sup>ден кем эмес эсепте каралышы керек. Рекреациялардын жазылыгы класстык бөлмөлөр бир тарапта жайгаштырылса - 4,0 м кем эмес, ал эми эки тарапта жайгаштырылса - 6,0 м кем болбошу керек.

52. Иштеп жаткан жалпы билим берүү уюмдарында окуучуларды медициналык жактан тейлөө үчүн имараттын бириңчи кабатында бирдик блокто жайгашкан медициналык багыттагы жайлар каралышы зарыл: аяны 14,0 м<sup>2</sup>ден кем эмес жана узундугу 7,0 м кем эмес врачтын кабинети (окуучулардын кулагынын угушун жана көзүнүн көрүүсүн аныктоо үчүн) жана аяны 14,0 м<sup>2</sup>ден кем эмес процедуралык бөлмө (эмдөө үчүн).

53. Айыл жергесинде жайгашкан жалпы билим берүү уюмдарында медициналык жактан тейлөө фельдшердик-акушердик пункттарда жана амбулаторияларда уюштурулат.

54. Стоматологиялык кабинетти жабдууда аяны аяны 14,0 м<sup>2</sup>ден кем болбошу керек.

55. Медициналык багыттагы бардык жайлар бир блокто топтолуп, имараттын 1-кабатында жайгаштырылышы керек.

56. Психологиялык-педагогикалык жардам керек болгон балдар үчүн жалпы билим берүү уюмдарында педагог-психологдун жана мугалим-логопеддин аяны 10 м<sup>2</sup>ден кем болбогон кабинеттери алдын ала каралат.

57. Ар бир кабатта каалгасы бар кабиналары менен жабдылган балдар жана кыздар үчүн дааратканалар жайгаштырылыши керек. Санитардык шаймандардын саны төмөнкү эсепте аныкталат: 20 кызга 1 унитаз, 30 кызга 1 жуунгуч: 30 балага 1 унитаз, 1 писсуар жана 1 жуунгуч. Балдар жана кыздар үчүн санитардык түйүндөрдүн аяны бир окуучуга 0,1 м ден кем эмес эсебинде саналат.

58. Персонал үчүн 20 кишиге 1 унитаз эсебинде өзүнчө сантүйүн бөлүнүп берилет.

59. Санитардык түйүндөрдө бут менен баскычтары бар чакалар, даарат кагаздары үчүн илгичтер орнотулат; жуунуучу раковиналардын жаңына электр сұлғу же қағаз сұлғу илгич тағылат. Санитардык-техникалык шаймандар оң болушу керек, сыйнектары, жаракалары жана башка кемчиликтери болбоосу зарыл. Сантүйүндөрдүн кире беришин окуу жайлардын кире беришинин тушуна жайгаштырууга тыюу салынат.

60. Унитаздар жуучу жана дезинфекциялануучу каражаттар менен тазалоого мүмкүн болгон материалдардан жасалган отургучтар менен жабдылат.

61. Билим берүүнүн 2 жана 3-тепкичтериндеги окуучулар үчүн жалпы билим берүү уюмдарынын жаңы куруулуп жаткан жана кайрадан конструкцияланып жаткан имараттарында аяны 3,0 м<sup>2</sup>ден турган 70 адамга 1 кабина эсебинде жеке гигиена бөлмөсү алдын ала каралат. Алардын ичине ийилчээк түтүкчө, унитаз жана муздак жана ысык суусу бар жуунуучу раковина коюлат.

62. Жалпы билим берүү жеке гигиена кабинети даараткана бөлмөлөрүндө жабдылат.

63. Жалпы билим берүү уюмдарынын жаңы салынып жаткан имараттарында ар бир кабатта түбүнөн муздак жана ысык сууну өткөрүп тазалоочу шаймандарды сактоо жана тазалоо жана дезинфекциялоо эритмелерди жасоо үчүн жайлар алдын ала каралат. Жалпы билим берүү уюмдарынын мурда салынган имараттарында тазалоочу шаймандарды сактоо үчүн (тамак-аш блогунун жана медициналык багыттындағы жайларды тазалоо үчүн дайындалған шаймандардан тышкary) шкаф коюлган өзүнчө орун бөлүнүп берилет.

64. Башталгыч класстардын жайларында, лаборант бөлмөсүндө, окуу кабинеттерде (химия, физика, сүрөт, биология), устаканаларда, үй-тиричилик кабинеттеринде, медициналык багыттагы бардык жайларда кол жуу үчүн раковиналар коюлат.

65. Окуу жайларында раковиналар окуучулардын бою-жаши боюнча өзгөчөлүктөрүн эске алуу менен орнотулат: 1-4-класстардын окуучулары үчүн полдон раковинанын четине чейин 0,5 метр бийиктике жана 5-11-класстын окуучулары үчүн 0,7-0,8 м бийиктике. Раковиналардын жаңына бут менен баскычы бар чакалар, даарат кагаздарын илгичтер орнотулат; жуунуучу раковиналардын жаңына электр сұлғу же қағаз сұлғу илгич тағылат, самын коюлат. Самын, даарат қағаз жана сұлғулөр дайыма болууга тийиш.

66. Бардык жайлардын шыптары жана дубалдары жылмакай болушу керек, жылчыктары, жаракалары, деформациялары, грибок ооруусунун белгилери жок болушу керек жана дезинфекциялоочу каражаттарды колдонуу менен нымдуу тазалоого мүмкүн болушу керек.

67. Окуу жайлардын, кабинеттердин, рекреациялардын полуна тактай, паркет, плитка же линолеум салынышы керек. Эгерде плитка салынса, тайгак болбошу үчүн үстү күнүрт жана жылмакай эмес болушу керек. Дааратканалардын жана жуунуу бөлмөлөрдүн полуна керамика плиткасын салуу сунушталат. Бардык жайлардын полу жылчыктары, дефекттери жана механикалык бузулуулары болбошу керек.

68. Медициналык багыттагы жайлардын шыбынын, дубалынын жана полуунун үстү нымдуу тазалоого, жуучу жана дезинфекциялоочу каражаттарга туруктуу болуш үчүн жылмакай болууга тийиш.

69. Бардык куруу жана жасалгалоо материалдары балдардын ден соолугуна зияны жок болушу керек.

70. Жалпы билим берүү уюмунда окуучулар болгон мезгилде бардык түрдөгү ондоо иштерин жүргүзүүгө тыюу салынат.

71. Жалпы билим берүү уюмдарда окуучулардын күнү-түнү болуусунда төмөнкүлөр алдын ала каралышы керек:

- аянты бир балага  $4,0 \text{ м}^2$ ден кем эмес балдар жана кыздар үчүн өзүнчө уктоо жайлары;
- аянты бир окуучуга  $2,5 \text{ м}^2$ ден кем эмес өз алдынча даярдануу үчүн жайлар;
- эс алуу жана психологиялык эс алуу бөлмөлөрү;
- жуунуучу жайлар (10 адамга 1 раковина), дааратканалар (10 кызга 1 унитаз, 20 балага 1 унитаз жана 1 писсуар, ар бир дааратканада кол жуучу 1 раковина), душ бөлмөсү (20 адамга 1 душ торчосу), гигиена бөлмөсү;
- кийим жана бут кийим кургатуучу бөлмө;
- жеке кийимдерди жуучу жана үтүктөөчү жай;
- жеке кийимдерди сактоо үчүн жай;
- медициналык камсыз кылуу үчүн жай: врач кабинети;
- изолятор;
- административик-чарбалык жайлар.

72. Уктоо корпусу өзүнчө турат же аны жалпы билим берүү уюмдарынын негизги имаратынын курамына киргизсе болот. Өзүнчө турган уктоо корпусу имаратка жылуу өтмө менен кошутат.

73. Жалпы билим берүү уюмдарынын жайларындагы шуулдаган үндүн деңгээли 40 дБАдан жогорулабашы керек.

## **6. Жалпы билим берүү уюмдарынын жайларына жана жабдууларына болгон талаптар**

74. Окуучулар үчүн орундуун саны долбоор тарабынан каралган жалпы билим берүү уюмдарынын сыйымдуулугунан ашпашы керек.

75. Окуу жайларынын бағытына жараша окуучулук эмеректердин ар кандай түрлөрү колдонушу мүмкүн: мектеп партасы, окуучунун столу (бир орундуу жана эки орундуу), аудиториялык, чиүү үчүн же лабораториялык стoldор отургучтары менен. Жөлөнгүчү жок олтургучтар колдонулбайт.

76. Окуучулук эмеректер балдардын ден соолугуна зыяны жок материалдардан жасалышы керек жана балдардын бою-жашы боюнча өзгөчөлүктөрүнө дал келиши зарыл.

77. 1-тепкичин окуучулары үчүн окуучулук эмеректердин негизги түрү болуп, үстү эңкейүүчү мектеп партасы болушу керек. Жазууга, окууга үйрөтүп жатканда мектеп партасынын үстүнүн эңкейиши 7-15 градусту түзүшү керек. Отургучтун алдыңкы чети партанын астына 1-номердеги парталардыкына 4 сантиметрге, 2-3-номердегилерге 5-6 сантиметрге жана 4-номердегилерге 7-8 сантиметрге кириши керек.

78. Окуу эмеректеринин өлчөмү окуучулардын боюна жараша 2-таблицадагы маанилерге дал келиши керек.

2-таблица

**Эмеректин өлчөмү жана аны маркировкалоо**

Эмерек тин номери	Бой тобу, мм	Столдун окуучуга караган четинин полго карата болгон бийиктиги, мм	Маркировкалоонун өнү	Отургучтун берки четинин полго карата болгон бийиктиги, мм
1	1000-1150	460	Кызгылт-сары	260
2	1150-1300	520	Кызгылт-көк	300
3	1300-1450	580	Сары	340
4	1450-1600	640	Кызыл	380
5	1600-1750	700	Жашыл	420
6	1750дөн жогору	760	Көгүш	460

79. Окуучулардын боюна жараша окуу эмеректерин тандоо үчүн аларды өндөрү боюнча маркировкалоо жүргүзүлөт, аны столдун жана отургучтун сырткы көрүнүп турган капиталына тегерекче же тилкелер түрүндө түшүрөт.

80. Парталар (столдор) окуу жайларында номерлери боюнча коюлат: кичирээктери дос-кага жакын, чондору - арыраак. Кулагы катуу балдар үчүн парталар биринчи катарга коюлат.

81. Көзү начар көргөн балдар класстык доскага жакын парталарга отургузулат.

82. Ангина, суук тийүү оорулары менен тез-тез ооруган балдар имараттын сырткы дубалынан алыс отургузулат.

83. Бир окуу жылында эки жолудан кем эмес четки катарда отургандарды, 1 жана 3-катар (парталарды үч катар кылып койгон учурда), эмеректин бойлоруна жараша дал келүүсүн бузбастан орундары менен алмаштырат.

84. Келбеттери бузулбашы үчүн биринчи сабакка келген күндөн тартып туура отурууга үйрөтүү зарыл.

85. Окуу жайларды жабдууда төмөнкү өткөөлдөрдүн жана аралыктардын өлчөмдөрү сакталышы керек:

- эки орундуу столдордун катарларынын арасы - 60 сантиметрден кем эмес;
- сырткы дубал менен жанындагы катардын арасы - 70 сантиметрден кем эмес;
- ички дубал (тоскуч) же шкафттар менен жанындагы катардын арасы - 160 сантиметрден кем эмес;
- акыркы столдор менен класстык доскага карама-каршы турган дубалга (тоскучка) чейин аралык 140 сантиметрден кем эмес, сырткы деп эсептелген арткы дубалга чейин - 100 сантиметр;
- демонстрациялык столдон окуу доскасына чейин - 140 сантиметрден кем эмес;
- биринчи партадан окуу доскасына чейин - 280 сантиметрден кем эмес;
- акыркы отурган окуучунун окуу доскасынан эң көп алыстыгы - 860 сантиметр;
- окуу доскасынын ылдыйкы чети полдон 70-90 сантиметрге ейдө болушу керек;
- эмеректи төрт катар кылып коюуда кабинеттердин квадрат же туурасынан болгон конфигурациясында класстык доскандан столдордун биринчи катарына чейин - 300 сантиметрден кем эмес.

86. Узундугу 3,0 м болгон досканын четинен алдыңкы столдо отурган окуучунун акыркы ордунун ортосуна чейинки досканы көрүү бурчу билим берүүнүн 2-3-тепкичинин окуучулары үчүн кеминде 35 градус жана билим берүүнүн 1-тепкичинин окуучулары үчүн кеминде 45 градус болот. Терезелерден эң алыс турган орун 6,0 метрден ашпоого тийиш.

87. Жалпы билим берүү уюмдарынын жаңы салынып жана кайрадан конструкцияланып жаткан имараттарында окуу столдорун терезени бойлото кооп жана эшиктин жарыгы сол тараалтан болуусу менен окуу жайлардын жана кабинеттердин түз бурчтук конфигурациясын алдын ала кароо зарыл.

88. Бор колдонулуучу класстык доскалар чагылышпаган кочкул жашыл жана күрөң түстө жана бордун чаңын тосуп туруу, борду сактоо үчүн ноосу, чүпүрөгү жана чертеж шаймандары үчүн илгичи болушу керек.

89. Маркердик досканы пайдаланган учурда маркердин түсү досканын түсүнө карама-каршы болушу керек (кызыл, кара, күрөн, көктүн жана жашылдын кочкул түстөрү).

90. Окуу жайларда жана кабинеттерде интерактивдик досканы жана проекциялык экранды колдонууда анын тегиз жарык берүүсүн жана чайыттай жарык тактардын жок болушун камсыз кылуу зарыл.

91. Физика жана химия кабинеттери атайын демонстрациялык столдор менен жабдылыши керек. Окуу-көрсөтмө куралдарынын жакшы көрүнүп турушу үчүн демонстрациялык стол подиумга орнотулат. Окуучулук жана демонстрациялык столдордун үстү агрессивдүү химиялык заттарга туруктуу болуш керек жана столдун сырткы четтери боюнча коргоо

борттору болуш керек. Химия жана лаборанттын кабинети химиялык заттардын жытын тартып алуучу шкафтары менен жабдылат.

92. Информатика кабинетинин жабдылыши ишти уюштурууга жекече электрондук-эсептөө машиналарына санитариялык-эпидемиологиялык талаптар эрежелерине шайкеш келиши керек.

93. Эмгекке окутуу үчүн устаканалардын аяны 1 иш орунга  $6,0 \text{ м}^2$  эсебинде бөлүнөт. Устаканаларда жабдууларды жайгаштыруу көрүнүктүү жана туура позада иштөөгө ынгайлтуу шарттарды түзүү менен жүргүзүлөт.

94. Жыгач устаканалары терезеге карата 45 градус бурчта же жарык сол жактан тийүү үчүн жарык тийген дубалга перпендикуляр коюлган 3 катар верстактар менен жабдылат. Верстактардын ортосундагы аралык алдыга-артка болгон багытта 0,8 метрден кем эмес болбоого тийиш.

95. Бир орундуу верстактардын катарынын ортосундагы аралык 1,0 метрден кем эмес, ал эми эки орундууларды - 1,5 метр болушу керек. Верстактарга кысыкчтар алардын оқторунун ортосуна 0,9 метр аралыкка бекитилет. Жыгач менен иштөөчү верстактар бийиктиги 0,65-0,7 метр болгон алдын ала сактагыч торлору менен камсыз болушу керек.

96. Бургуучу жана курчуутуучу жана башка станоктор атайын фундаментте орнотулушу керек жана алдын ала сактагыч торлору, айнектер менен жабдылыши жана ичине жарык берилиши керек.

97. Жыгач жана темир менен иштөөчү верстактар окуучулардын боюна дал келиши керек жана бут койгучтары болуш керек.

98. Жыгач жана темир устаканалар жана кыздар үчүн үй-тиричилик кабинеттери муздак жана ысык суусу бар жуунуучу раковиналар, электр сүлгүлөр же кагаз сүлгүлөр менен камсыз болушу керек.

99. Жалпы билим берүү уюмдарынын жаңы куруулуп жаткан жана кайрадан конструкцияланын жаткан имараттарында үй-тиричилик кабинеттеринде экиден кем эмес жай алдын ала каралышы керек: тамак жасоо ыкмаларына үйрөтүү үчүн, бычып жана тигүү үчүн.

100. Тамак жасоо ыкмаларына үйрөтүү үчүн колдонгон үй-тиричилик кабинетине муздак жана ысык суусу бар эки уялуу сууну чабыштыргычы бар жуучу раковиналар, гигиеналык катмары бар 2ден кем эмес стол, муздаткыч, электр плиткасы жана идиш-аяк сактоо үчүн шкаф алдын ала каралат. Идиш-аякты жуу үчүн уруксат берилген жуучу каражатты пайдаланууга мүмкүн.

101. Бычып жана тигүү үчүн колдонгон үй-тиричилик кабинети үлгү чийүү жана бычуу үчүн столдор жана тигүү машиналары менен жабдылат. Тигүүчү машиналар сол тарааптан алардын үстүнө эшиктин жарыгы тийгидей кылышын терезени бойлото коюлат же мандайынан тигүүчү машинанын үстүнө жарык тийиш үчүн терезенин так тушуна коюлат.

102. Иштеп жаткан жалпы билим берүү уюмдарынын имараттарында эгерде бир эле үй-тиричилик кабинети болсо, электр плитасын, иштетүү столдорду, идиш жуугучтарды жана жуунгучту жайгаштыруу үчүн өзүнчө орун жабдылат.

103. Эмгекке үйрөтүү устаканалары, үй-тиричилик кабинеттери, спорттук залдар биринчи медициналык жардам берүү үчүн аптечкалар менен камсыз болушу керек.

104. Узартылган күндүн тобуна катышкан биринчи класстын окуучулары үчүн уктоочу жайлар балдар жана кыздарга өзүнчө болушу керек. Алар өспүрүмдүк ( $1600 \times 700 \text{ мм}$  өлчөмү менен) же орнотулган бир ярустуу керебеттер менен жабдылат. Уктоо бөлмөлөрүндөгү керебеттердин арасын анча көп кылбай жайгаштырат: сырткы дубалдан - 0,6 метрден кем эмес, жылуулук бергичтерден - 0,2 метр, керебеттердин ортосундагы жазылыш - 1,1 метрден кем эмес, эки керебеттин баш жагындагы аралыгы - 0,3-0,4 м.

105. Узартылган күндүн тобуна катышкан биринчи класстын окуучулары үчүн оюн бөлмөлөрүндө эмеректер, оюн жана спорттук жабдуулар окуучулардын боюна дал келиши

керек. Эмеректи аянттын көбүрөөк бөлүгүн кыймылдуу оюндар үчүн бошотуп, оюн бөлмөнүн периметри боюнча коюу зарыл. Жумшак эмерек колдонууда чечилүүчүү каптары (2ден кем эмес) болуш керек, аларды милдеттүү түрдө бир айда бир жолудан кем эмес жана кирдегенде алмаштырып турлуу зарыл. Оюнчуктарды жана окуу куралдарын сактоо үчүн атайын шкафттар коюлат.

106. Телевизорлор атайын түмбаларга полдон 1,0-1,3 м бийиктиктөө коюлат. Телекөрсөтүүлөрдү көрүүдө көрүүчүлөрдүн орду экрандан көрүүчүлөрдүн көзүнө чейинки 2 м кем эмес аралыкта жайгаштырылат.

## **7. Аба-жылуулук режимине болгон талаптар**

107. Жалпы билим берүү уюмдарынын имараттары борбордук жылуулук берүү жана аба алмаштыруу системалары менен жабдылат, алар турак жана коомдук имараттарды куруу жана долбоорлоштуруу ченемдерине дал келиши керек жана микроклиматтын жана аба чөйрөсүнүн оптималдуу параметрлерин камсыз кылышы керек.

108. Уюмдарда буу менен жылуулук берүү колдонулбайт. Жылуулук берүү приборлоруна тосмолорду орнотууда колдонулуучу материалдар балдардын ден соолугуна зыян келтирбеши керек. Жыгач-кырынды плиткасынан жана башка полимердик материалдардан жасалган тосмолорго тыюу салынат.

109. Ташып жүрүүчү жылуулук берүү приборлорун, ошондой эле инфракызыл нур чыгарган жылыткычтарды колдонууга болбайт.

110. Климаттык шарттарга карата абанын температурасы окуу жайларында жана кабинеттерде, психологун жана логопеддин кабинетинде, лабораторияларда, актовый залда, ашканада, рекреацияларда, китеңканада, кире бериштеги бөлмөдө, гардеробдо - +18° - +24 °C болушу керек; спорттук залда жана секциялык сабактарды өткөрүү үчүн бөлмөлөрдө, устаканаларда - +17° - +20 °C; уктоочу жайда, оюн бөлмөлөрүндө, мектепке чейинки билим берүү бөлүкчөлөрүнүн жана мектепке караштуу интернаттын жайларында - +20° - +24 °C; медициналык кабинеттерде, спорттук залдын кийинип-чечинүүчү бөлмөсүндө - +20° - +22 °C, душ бөлмөсүндө - +25 °C.

111. Температураны контролдөп турлуу үчүн окуу жайлар жана кабинеттер тиричилик термометрлери менен камсыз болушу керек.

112. Сабактардан сырткары мезгилде, жалпы билим берүү уюмдарынын жайларында балдар жок кезде +15 °C төмөн эмес температура кармалып туршуу керек.

113. Жалпы билим берүү уюмдарынын жайларында абанын салыштырмалуу нымдуулугу 40-60%ды түзүш керек, абанын кыймыл ылдамдыгы 0,1 м/секундадан көп болбошу керек.

114. Эгерде иштеп жаткан жалпы билим берүү уюмдарында от жагуу меши бар болсо, анда от коридордан жагылат. Жайлардагы абаны кычкыл көмүртек менен бузбоо үчүн мештин түтүгү отун толугу менен күйүп бүткөндө жана окуучулар келгенге чейин эки saat эрте жабылыши керек.

115. Окуу жайлар танапис учурунда желдетилет, ал эми рекреациялар - сабак учурунда. Сабактар башталганча жана алар бүткөндө окуу жайларын өтмө шамал менен желдетүү керек. Өтмө шамал менен желдетүүнүн узактыгы аба ырайына, шамалдын багытына жана ылдамдыгына, жылуулук берүү системасынын натыйжалуулугуна карата аныкталат. Өтмө шамал менен желдетүүнүн сунушталуучу узактыгы ушул санитардык эрежелердин 3-таблицасында көрсөтүлгөн.

**Сырттагы абанын температурасына карата өтмө шамал менен  
желдетүүнүн сунушталуучу узактыгы**

Сырттагы температура, °C	Жайларды желдетүүнүн узактыгы, мин.	
	кичине танапистерде	чоң танапистерде жана сменалардын ортосунда
+10дон + 6га чейин	4-10	25-35
+5тен 0го чейин	3-7	20-30
0дон - 5ке чейин	2-5	15-25
-5тен - 10го чейин	1-3	10-15
-10дон төмөн	1-1,5	5-10

116. Дене тарбия сабактары жана спорттук секциянын сабактары жакшы аэрациялануучу спорттук залдарда өткөрүлөт.

117. Терезелердин ачылуучу рычагдык аспаптары бар фрамугдары же фортоккалары болушу керек. Желдетүү үчүн колдонулган фрамугдардын жана фортоккалардын аяны окуу жайларында полдун 1/50 аянынан кем болбошу керек. Фрамугдар жана фортоккалар жылдын бүт мезгилинде он абалда болушу зарыл.

118. Терезелерге бүтүн айнек полотнолор салынышы керек. Сынган айнектерди тез арада алмаштыруу зарыл.

119. Абаны оп тартуучу өзүнчө системалар төмөнкү жайлар үчүн карапат: окуу жайлар жана кабинеттер, актовый залдар, бассейндер, тирлер, ашканалар, медициналык пункттар, киноаппарат бөлмөсү, санитардык түйүндөр, тазалоочу шаймандарды даярдоочу жана сактоочу жайлар, жыгач жана темир устаканалар. Механикалык абаны оп тартуу системасы устаканаларда жана мештер коюлган тейлөөчү эмгек кабинеттеринде орнотулат.

### **8. Табигый жана жасалма жарыктандырууга болгон талаптар**

120. Турак жана коомдук имараттарга табигый, жасалма, биргелешкен жарыктандырууга болгон гигиеналык талаптарга ылайык бардык окуу жайларында табигый жарык берилиши керек.

121. Табигый жарыгы жок төмөнкүлөр долбоорлонот: снаряд коюучу, жуунуучу жай; гимнастика залындагы дааратканалар; персоналдын душ бөлмөсү жана дааратканасы; кампалар; радиотүйүндөр; киносүрөтлабораториялар; кител сактоочу жайлар; бойлердик жайлар; насостук суу түтүктөрү жана канализациялар; аба алмаштыруу камералары; башкаруу түйүндөрү жана имараттардын инженердик жана технологиялык жабдууларын орнотуу жана башкаруу үчүн башка жайлар; дезинфекциялоо каражаттарын сактоо үчүн жайлар.

122. Окуу жайлар сол капиталдан табигый жарык тийгидей кылып долбоорлонот. Окуу жайлар 6 метрден көп терең болгондо, он тараптан жарык берүү түзүлүшүнүн болушу милдеттүү, анын полдун болгон бийиктиги 2,2 метрден кем болбошу керек. Негизги жарыкты окуучунун бет маңдайынан жана артынан берүүгө тыюу салынат.

123. Эмгекке үйрөтүү устаканаларында, акты жана спорттук залдарда эки капиталынан табигый жарык тийип турууга болот.

124. Табигый жарыктын коэффициентинин (мындан ары - ЭЖК) мааниси жалпы билим берүү уюмдарынын жайларынын багытына карата ченемделет:

Жайлардын түрлөрү	ЭЖКны жана жарыкты (Г - горизонталдуу, В - вертикалдуу) ченемдөө жумуш жасалуучу үстүнкү бети жана жалпактык жана полдун үстүндөгү тегиздиктин бийиктиги, метр	Эшиктин жарыгы		Бириктирилген жарык берүү	
		ЭЖК, %		ЭЖК, %	
		Үстүнкү жана бирикт ирилген жарык берүүдө	Каптал дандарык тийүүдө	Үстүнкү жана бириктир илген жарык берүүдө	Капталдан жарык берүүдө
Класстык бөлмөлөр, кабинеттер, аудиториялар	Жумуш столдору жана парталар: Г-0,8	4,0	1,5	2,1	1,3
	Досканын ортосу: В-1,5	-	-	-	-
Информатика жана эсептөөчү техника кабинеттери	Г-0,8	3,5	1,2	2,1	0,7
	Дисплейдин экраны: В-1	-	-	-	-
Техникалык черчение жана сүрөт тартуу окуу кабинеттери	Г-0,8	4,0	1,5	2,1	1,3
	Жумуш жасоо, чийүү учун доскалар, жумуш столдору	-	-	-	-
Окуу кабинеттердеги лаборанттык бөлмөлөр	Г-0,8	3,5	1,2	2,1	0,7
Металлдарды, жыгачты иштетүү боюнча устаканалар	Верстактар, жумуш столдору, Г-0,8	-	-	3,0	1,2
Үй-тиричилик кабинеттери	Г-0,8	4,0	1,5	2,1	1,3
Спорттук залдар	Г-0,0 В-2,0	2,5	0,7	1,5	0,4
Үстү жабык бассейндер	Г-суунун үстү	2,0	0,5	1,2	0,3
Рекреациялар	Г-0,0	2,0	0,5	1,2	0,3

125. Окуу жайларында бир капиталынан табигый жарык тийген учурда терезеден эң алыштагы парталардын үстүндөгү ЭЖК 1,5%дан кем болбошу керек. Эки тараптан эшиктин жарыгы тийип турган учурда ЭЖКнын көрсөткүчү ортоңку катарларда эсептелет жана 1,5%-ды түзүшү керек.

126. Жарыктык коэффициенти (ЖК) 1:6 түзүшү керек.

127. Окуу жайлардын терезелери горизонттун түштүк, түштүк-чыгыш жана чыгыш тараптарга карашы керек. Түндүк тарапка черчение, сүрөт тартуу кабинеттеринин, ошондой эле ашкананын терезелери карашы мүмкүн. Информатика кабинеттеринин багыты - түндүккө жана түндүк-чыгышка карайт.

128. Окуу жайлардын терезелерине терезенин алдындагы тактайдан төмөн эмес кылып, жөнгө салынуучу күндөн калкалоочу түзүлүш (көтөрүлүүчү-бурулуучу жалюзилер, кездеме терезе пардалар, эшикten тийген жарыктын деңгээлин төмөндөтпөгөн, жарыкты жакшы таратуучу касиети бар ачык түстөгү пардалар) менен жабдылат. Поливинилхлор пленкасынан жана башка эшикten тийген жарыкка тоскоол болуучу пардаларды, орнотмолорду колдонууга тыюу салынат.

129. Иштебеген учурда пардаларды терезелердин ортосундагы дубалдарга тартып коюу зарыл.

130. Күндүн жарыгын үнөмдүү пайдалануу жана окуу жайларга тегиз жарыктандыруу үчүн төмөнкүлөргө тыюу салынат:

- терезенин айнектерин сырдоого;
- терезенин алдындагы тактайга гүл коюуга, алар полдон 65-70 сантиметрге бийик болгон ташылуучу гул салгычтарга салынат же терезелердин ортосундагы дубалдарга илинүүчүү кашпого салынат;

131. Айнектер кирдешине жараشا, бирок бир жылда 2 жолудан кем эмес (күзүндө жана жазында) жууп-тазаланат.

132. Жалпы билим берүү уюмдарынын бардык жайлары турак жана коомдук имараттарга табигый, жасалма, бириктирилген жарыктандырууга болгон гигиеналык талаптарына ылайык жасалма жарыктандыруу менен камсыз болушат.

133. Окуу жайларында жалпы жарык берүү системасы шыпка илинүүчүү чыналуудагы чырактар же түс берүү спектри боюнча люминесценттик лампалар менен камсыздалат: ак, ағыш, накта ак.

134. Бир жайдын ичинде люминесценттик лампаларды жана жалпы жарыктандыруу үчүн ичинде зымы бар лампаларды колдонууга болбайт.

135. Окуу кабинеттерде, аудиторияларда, лабораторияларда жарыктандыруунун деңгээли төмөнкү ченемдерге дал келиши керек: иш столдорунун үстүндө - 300 - 500 лк, техникалык чийүү жана сүрөт кабинеттеринде - 500 лк, информатика кабинеттериндеги столдордун үстүндө - 300 - 500 лк, класстык досканын бетинде - 300 - 500 лк, актовый жана спорттук залдарда (полдун үстүндө) - 200 лк, рекреацияларда (полдун үстүндө) - 150 лк.

136. Окуу жайларда жалпы жарыктандыруу системасы колдонулат. Чырактар жана люминесценттик лампалар жарык тийген дубалга параллель болуп сырткы дубалдан 1,2 м жана ички дубалдан 1,5 м аралыгында тагылат.

137. Өзүнүн жарыгы жок класстык доска жергиликтүү жарыктандыруу - атайын класстык доскаларды жарыктандыруу үчүн багытталган софиттер менен жабдылат. Чырактар досканын үстүнкү кырынан 0,3 м жана на 0,6 м бийик кылыш класс тарапка карата илинет.

138. Окуу жайлар үчүн жасалма жарыктандыруунун системасын долбоорлоодо чырактардын линиясын ар бириң өзүнчө жандырууну алдын ала кароо керек.

139. Жасалма жарыкты үнөмдүү пайдалануу жана окуу жайларга тегиз жарыктандыруу үчүн чагылдыруу коэффициенти менен бетин күңүрт кылган жасалгалоо материалдарды жана сырларды колдонуу зарыл: шып үчүн - 0,7-0,9; дубалдар үчүн - 0,5-0,7; пол үчүн - 0,4-0,5; эмерек жана парталар - 0,45; класстык доскалар үчүн - 0,1-0,2.

140. Төмөнкү түстөгү сырларды колдонуу сунуш кылышат: шып үчүн - ак; окуу жайлардын дубалдары үчүн - сарынын, сарыч боздун, күлгүндүн, жашылдын, көгүштүн ачык түстөрүн; эмерек үчүн (шкафттар, парталар) - табигый жыгачтын түсү же ачык жашыл; класстык доскалар үчүн - кочкул жашыл, кочкул күрөн; каалгалар, терезенин рамалары үчүн - ак.

141. Булганганына карата бирок бир жылда 2 жолудан кем эмес чырактардын арматураларын тазалоо жана күйүп кеткен лампаларды өз убагында алмаштыруу зарыл.

## **9. Суу менен камсыз кылууга жана канализацияга болгон алаптар**

142. Жалпы билим берүү уюмдарынын имараттары чарбалык-ичүүчүү суу менен камсыз кылуунун, канализациянын жана суу арыкчаларынын борбордоштурулган системасы менен жабдылыши керек.

143. Муздак жана борбордоштурулган ысык суу менен жалпы билим берүү уюмдарынын, мектепке чейинки билим берүүнүн жана жалпы билим берүү уюмдарына караштуу интернаттардын жайлары камсыз болушат, анын ичинде: жаңы куруулуп жана реконструкцияланып жаткан жалпы билим берүү уюмдарынын тамак-аш блогунун жайлары, ашканасы, буфети, душ бөлмөсү, жуунуучу жайлары, жеке гигиена кабиналары, медициналык багыттагы жайлары, эмгекке үйрөтүү устаканалары, үй-тиричилик кабинеттери, башталгыч класстардын жайлары, сүрөт тартуу, физика, химия жана биология кабинеттери, лаборанттын бөлмөсү, тазалоочу инвентарларды сактоо үчүн жайлары жана дааратканалары.

144. Калктуу пунктта борбордоштурулган суу менен камсыздалбаган жалпы билим берүү уюмдары үзгүлтүксүз муздак суу жана суу ысытуучу системасынын орнотмосу менен камсыздалышы керек.

145. Жалпы билим берүү уюмдарды Кыргыз Республикасынын ичүүчү суу менен камсыз кылуу мыйзамдарынын талаптарына жооп берген коопсуз суу менен камсыз кылынат.

146. Жалпы билим берүү уюмдарынын имараттарында ашкананын канализациялоо системасы башкалардан өзүнчө болушу керек жана канализациянын сырткы системасына өз алдынча чыгарылган түтүгү болушу керек. Ашкананын өндүрүш жайлары аркылуу жогорку кабаттардын канализациялоо системасынын стояктары өтпөш керек.

147. Канализациясы жок айылдык райондордо жалпы билим берүү уюмдарынын имараттары локалдык тазалоо куруулмаларын орнотуу шарты бар ички канализация менен же короонун ичиндеги даараткана менен камсыз кылынат.

148. Жалпы билим берүү уюмдары ичүүчү суу коопсуздугуна жооп берген суу менен камсыздалат.

149. Жалпы билим берүү уюмдарында суу ичүү режими төмөнкү формаларда уюштурулат: стационардык ичүүчү фонтанчиктер; идиштерге куюлган суу.

150. Окуучулар билим берүү уюмдарында канча убакыт болсо, ошол убакыт бою аларга ичүүчү суу жеткиликтүү болушу керек.

151. Стационардык ичүүчү фонтанчиктердин конструктивдүү чечимдеринде бийиктиги 10 сантиметрден кем болбогон вертикалдык аккан, суунун тегерегине чектетүүчү шакекченин болуусун алдын ала кароо зарыл.

152. Суу ичүү тартибин бөтөлкөгө куюлган сууну пайдалануу менен уюштурууда жалпы билим берүү уюмунда таза идиштин (айнек жана фаянс - тамактануучу залда, бир жолку кичи стакан менен - окуу жана уктоочу жайларда) жетиштүү саны менен, ошондой эле таза жана колдонулган айнек жана фаянс идиштери үчүн маркировкаланган подностор менен, бир жолу колдонулуучу идиш-аяктарды чогултуу үчүн - контейнерлер менен камсыз кылуусу зарыл.

153. Калктуу пунктта борбордоштурулган суу менен камсыз кылуу болбогондо окуучулардын суу ичүү тартибин уюштуруу идиштерге куюлган сууну пайдалануу менен гана жүргүзүлөт.

154. Жалпы билим берүү уюмдарына жеткирилген бөтөлкөгө куюлган суу колдонулган техникалык регламенттин талаптарына ылайык, сапатын жана коопсуздугун тастыктаган документи болушу керек.

## **10. Ылайыкталган имараттарда жайгаштырылган жалпы билим берүү уюмдарынын жайларына жана жабдууларына болгон талаптар**

155. Жалпы билим берүү уюмдарын ылайыкталган имараттарда жайгаштырууда жайлардын милдеттүү жыйындысы болушу керек: окуу класстары, тамактанууну уюштуруу үчүн жайлар, медицина багытындагы жайлар, рекреациялар, административик-чарбалык жайлар, сантүйүндөр, гардеробдор.

156. Окуу жайлардын жана кабинеттердин аянын колдонуудагы санитардык эрежелердин талаптарына ылайык бир класстагы окуучулардын санына карата аныкталат.

157. Өздүк спорттук залды жабдууга мүмкүнчүлүк жок болсо, жалпы билим берүү уюмдарынын жанында жайгашкан спорттук куруулмалар колдонулат.

158. Гардеробдор болбогон учурларда рекреацияларда, коридорлордо жеке шкафттар жайгаштырылат.

## **11. Билим берүү процессинин режимине болгон гигиеналык талаптар**

159. Окуу сабактары saat 8ден эрте башталбайт.

160. Өзүнчө сабактарды терең окутуу уюмдарында, лицейлерде, гимназияларда окутуу I-сменада гана өткөрүлөт.

161. Эки сменада иштеген уюмдарда 1, 5, бүтүрүүчү 9 жана 11-класстардын сабактары биринчи сменага гана коюлат.

162. Жалпы билим берүү уюмдарында 3 сменада окутууга уруксат берилбейт.

163. Бир жумалык билим берүү жүктөмдү бир жума ичинде бир кылка бөлүштүрүү керек, анда бир күндүн ичиндеги мүмкүн болгон максималдуу жүктөмдүн көлөмү төмөнкүнү түзүшү керек:

- 1-класстын окуучулары үчүн бир күндө 4 сабактан көп болбошу керек жана бир жумада 1 жолу дene тарбия сабагын эсептегенде 5 сабак коюуга мүмкүн;
- 2-4-класстарга - 5 сабактан көп эмес жана бир жумада 6 күн окуса, 1 жолу дene тарбия сабагын эсептегенде 6 сабак коюуга мүмкүн;
- 5-11-класстар үчүн - 6 сабактан көп эмес.

164. Сабактардын расписаниесин милдеттүү жана факультативдик сабактар үчүн өзүнчө түзүлөт. Факультативдик сабактарды милдеттүү сабактар аз болгон күндөргө коюу керек. Акыркы сабак менен факультативдик сабактын ортосунда 45 мүнөт тыныгуу болушу керек.

165. Сабактардын расписаниеси окуучулардын бир күндүк жана бир жумалык акыл-эсинин иштөө жөндөмдүүлүгүн жана окуу предметтеринин татаалдык шкаласын эске алуу менен ушул санитардык эрежелериндеги 1-тиркеменин 2-4-таблицаларына ылайык түзүлөт.

166. Сабактардын жүгүртмөсүн түзүүдө бир күндө жана бир жумада сабактарды ар кандай татаалдыгына жараша кезеги менен коюу зарыл: билим берүүнүн 1-тепкичинин окуучулары үчүн негизги сабактарды (математика, орус жана чет тил, жаратылыш таануу, информатика) музыка, сүрөт, көркөм өнөр, эмгек, дene тарбия сабактары менен кезек келтириүү керек; билим берүүнүн 2 жана 3 тепкичинин окуучулары үчүн табият таануу-математикалык профилдеги сабактар гумманитардык сабактар менен кезектеши керек.

167. 1-класстар үчүн өтө оор сабактар 2-сабакка; 2-4-класстарга - 2-3-сабактарга; 5-11-класстарга 2-4-сабактарга коюлушу керек.

168. Башталгыч класстарда бир сабак удаа эки жолу өтүлбөйт.

169. Бир окуу күнүндө контролдук иш бир гана жолу өткөрүлөт. Контролдук иштерди 2-4-сабактарда өткөрүлөт.

170. Бардык класстарда сабактын узактыгы (академиялык saat) 45 мүнөттөн ашпаши керек. Ал эми 1-класстын сабактарынын узактыгы ушул санитардык эрежелердин 171-пункту менен жөнгө салынат, компенсациялык класстын сабактарынын узактыгы 40 мүнөттөн ашпайт.

171. 1-класстагы окутууда төмөнкү кошумча талаптарды аткаралышы керек:

- окутуу 5 күндүк жана 1-сменада болушу керек;
- биринчи жарым жылдыкта «тепкичтик» режимди пайдалануу (сентябрда, октябрда - бир күндө 3 сабактан ар бири 35 мүнөттөн, ноябрда - декабрда - 4 сабактан ар бири 35 мүнөттөн; январь - май - 4 сабактан ар бири 45 мүнөттөн);
- окуу күнүнүн ортосунда узактыгы 40 мүнөттөн ашпаган динамикалык тыныгуу уюштуруу сунушталат.
- узартылган күндүн тобуна катышкандар үчүн күндүзгү уктоо (1 saatтан кем эмес), 3 маал тамактануу жана таза абада сейилдөө уюштуруу зарыл;
- окутуу балл коюп баалоосуз жана үй тапшырмасыз өткөрүлөт;
- адаттагы режимде окугандар үчүн үчүнчү чейректин ортосунда кошумча бир жумалык каникул каралат.

172. Бир жума ичинде окуучулар өтө чарчабоосу жана акыл-эсинин иштөө жөндөмдүүлүгүнүн оптималдык деңгээлин сактоо үчүн бейшемби жана жума күнү жеңилдетилген окуу күнү болушу керек.

173. Сабактардын арасындағы танапис 10 мүнөттү түзөт, чоң танапистин узактыгы 20-30 мүнөт (2 же 3-сабактан кийин). Бир жолку чоң танапистин ордуна 2 же 3-сабактан кийин ар бири 20 мүнөттөн эки танапис уюштурушу мүмкүн.

174. Тыныгууну таза абада уюштуруу сунушталат. Ушул максатта күндө өткөрүлүүчү чоң танапистин динамикалык тыныгуусунун узактыгын 45 мүнөткө чейин узартылат, анын

30 мүнөтүнөн кем эмес убакыты уюмунун спорт аяңтарында, спорттук залдарында же рекреацияларында кыймылдуу-активдүү иш аракеттерди уюштурууга бөлүнөт.

175. Сменалардын алмашуусунун ортосундагы убакыт жайларды тазалоо жана желдетүү үчүн 30 мүнөттөн кем болбошу керек. Тынч эмес эпидемиологиялык кырдаалда дезинфекциялык жумуштарды жүргүзүү үчүн убакыт 60 мүнөткө чейин узартылат.

176. Окуу процессинде инновациялык билим берүү программаларын жана технологияларын, сабактардын жүгүртмөсүн, окуунун режимдерин колдонууга алардын окуучулардын физиологиялык абалына жана ден соолугуна терс таасири тийбесе мүмкүнчүлүк берилиет.

177. Аз комплекттүү айылдык билим берүү мекемелеринде конкреттүү шарттарга, окуучулардын санына, алардын жашынын өзгөчөлүктөрүнө жараша билим берүүнүн 1 тепкичинде окуучулардан класс-комплекттерин түзүүгө мүмкүнчүлүк берилиет. Мында оптимальдуу болуп, билим берүүнүн 1 тепкичиндеги ар кандай жаштагы окуучуларды өзүнчө окутуу эсептелет.

178. Билим берүүнүн 1 тепкичиндеги окуучуларды класс-комплекттөөдө аларды эки класстан түзүү оптимальдуу болуп эсептелет: 1 жана 3-класстарды (1+3), 2 жана 3-класстарды (2+3), 2 жана 4-класстарды (2+4). Окуучулардын өтө чарчабоосу үчүн биргелештирген (өзгөчө 4 жана 5) сабактардын узактыгын 5-10 мүнөткө (дene тарбия сабагынан тышкары) кыскартуу зарыл.

Класс-комплекттердин толушу ушул санитардык эрежелердин 4-таблицасына ылайык келиши керек.

4-таблица

**Класс-комплекттердин толушу**

<b>Класс-комплекттерге бириктирилген класстар</b>	<b>Класс-комплектте окуган окуучулардын саны</b>
1+3	8-10
1+2	8-10
1+4	8-10
2+3	10-12
2+4	10-15
3+4	10-15

179. Компенсацияланган окутуу класстарында окуучулардын саны 20 адамдан ашпоосу керек. Сабактардын узактыгы 40 мүнөттөн көп болушу керек. Коррекциялоо-өнүктүрүү сабактары ар кандай жаштагы окуучулар үчүн белгиленген максималдуу мүмкүн болгон бир жумалык жүктөмдүн көлөмүнө кошулат.

180. Окуу жумасынын узактыгына карабастан, бир күндөгү сабактын саны башталгыч класстарда 5тен көп эмес, ал эми 5-11-класстарда 6 сабактан көп болушу керек.

181. Окуу процессине көнүү мезгилиин жеңилдетүү жана кыскартуу үчүн компенсацияланган окутуу класстарындағы окуучуларды педагог-психологдор, врачтар-педиатрлар, мугалимдер-логопеддер жана башка атайын даярдалган педагогикалык кызметкерлер тарабынан көрсөтүлүүчү ошондой эле маалыматтык-коммуникациялык технологияларды жана көрсөтмө окуу куралдарын колдонуп медициналык-психологиялык жардам менен камсыз кылышы керек.

182. Окуучулардын чарчоосун, келбетинин жана көзүнүн көрүүсүнүн бузулушун алдын алуу үчүн сабактарда чакан дene тарбиялык мүнөттөрдү жана көздүн гимнастикасын өткөрүү зарыл.

183. Сабак учурунда (текшерүү иштерден тышкары) окуу иш аракеттин ар кандай түрлөрүн көзектөө зарыл. Окуучулардын окуу иш аракетинин түрлөрүнүн орто үзгүлтүксүз узактыгы (кагаздан окуу, жазуу, угуу, жооп берүү ж.б.) 1-4-класстарда 7-10 мүнөттөн ашпаши керек. 5-11-класстарда 10-15 мүнөттөн ашпаши керек. Көздөн дептерге же китеңке болгон аралык 1-4-класстардын окуучуларыныкы 25-30 сантиметрди, 5-11-класстардын окуучуларыныкы - 45 сантиметрди түзүшү керек.

184. Окуу процессинде окутуунун техникалык каражаттарын үзгүлтүксүз колдонуу узактыгы ушул санитардык эрежелердин 5-таблицасына ылайык белгиленет.

5-таблица

**Сабактарда техникалык каражаттарын үзгүлтүксүз колдонуу  
узактыгы**

Үзгүлтүксүз узактык (мун.), андан көп эмес						
Класс-тар	Окуу доскаларында жана чагылдырылыш көрсөткөн экрандарда сүрөттөрдү көрүү	Телекөрсөтүүлөрдү көрүү	Окуу доскаларында жана чагылдырылып көрсөткөн экрандарда динамикалык сүрөттөрдү көрүү	Компьютердин жеке мониторунда сүрөт менен иштөө	Аудиожазууну угуу	Аудиожазууну кулакка коюп угуучу аспап аркылуу угуу
1-2	10	15	15	15	20	10
3-4	15	0	20	15	20	15
5-7	20	25	25	20	25	20
8-11	25	30	0	25	25	25

185. Көзгө күч келүү менен байланышкан техникалык каражаттарды колдонгондон кийин көздүн чарчоосун алдын алуу үчүн көнүгүү комплекстерин, ал эми сабактын аягында - жалпы дененин чарчоосу үчүн дene тарбиялык машыгууларын өткөрүү зарыл.

186. Кыймылдоодо биологиялык муктаждыктарды канаттандыруу үчүн окуучулардын жашына карабастан бир жумалык максималдык мүмкүн болгон жүктөмдүн көлөмүндө каралган бир жумада дene тарбия сабагын 3 жолудан кем өткөрүү зарыл. Дене тарбия сабагын башка сабактар менен алмаштырууга болбайт.

187. Окуучулардын кыймыл аракетин көбөйтүү үчүн окуучулардын окуу пландарына кыймыл-активдүү мүнөздөгү предметтер (хореография, ритмика, заманбап жана бал бийлерин, адаттагы жана улуттук спорттук оюндарды үйрөтүүнү) кошулат.

188. Окуу процессинде окуучулардын кыймылдык активдүүлүгү дene тарбия сабагынан тышкary төмөнкүлөрдүн эсебинен камсыз болот:

- дene тарбиялык мунёттөр;
- тыныгууларда уюштуруулган кыймылдуу оюндар;
- узартылган күндүн тобуна катышкан балдар үчүн спорттук saat;
- класстан тышкary спорттук сабактар жана мелдешүүлөр, жалпы мектептик спорттук иш чаралар, ден соолук күндөрү;
- секцияларда жана клубдарда өз алдынча дene тарбия сабактары.

189. Дене тарбия сабактарындагы, мелдештердеги, спорттук профилдеги сабактан тышкary окууларда, динамикалык жана спорттук saatтарды өткөрүүдө спорттук профилдеги сабактан тышкary окууларда спорттук жүктөмдөр окуучулардын жашына, ден соолугунун абалына жана дene тарбиялык даярдыгына, ошондой эле метеошарттарына (эгерде таза абада уюштуруулган болсо) дал келиши керек.

190. Окуучуларды дene тарбиялык-ден соолукту чындоочу жана спорттук-коомдук иш чараларда катышуу үчүн негизги, даярдоочу жана атайын топторуна бөлүштүрүүнү алардын ден соолугун (же алардын ден соолугу жөнүндө маалымкаттын негизинде) эске алуу менен врач жүргүзөт. Негизги дene тарбиялык топтогу окуучуларга алардын жашына ылайык бардык дene тарбиялык-ден соолукту чындоочу иш чараларга катышууга уруксат берилет. Даярдоочу жана атайын топтордун окуучулары менен дene тарбиялык-ден соолукту чындоочу иш чаралар врачтын корутундусун эске алуу менен жүргүзүлөт.

191. Ден соолугу боюнча даярдоочу жана атайын топторго киргизилген окуучулар жеңилдетилген дene тарбия менен аракеттепет.

192. Дене тарбия сабактарын таза абада өткөрүү зарыл. Жаан, шамал жана суук күндөрү дene тарбия сабактары залда өткөрүлөт.

193. Билим берүү программасында каралган эмгек сабактарында ар кандай мүнөздөгү тапшырмалар менен кезектелет. Сабак учурунда өз алдынча иштин бүт убактысынын ичинде иштин бир түрү менен алектенүүгө болбойт.

194. Устаканаларда жана үй-тиричилик кабинеттеринде окуучулар бардык жумуштарды атайын кийим кийип аткарышат (халат, боркок, берет, жоолук). Көзгө зыян келүүчү коркунучу бар иштерди аткарууда коргоо көз айнектерин тагынуу керек.

195. Окуучуларды 18ден жаш адамдарга иштөөгө тыюу салынган зыяны бар же кооптуу шарттардагы жумуштарды иштетүүгө, ошондой эле санитардык түйүндөрдү жана жалпы колдонуу жерлерди тазалатууга, терезелерди жана чырактарды жуудурууга, чатырдагы карды түшүртүүгө жана башка ушуларга окшогон иштерди иштетүүгө тыюу салынат.

196. Узартылган күндүн топторундагы ийримдик иштер окуучулардын жашына жараша болот жана кыймылдуу-активдүү жана статикалык сабактардын ортосундагы балансты камсыз кылышы керек.

197. Үй тапшырмалардын көлөмү (бардык сабактар боюнча) аны аткаруу үчүн кеткен убакыт төмөнкүдөн жогору болбош керек (астрономиялык saatта): 2-3-класстарда - 1,5 saat., 4-5-класстарда - 2 saat., 6-8-класстарда - 2,5 saat., 9-11-класстарда - 3,5 saatка чейин.

198. Жыйынтыктоочу аттестацияны өткөрүүдө экзамен бир күндө бирден көп болбошу керек. Экзамандер ортосундагы тыныгуу 2 күндөн az болбош керек.

199. Күндөлүк китеpterдин жана жазуу буюмдарынын салмагы төмөнкүдөн жогорула-башы керек: 1-2-класстар үчүн - 1,5 кг, 3-4-класстар үчүн - 2 кг, 5-6-класстар үчүн - 2,5 кгдан жогору, 7-8-класстар үчүн - 3,5кгдан жогору, 9-11-класстар үчүн 4,0 кгдан жогору.

## **12. Окуучулардын медициналык тейлөөсүн уюштурууга жана жалпы билим берүү уюмдарынын жумушчуларынын медициналык кароолоруна болгон талаптар**

200. Бардык жалпы билим берүү уюмдарында окуучуларды медициналык тейлөөнү уюштуруу зарыл.

201. Билим берүү уюмдары квалификациялуу орто медициналык кызматкерлер жана врач-педиатрлардан турган кадрлар менен комплекттелет. Медициналык кызматкер жок болгондо жалпы билим берүүнүн жетекчилigi жакын жайгашкан оорукана менен балдарды медициналык тейлөө жөнүндө келишим түзөт.

202. Жалпы билим берүү уюмдарында медициналык кызматкерлердин ишин жана алдын алуучу иштерди жүргүзүү үчүн ылайыкталган шарттар түзүлүшү керек. Зарыл болгон орнотмолор, аспаптар, медикаменттер, ар бир класс үчүн көздүн көрүүсүнүн курчтукун аныктоо боюнча таблицалар менен жабдылган медициналык жана тиш доктур кабинеттери түзүлүшү керек.

203. Балдар, алардын ден соолугу жөнүндө документтери болгондо, эмдөөлөрдү өткөн-дө жана жугуштуу оорулары болбогондо мектепке кабыл алынат.

204. Сентябрдын биринчи 15 күнүнүн ичинде окуучуларга анкета толтурулат. Класстык журналга мектептин медициналык кызматкери ден соолук барагын тариздейт, ага ар бир окуучунун антропометрикалык маалыматтары, ден соолугунун тобу, дene тарбия сабактарынын тобу, ден соолугунун абалы, окуу эмерегинин сунушталган өлчөмү, ошондой эле медициналык көрсөтмөлөрү жөнүндө маалыматтар жазылат.

205. Жалпы билим берүү уюмдарында окуучулар ооруп келгенден кийин сабактарга кириүүгө жалпы билим берүү уюмдарында врач-педиатрдан маалымкат болгон гана учурда мүмкүнчүлүк алат.

206. Жалпы билим берүү уюмдарында жугуштуу жана жугуштуу эмес оорулардын алдын алуу боюнча иштер уюштурулат.

207. Педикулез оорусун аныктоо максатында ар бир каникулдан кийин жана ай сайын тандалып жылына 4 жолудан кем эмес медициналык персонал тарабынан балдарды кароону жүргүзүү зарыл. Кароолор (чачты жана кийимдерди) жарык жакшы тийген жайларда, лупа жана тиштери жыш болгон тарактарды колдонуу менен жүргүзүлөт. Ар бир кароодон кийин таракты кайнак суу менен чайкайт же 70% спирттин эритмеси менен сүртөт.

208. Котур же педикулез оорусу менен ооруган окуучулар дарылануу убактысында уюмга келбейт. Алар жалпы билим берүү уюмдарына врачтын маалымкаты менен далилденген дарылоо-алдын алуучу иш чаралардын бардык комплекси аяктагандан кийин гана келүүгө мүмкүнчүлүк алышат.

209. Жалпы билим берүү уюмдарынын бардык кызматкерлери Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2011-жылдын 16-майы № 225 «Кыргыз Республикасынын коомдук саламаттык сактоо жаатындагы нормативдик укуктук актыларын бекитүү жөнүндө» токтомуна ылайык алдын ала жана мезгилдүү медициналык кароодон өтүшөт.

210. Медициналык кароолордон баш тарткан жумушчулар ишке киргизилбейт.

### **13. Аймактарды жана жайларды санитардык кармоого болгон талаптар**

211. Жалпы билим берүү уюмдарынын аймагы таза кармалышы керек. Аймактар күн сайын окуучулар аяңчаларга чыга электе тазаланат. Аба ырайы ысык жана кургак болуп турганда аяңчалар жана чөптүн үстү сейилдөөлөрдүн жана спорттук машыгуулардын башталаарына 20 мүнөт калганда сугарылат. Кышында аяңчалар жана жөө жүргүнчүлөр үчүн жолдор кардан жана муздан тазаланат.

212. Таштандыларды капкактары бекем жабылуучу таштанды чогулткучтарга чогултат, жана алардын көлөмүнүн 2/3 бөлүгү толгондо тиричилик калдыктарын алып чыгуу келишимине ылайык катуу тиричилик калдыктарынын полигонуна алып чыгат. Контейнерлер (таштанды чогулткучтар) боштуулгандан кийин аларды белгиленген тартилте уруксат берилген дезинфекциялык каражаттар менен тазалоо зарыл. Таштандыларды жалпы билим берүү уюмдарынын аймагында жана контейнерлердин ичинде өрттөөгө тыюу салынат.

213. Жыл сайын (жазында) бадалдар кооздолуп кыркылат, жаш, кургап калган жана майда бутактары кыйылат. Окуу жайлардын терезелерин жаап калган же табигый жарыгынын чектелген көрсөткүчүн төмөндөткөн бийик бактардын болуусунда аларды кыюу же бутактарын кыркуу иш-чаралары жүргүзүлөт.

214. Жалпы билим берүү уюмдарынын бардык жайлары күндөлүк нымдуу жуучу каражаттар менен тазаланууга тийиш.

215. Дааратканалар, ашканалар, вестибиюлдар, рекреациялар ар бир танапистен кийин нымдуу тазаланууга тийиш.

216. Окуу жана көмөктөшүү жайлары сабактар аяктагандан кийин окуучулар кеткенде терезелерин жана фрамугдарын ачып коюп тазаланат. Эгерде жалпы билим берүү уому эки сменада иштесе, анда ар бир смена аяктагандан кийин тазаланат: полдору жуулат, чаңдаган жерлердин чаңы сүртүлөт (терезелердин алдындагы тактайлар, радиаторлор ж.б.).

217. Жалпы билим берүү уюмунун жайлары бир суткада 1 жолудан кем эмес тазаланууга тийиш.

218. Жалпы билим берүү уюмунда колдонуу боюнча нускамаларды сактоо менен жуучу жана дезинфекциялоочу каражаттарды колдонушат.

219. Пол жуу үчүн дезинфекциялоочу эритмелерди так эле колдонуунун алдында окуучулар жок болгондо ажатканаларда даярдалат.

220. Дезинфекциялоочу жана жуучу каражаттар нускамага ылайык өндүрүүчүнүн баштыгында жана окуучулар жетпеген жерде сакталат.

221. Начар эпидемиологиялык кырдаалда инфекциянын таралышын алдын алуу максатында жалпы билим берүү уюмунда кошумча эпидемияга каршы иш-чаралар өткөрүлөт.

222. Жалпы билим берүү уюмдарынын жайларында бир айда бир жолудан кем эмес генералдык тазалоо жүргүзүлөт. Генералдык тазалоо техникалык персонал тарабынан (окуучулардын эмгегин пайдаланбастан) жуучу жана дезинфекциялоочу каражаттарды колдонуу менен жүргүзүлөт. Абаны алмаштырып сордуруучу торлорунун чандары ай сайын тазаланып турат.

223. Шейшептер жана сүлгүлөр кирдегенде, бирок бир жумада бир жолудан кем эмес алмаштырылат. Окуу жылы башталаардын алдында алар дезинфекциялоочу камерада тазаланат. Дааратканаларда самын, даарат кагазы жана сүлгүлөр дайыма болуп туруш керек.

224. Дааратканалар, душ бөлмөлөрү, буфеттер, медициналык багыттагы жайлар күн сайын эпидемиологиялык кырдаалга карабастан дезинфекциялык каражаттарды колдонуу менен тазаланат. Санитардык-техникалык жабдуулар күн сайын жугуштуу нерселерден тазаланууга тийиш. Суу ағызуучу бактардын кармагычтары жана каалгалардын кармагычтары жылуу суу жана самын менен жуулат. Раковиналар, унитаздар, улитаздардын олтургучтары ерш жана щеткалар менен жана белгиленген тартипте уруксат берилген дезинфекциялоо каражаттары менен тазаланат. Дезинфекцияны, дезинсекцияны жана дератизацияны уюштуруу, жана өткөрүү боюнча колдонмого ылайык дезинфекциялык каражаттарда этикеткасы болуп, анда каражаттын аталышы, анын арналышы, таасир берүүчү заттардын концентрациясы, даярдоо күнү, жарамдуулук мөөнөтүү, коопсуздук чарапалары, даярдоочунун жана жеткириүүчүнүн реквизиттери көрсөтүлүүгө тийиш.

225. Медициналык кабинеттерде жайларды жугуштуу нерселерден тазалоодон тышкарлы дезинфекциялоо, стерилизациялоого чейинки тазалоо жана медициналык багыттагы буюмдарды Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2012-жылдын 12-январындагы № 32 «Кыргыз Республикасынын Саламаттык сактоо уюмдарындагы инфекциялык контролдоо боюнча нускамаларды бекитүү жөнүндө» токтому менен аныкталган медициналык шаймандарды да дезинфекциялоо зарыл.

226. Бир жолу колдонулуучу медициналык буюмдарга артыкчылык берилет.

227. Эпидемиологиялык коркунуч даражасы боюнча потенциалдуу коркунучтуу калдыктарга кирген медициналык калдыктар пайда болгон учурда аларды дарылоо-алдын алуу мекемелеринин калдыктарынын бардык түрлөрүн чогултуу, сактоо, кайра иштетүү, зыянсыз кылуу жана жок кылуу эрежелерине ылайык зыянсыздандырат жана жок кылынат.

228. Жайларды тазалоо үчүн тазалоочу шаймандар маркировкаланат жана аныкталган жайларга бекитилет. Санитардык түйүндөрдү тазалоо үчүн тазалоочу шаймандардын (чакаллар, тазиктер, швабралар, буюмдар) белги берүүчү (кызыл түстөгү) маркировкасы болушу керек, багыты боюнча колдонулуп башка тазалоочу шаймандардан өзүнчө сакталышы керек.

229. Тазалоо аяктагандан кийин тазалоочу шаймандар жуучу каражаттарды колдонуу менен жуулат, аккан сууга чайкалат жана кургатылат. Тазалоочу шаймандар атайын бөлүнгөн жайда сакталат.

230. Тамак-аш блогунун жайларынын санитардык абалын жалпы билим берүү уюмдарындагы окуучулардын тамактануусун уюштуруу санитардык-эпидемиялык талаптарын эске алуу менен сактоо керек. Бассейн болгон учурда жайларды жана жабдууларды тазалоо жана дезинфекциялоо бассейндер колдонуу гигиеналык талаптарына ылайык жүргүзүлөт.

231. Спорттук шаймандар күн сайын жуучу каражаттар менен тазаланууга тийиш. Залда жайгашкан спорттук шаймандар ар бир сменанын аягында нымдуу чүпүрөк менен тазаланат, ал эми металл бөлүктөрү - кургак чүпүрөк менен тазаланат. Ар бир сабактан кийин спорттук зал 10 мүнөттөн кем эмес желдетилет. Спорттук килеми күн сайын чаң сордургуч менен тазаланат, бир айда 3 жолудан кем эмес жуучу чаң сордургуч аркылуу жуучу каражаттарын колдонуу менен тазаланат. Спорттук маттар күн сайын самын-сода эритмеси менен сұртулөт.

232. Килемдер жана килем сыйктуу жабуулар болгон учурда (башталгыч жалпы билим берүү уюмдарынын, узартылган күндүн топторунун, интернаттын жайларында) аларды күндө чаң сордургуч менен тазалайт, ошондой эле бир жылда 1 жолу күнгө алып чыгып жайып, чанын кагуу зарыл.

233. Жалпы билим берүү уюмунун аймагында жана бардык жайларында курт-кумурскалар жана кемириүүчүлөр пайда болгондо дезинсекциялоону жана дератизациялоону жүргүзүү зарыл.

234. Чымындардын көбөйүүсүн алдын алуу жана аларды өнүгүү фазасында жок кылуу максатында 5-10 күндө бир жолу короодогу дааратканалар чымындар менен күрөшүү боюнча ченемдик-методикалык документтерге ылайык уруксат берилген дезинфекциялоочу каражаттар менен тазаланат.

#### **14. Тамактанууну уюштурууга болгон талаптар**

235. Жалпы билим берүү уюмдарынын мектептеги тамактануусун уюштуруу атайын бөлүнгөн жайларда жүргүзүлөт, аларды башка максаттарга пайдаланууга тынуу салынат.

236. Окуучуларды тейлөө үчүн төмөнкүлөр билим берүү уюмдарынын мектеп тамактануусунун уюмдары боло алат:

- мектеп тамактануусунун базалык уюмдары (мектеп тамактануусунун комбинаттары, мектептик-базалык ашканалар ж.б.), алар азық-түлүк сырьеңу сатып алууну, кулинардык тамак-аштарды жасоону, алар менен жалпы билим берүү уюмдарынын ашканаларын камсыз кылууну жүргүзүшөт;
- мектеп тамактануусунун тамакты аягына чейин даярдоо уюмдары, аларда жарым фабрикаттардан тамактар, кулинардык тамак-аштар даярдалат жана сатылат;
- жуманын күндөрү боюнча ар турдүү менюга ылайык азық-түлүк сырьеңорунан же жарым фабрикаттардан тамак жасаган жана (же) саткан билим берүү мекемелеринин ашканалары;
- даяр тамактарды, кулинардык, ундан жасалган кондитердик жана нан азыктарын сатууну жүргүзгөн таратуу-буфеттери.

237. Азық-түлүк сырьеңору жана чала фабрикаттар менен иштеген мектептик тамактануунун базалык уюмдарында, жалпы билим берүү уюмдарынын ашканаларында коопсуз жана тамак-аштын баалуулугун сактаган кулинардык продукцияны даярдоого жана аны сатууга мүмкүндүк берген жайларды жана жабдууларды алдын ала кароо зарыл.

238. Таратуу-буфеттеринде тамактарды, кулинардык тамак-аштарын сатуу, ошондой эле ысык суусундуктарды жана өзүнчө тамактарды даярдоо үчүн (колбаса, жумуртка бышыруу, салаттарга куйма жасоо, даяр продуктуларды тууроо) жайлар жана жабдуулар алдын ала каралышы керек.

239. Жалпы билим берүү уюмдарынын окуучуларынын тамактануусу жалпы билим берүү уюмунун негизги имаратында жайгашкан, имаратка жанаша курулган же билим берүүнүн негизги имараты менен жылуулук өткөрүлгөн өтмөсү менен бириктирилген өзүнчө турган имаратта жүргүзүлөт.

240. Чакан комплекттүү жалпы билим берүү уюмунда (50 окуучуга чейин) тамак-аш продуктуларын сактоо, тамак ичүү жана таратуу, идиш-аяктарды жуу үчүн арналган өзүнчө бир жай бөлүп берилет.

241. З танапистен, ал эми күнү-түнү турду менен жалпы билим берүү уюмдарга 2 танапистен көп эмес убакытта тамактануу залында бардык окуучуларды класс боюнча отургузууну камсыз кылуу үчүн тамактануу залынын аятынын өлчөмү бир кишилик орунга  $0,7 \text{ м}^2$  кем эмес катыш боюнча алынат.

242. Тамак жасоодо тамак-аш азыктарын технологиялык процесстерде тазалоодо, ашкана идиштерин, жабдууларды, шаймандарды жууганды, жайларды санитардык тазалоодо, Кыргыз Республикасынын мыйзамдарынын ичүүчү суу боюнча талаптарына жооп берүүгө тийиш.

243. Бардык өндүрүш цехтеринде раковиналар, муздак жана ысык суу өткөрүлгөн жуучу ванналар орнотулат. Отканаларда, бойлердик жайларда жана ысык суу менен камсыз кылуу суу түтүктөрү тармактарында профилактикалык жана ондоо жумуштары болуп жаткан мезгилде өндүрүш цехтерди жана жуучу бөлүкчөлөрдү ысык суу менен үзгүлтүксүз камсыз кылуу үчүн ысык суу менен камсыз кылуучу резервдик булактарды орнотууну алдын ала кароо зарыл.

244. Ашкананын тамактануучу залында 20 отуруучу орунга 1 кран эсебинде бет жуугучтар орнотулат. Алардын жанына электр сүлгүсүн (2ден кем эмес) орнотуу жана (же) бир жолку сүлгүлөр каралат.

245. Жалпы билим берүү уюмдарынын мектеп тамактануусунун уюмдарын курууда жана кайра конструкцияодо ысык цехтерде, кампаларда, ошондой эле тамактануунун базалык уюштуруу экспедицияларында абаны алмаштыруу системасын орнотуу алдын ала каралышы керек. Бууну, жылуулукту, газды көп чыгарган технологиялык жабдуулары жана жуучу ванналардын өтө кирдеген жерлери, жалпы сордуруучу аба алмаштыруу системаларына кошумча локалдык сордуруучу аба алмаштыруу системалары менен жабдылышы зарыл.

246. Жасалма жарыктандыруу үчүн бууга-чанга туруктуу чырактар колдонулат. Чырактар плитанын, технологиялык жабдуулардын, азыктарды тууроо үчүн стoldордун үстүнө жайгаштырылбайт.

247. Өндүрүш чөйрөнүн буюму болгон жабдуулар, шаймандар, идиш-аяктар, башка идиштер тамак азыктары менен аралашууга мүмкүн болгон материалдардан жасалышы керек.

248. Тамактануу залдары үстүн жуучу жана дезинфекциялык каражаттар менен жууга мүмкүн болгон материалдардан жасалган ашкана эмеректери (столдор, отургучтар, жана башка эмеректер) менен жабдылышы зарыл.

249. Тамак азыктарын тазалоо үчүн дайындалган стoldордун үстү жуучу жана дезинфекциялык каражаттар менен жууга мүмкүн болгон материал менен жабылып жана тамак азыктары менен аралашууга коопсуз материалдары үчүн талаптарга жооп бериши керек.

250. Тамак азыктарын, идиштерди, инвентарларды сактоо үчүн стеллаждар, товар койгучтар полдон бийиктиги 15 сантиметрден кем болбошу керек. Стеллаждардын жана түптөрдүн конструкциялары жана жайгаштыруусу суу менен тазалоого мүмкүн болушу керек.

251. Жалпы билим берүү мекемелеринин коомдук тамактануу уюмдары идиштер жана приборлор менен жеткиликтүү санда камсыз болушу керек, алар бир орунга экиден кем эмес комплекттин болуусу менен эсептелет.

252. Тамактанууну уюштурууда фарфор, фаянс жана айнек идиш-аяктары (табактар, чынылар, бокалдар) колдонулат, алар тамак азыктары менен аралашууга мүмкүн болгон материалдар үчүн талаптарга жооп бериши керек. Ашкана приборлору (кашыктар, вилкалар, бычактар), тамактарды даярдоо жана сактоо үчүн идиш-аяктар дат баспаган болоттон же гигиеналык сапаттары боюнча окшош материалдардан жасалышы керек.

253. Тамак азыктары менен аралашкан материалдар үчүн коопсуздук талаптарына жооп берген жана ысык жана (же) муздак тамактарды, ичимдиктерди куюуга мүмкүн болгон бир жолу пайдалануучу приборлор жана идиштер менен колдонууга уруксат берилет. Бир жолу пайдалануучу идиштерди экинчи ирет пайдаланууга болбайт.

254. Чийки жана даяр азыктарды сактоо, аларды технологиялык иштетүү жана таратуу үчүн милдеттүү түрдө өзүнчө атайын маркировка коюлган жабдуулар, инвентарь, ашкана идиши колдонулушу зарыл.

255. Формасы бузулган, четтери сынган, жарака кеткен, эмалы кетик ашкана идиштери, алюминийден жасалган приборлор, пластмассадан жана престелген фанерадан жасалган тактайлар, майда жаракалары жана механикалык бузулуулары менен тактайларды жана инвентарларды колдонууга тыюу салынат.

256. Коомдук тамактануу уюмдарынын өндүрүш жана башка жайларында тартип жана тазалык болуш керек. Тамак-аш азыктарын полдун үстүндө сактоого тыюу салынат.

257. Тамактануу залдары ар бир тамактануудан кийин тазаланып турушу зарыл. Тамактануу столдорун жуучу каражаттар кошуп ысык суу менен тазалайт, анда атайын бөлүнүп берилген чүпүрөк жана таза жана колдонулган чүпүрөктөр үчүн маркировкалган чака пайдаланат.

258. Иштин аягында пайдаланылган чүпүрөктөр температуrasesы  $45^{\circ}\text{C}$  кем эмес болгон сууга жуучу каражаттарды кошуп чыланат, дезинфекцияланат же кайнатылат, сууга чайкалып кургатылат жана таза чүпүрөктөр үчүн чакада сакталат.

259. Ашкананын идиш-аягы тамактануу идиш-аяктардан өзүнчө жуулушу керек.

260. Жуучу жана дезинфекциялоочу каражаттар өндүрүүчүнүн идишинде окуучулар жетпеген, тамак-аш азыктарынан өзүнчө жерде сакталат.

261. Идиш-аяктарды тазалоодо өндүрүштүк чөйрөдөгү буюмдарды санитардык тазалоодо аларды колдонуу боюнча нускамаларга ылайык белгиленген тартилте пайдаланууга уруксат берилген жуучу, тазалоочу жана дезинфекциялоочу каражаттары пайдаланат.

262. Эки секциялуу ванналарда ашкана идиш-аяктарын жууганды төмөнкү тартип сакталышы зарыл:

- тамактардын калдыктарын механикалык кетирүү;
- температуrasesы  $45^{\circ}\text{C}$  төмөн эмес сууда жуучу каражаттарды кошуп щетка, менен жуу;
- температуrasesы  $65^{\circ}\text{C}$  төмөн эмес аккан ысык сууга чайкоо;
- тор текчелерде жана стеллаждарда көмкөрүп кургатуу.

263. Азыктарды туураган тактайлары жана майда ашкана оокаттары ашкана идиш-аяктары үчүн белүмчөдө (цехте) температуrasesы  $45^{\circ}\text{C}$  төмөн болгон ысык сууда жуучу каражаттары кошулуп жуулат, температуrasesы  $65^{\circ}\text{C}$  төмөн эмес ысык сууда чайкалат жана үстүнө кайнак суу куюлуп, стеллаждардын үстүнө кырынан коюлуп кургатылат. Азыктарды туураган тактайлар тазаланып кургатылгандан кийин алар колдонулушу жерде кырынан коюлуп сакталат.

264. Ашкана идиш-аяктарын адистештирилген машиналарда жуу аларды пайдалануу боюнча нускамаларга ылайык жүргүзүлөт.

265. Ашкана идиш-аяктарын үч секциялуу ванналарда колго жууганды төмөнкү тартип сакталышы зарыл:

- тамактардын калдыктарын механикалык кетирүү;
- ваннанын биринчи секциясында температуrasesы  $45^{\circ}\text{C}$  төмөн эмес сууда жуучу каражаттарды кошуп жуу;
- ваннанын экинчи секциясында температуrasesы  $45^{\circ}\text{C}$  төмөн сууда жуучу каражаттарды ваннанын биринчи секциясына караганда, эки эсе аз кошуп жуу;
- ваннанын үчүнчү секциясында температуrasesы  $65^{\circ}\text{C}$  төмөн эмес ысык сууда кармагычы бар темир торчо жана душу бар жумшак шланг колдонуу менен чайкоо;
- идиш-аякты торлорго, текчелерге, стеллаждарга (кырынан) коюп кургатуу.

266. Чынылар, стакандар, бокалдар биринчи ваннада температурасы 45 °С төмөн эмес сууда жуучу каражаттары кошулуп жуулат; экинчи ваннада (65° С төмөн эмес) ысык сууда кармагычы бар темир торчо жана душу бар жумшак шланг колдонуу менен чайкалат.

267. Ашканда приборлору температурасы 45 °С төмөн эмес сууда жуучу каражаттары кошулуп жуулат, аккан сууга чайкалат жана духовкада 10 мунёт сакталат.

268. Ашканда приборлорун сактоо үчүн кассеталар кун сайын жуучу каражаттары кошулуп жуулат, чайкалат жана духовкада сакталат.

269. Таза ашканда идиш-аяктары жана оокаттары полдон 0,5 бийиктике орнотулган стеллаждарда сакталат; тамак-аш идиштери шкафттарда же торчолордо сакталат; тамак-аш приборлору - атайын куту-кассеталарда кармагычтары өйдө каралып сакталат, аларды подностун үстүндө биш коюп сактоого тыюу салынат.

270. Технологиялык жабдууларды санитардык тазалоо булганганына жараша жана жумуш аяктаганда күн сайын жүргүзүлөт. Өндүрүш стoldору жумуш аяктаганда жуучу жана дезинфекциялоочу каражаттары кошулуп температурасы 45 °С кем эмес ысык сууда жуулат жана кургак, таза материал менен аарчылат. Стoldорду тазалоодон пайдаланган жуучу жана дезинфекциялоочу каражаттары үчүн атайын маркировкаланган идиш бөлүнүп берилет.

271. Идиш-аякты жууган щеткалар пайдалангандан кийин тазаланат, температурасы 45 °С кем эмес жуучу каражаттарды кошуу менен ысык сууга чыланат, дезинфекцияланат (же 15 мунёт кайнатылат), аккан сууга чайкалып кургатылат жана атайын идиште сакталат. Көк басып же өтө кирдеген щеткалар колдонулбайт.

272. Идиш жуу үчүн мочалкаларды жана губкаларды колдонууга тыюу салынат.

273. Идиш-аякты жана буюмдарды дезинфекциялоо эпидемиологиялык көрсөтмөлөрү буюнча дезинфекциялоо каражаттарын колдонуу буюнча нускамага ылайык жүргүзүлөт.

274. Бир айда бир жолу бардык жайларды, жабдууларды жана буюмдарды генералдык тазалоо жүргүзүлөт жана дезинфекцияланат.

275. Нан сактоо үчүн шкафттарды тазалоодо нандын күкүмү текчелерден атайын щетка менен шыпырылат жана бир жумада 1 жолудан кем эмес 1% уксус кислотасынын аралашмасы менен кылдат сүртүлөт.

276. Тамактын калдыктары капкагы бар атайын идиштерде атайын бөлүнгөн жерде сакталат. Ал идиштер 2/3 өлчөмү толгондо боштулат, жуучу каражаттар менен тазаланат. Тамактын калдыктарын тамак таратуучу жер же тамак-аш блогунун өндүрүш жайлары аркылуу алып өтүүгө тыюу салынат.

277. Жайлардын ар бир тобун (сырьелик цехтерди; ысык жана суук цехтерди; муздатылбаган кампаларды; муздаткыч камераларды; көмек көрсөтүүчү жайларды; санитардык түйүндөрдү) тазалоо үчүн атайын маркировкаланган тазалоочу буюмдар бөлүнүп берилет. Дааратканаларды тазалоочу буюмдарда белги берүүчү (кызыл) маркировкасы болуш керек.

278. Сменанын аягында, тазалоо аяктагандан кийин тазалоочу буюмдар жуучу жана дезинфекциялоочу каражаттар менен жуулат, кургатылат жана таза бойдан сакталат.

279. Тазалоо буюмдарын сактоо үчүн душу жана муздак жана ысык суусу бар раковиналар менен жабдылган өзүнчө жай бөлүнөт. Андай жай болбогон учурда, тазалоо буюмдар өзүнчө бөлүнгөн жерде сакталат. Тазалоо буюмдарын өндүрүш жайларда сактоого тыюу салынат. Дааратканаларды тазалоочу буюмдар башка буюмдардан өзүнчө сакталууга тийиш.

280. Курт-кумурскаларга жана кемириүүчүлөргө каршы иш чаралар дератизациялык жана дезинсекциялык иштерди жүргүзүүгө Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2011-жылдын 19-апрелиндеги № 173 «Кыргыз Республикасында дезинфекциялык иштин негизги багыттары жөнүндө» токтому менен аныкталган адистештирилген уюмдар тарабынан өткөрүлүшү зарыл.

281. Чымын-чиркейлер учуп кирбөөсү үчүн ашкананын эшиктерин жана терезелерин торлор менен тосуу зарыл.

282. Дератизациялык жана дезинсекциялык иштерди билим берүү уюмунун персоналды тарабынан жүргүзүгө тыюу салынат.

283. Жалпы билим берүү уюмдарынын окуучулары тейленип тамак-аш блогу иштеп жатканда ондоо иштерин (жайларды косметикалык ондоолорду, санитардык-техникалык жана технологиялык ондоолорду) жүргүзүгө тыюу салынат.

284. Персоналды алмаштырып турлу үчүн бир жумушчу үч комплекттен кем эмес атайын санитардык кийим (халат же күрмө, шым, баш кийим, тайгак эмес женел бут кийим) менен камсыз болушу керек.

285. Ашкананын жумушчулары төмөнкүлөргө милдеттүү:

- жумушка таза кийим жана бут кийим менен келүүгө;
- сырт кийимин, баш кийимин, жеке буюмдарын тиричилик бөлмөдө калтырууга;
- иш башталаардын алдында, дааратканадан келгенден кийин, ошондой эле иш-аракеттин ар бир түрүнө өтүүнүн алдында колун самын менен кылдат жууга;
- колунун тырмагын кыска кыркууга;
- тамак-аш жасоонун, кулинардык жана кондитердик тамак-аштарды жасоонун алдында зергер буюмдарын, сааттарын жана башка сыйнуучу буюмдарды чечүүгө, колунун тырмагын кыска кыркууга жана тырмагына сыр койбоого, атайын берилген кийимдерин төөнөгүч менен төөнөөгө;
- атайын таза санитардык кийим кийип иштөөгө, алар булганган учурда каторууга; чачтарын калпак же жоолук астына алууга;
- атайын санитардык кийимчен эшикке чыгууга жана дааратканага барууга;
- иш ордунда тамактанбаганга жана чылым чекпөөгө.

286. Гардеробдордо персоналдын жеке кийимдери жана бут кийимдери санитардык кийимден өзүнчө (башка шкафтарда) сакталууга тийиш.

287. Окуучулардын курамына жараша тамактануунун оптималдуу сандык жана сапаттык түзүмү, кепилдеген коопсуздук, азыктардын жана тамак-аштардын физиологиялык технологиялык жана кулинардык иштетилген таза тамак-аш менен камсыз кылуу, тамактануунун физиологиялык жактан негизделген режимин камсыз кылуу үчүн тамактануунун рационун түзүү керек.

288. Окуучулардын тамактануу рациюн бир сутканын же башка чектелген убакыттын ичинде балдарды тамактандыруу үчүн бағытталган азыктардын тобун түзүүнү алдын ала карайт.

289. Тамактануунун түзүлгөн рационунун негизинде меню иштелип чыгат, ага тамактануунун ар убагында (эртең мененки, түшкү, түштөн кийинки жана кечки тамактануу) тамактануучу тамак-аштардын, кулинардык, ундан жасалган, кондитердик тамактардын жана нан азыктардын тизмегин бөлүштүрүү кирет.

290. Билим берүү уюмдарынын бардык окуучуларын таза тамактануу менен камсыз кылуу үчүн эки жумадан кем эмес (10-14 күн) мезгилге болжолдуу меню түзүү зарыл.

291. Окуучулардын тамактануу менюсун түзүүдө экинчи ирет жылтылбаган, тоңгон азыктар ээритилбеген жаңы даярдалган тамактарга артыкчылык берилет.

292. Күн сайын залга тамак-аштардын өлчөмү жана кулинардык тамактардын атальышы жазылып, билим берүү мекеменин жетекчилиги тарабынан бекитилген меню илинет.

293. Жугуштуу жана массалык жугуштуу эмес (уулануу) оорулардын пайда болушунун алдын алуу үчүн жана женилдетилген тамактануунун принциптерине ылайык 2-тиркемеде көрсөтүлгөн ушул санитардык эрежелердин талаптарына жараша тамак азыктарын колдоңууга жана тамак даярдоого тыюу салынат.

294. Ушул санитардык эрежелерге ылайык күнүгө (азык-түлүктөрдүн жарамдыгын аныктоочу, кызматкерлердин респиратордук жана ириң ооруларын каттоо боюнча журналдар) жана башка иш-кагаздарын жүргүзүү зарыл.

295. Билим берүү уюмдарынын коомдук тамактануу уюмдарына тамак-аш продуктуларын жана азық-түлүк сырьеөлөрдү кабыл алуу тамак-аш продуктуларынын Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн чечими менен бекитилген техникалык регламентке ылайык жүргүзүлөт.

296. Суусундуктар, суулар буфет аркылуу сатылып жатканда көлөмү 500 млден чоң эмес идиште болушу керек. Буфетте суусундуктарды куюп сатууга тыюу салынат.

297. Ысык тамак берүүдө - биринчи жана (же) экинчи тамак болушу керек, алар кулинардык даярдыкка чейин жеткирилип, порцияларга бөлүнөт.

298. Окуучуларга ысык тамак берүү окуу сабактарынын режимине ылайык 20 мүнөттөн кем болбогон танаписте класстар (топтор) боюнча уюштурулат. Жалпы билим берүү уюмдарында (интернат тибиндеги) балдардын сутка бою окуучулардын тамактануусу күн тартибине ылайык уюштурулат. Ар бир класска (топторго) өзүнчө аныкталган түштөнүүчү столдор бекитилет.

299. Окуучуларга ысык тамак берүүдө столдун үстүнө тамактар алдын ала коюуп даярдалат.

300. Столдун үстүнө тамактарды алдын ала коюп даярдоо (сервировкалоо) 14 жаштан жгору болгон кезметчи балдар аркылуу кезметчи мугалимдин жетекчилигинде жүргүзүлөт.

301. Окуучуларга ашкананын өндүрүш жайларына кириүгө уруксат этилбейт. Окуучуларды тамак даярдоо, жашылчаларды тазалоо, даяр тамакты ташуу, нан тууроо, идиш жуу, жайларды тазалоо менен байланышкан жумуштарга тартууга тыюу салынат.

302. Чакан комплектүү билим берүү уюмдарында (50 окуучуга чейин) тамактанууну уюштуруу үчүн жайлардын бириң бөлүп берүүгө мүмкүнчүлүк берилет.

303. Тамак ичүү үчүн дайындалган жайларда эки зона болуусу зарыл: технологиялык, жуу жана муздатуу жабдууларын жайгаштыруу зонасы жана окуучулардын тамактануусу үчүн зона. Жабдуулардын минималдык тобун төмөнкүлөр түзөт: үстүндө аба сордуруу шкафы менен электр плитасы, муздаткыч, электр суу жылдыктыч, 2-секциялуу идиш жуу турган жууугуч. Окуучулар тамактануучу жайларда жеке гигиена эрежелерин сактоо үчүн шарттар түзүлүүсү зарыл: канализацияга туташтырылган муздак жана ысык суусу бар кол жуу үчүн раковиналар; самын, электр сүлгүсү же бир жолу пайдалануучу сүлгүлөр.

304. Бардык өндүрүш цехтеринде самын салуу жана жеке же бир жолу пайдалануучу сүлгүлөрдү салуу үчүн жайлар менен жабдылган канализацияга туташтырылган муздак жана ысык суусу бар кол жуу үчүн раковиналар. Өндүрүш ванналарда кол жууга тыюу салынат.

305. Суук тийген же ашказан-ичеги ооруларынын белгилери пайда болгондо, ошондой эле ириңдеген, күйгүзүп, кесип алган учурларда, ошондой эле өзүнүн үй-бүлөсүндөгү бардык ичеги-карын инфекция оорусу жөнүндө жумушчу администрацияга билдириүүсү зарыл жана медициналык жардамга кайрылыши керек.

306. Ичеги-карын инфекциялары, териси ириңдөө оорулары бар, жогорку дем алуу жолдоруна суук тийген оорулары бар, бир жерин күйгүзүп же кесип алган адамдар жумуштан четтетилет. Кайра иштөөгө толук айыгып, медициналык текшерүүдөн өткөндөн жана врачтын корутундусунан кийин гана жол берилет.

307. Ар бир кызматкердин белгиленген үлгүдөгү медициналык китечесинин болуусу зарыл, ага медициналык жана лабораториялык кароолордун жыйынтыктары, мурда ооруган жугуштуу оорулары жөнүндө маалыматтар жазылат, кесиптик гигиеналык даярдыкты өткөндүгү жөнүндө белги коюлат.

308. Медицина кызматкерлери жалпы билим берүү уюмдарынын тамактануусун уюштуруу, анын ичинде келген азыктардын сапатын, азыктарды туура кошуусун жана тамактарды даярдоого көзөмөл жүргүзүшү зарыл.

309. Келген азыктардын сапатын контролдоо үчүн бракераж жүргүзүлөт жана сунушталган формага ылайык ушул санитардык эрежелердин 3-тиркемесинин 1-формасына ылайык тамак азыктарын жана азық-түлүк сырьеорду бракераждоо журналына жазылат.

310. Даир тамактар татымы алынгандан кийин гана берилет. Тамактын сапатын баалоо үч кишиден кем эмес болгон бракераждык комиссиясы тарабынан жүргүзүлөт: медициналык кызматкери, тамак-аш блогунун кызматкери жана органолептикалык көрсөткүчтөр боюнча билим берүү мекемесинин администрациясынын өкүлү (тамактын татымы тамак бышып жаткан идиштен алынат). Бракераждын жыйынтыктары сунушталган формага ылайык ушул санитардык эрежелердин 3-тиркемесинин 2-формасына «Даир кулинардык азыктарды бракераж кылуу журнальна» катталат. Порцияланган тамактардын салмагы менюда жазылган чыгыштарга дал келиши керек. Тамак даирдоо технологиясы бузулган, ошондой эле даир эмес учурунда табылган кулинардык кемчиликтерди жойгонго чейин берүүгө тыюу салынат.

311. Күн сайын жумуш башталаардын алдында медициналык жумушчу тарабынан билим берүү мекемесинин коомдук тамактануу уюмунун жумушчуларынын колунда жана денесинин ачык жерлеринде ириндеген оорунун ошондой эле ангина оорусунун, жогорку дем алуу жолдорунун катаралдык көрүнүштөрүнүн жок болуусун кароо жүргүзүлөт. Кароонун жыйынтыктары иш сменасы башталаардын алдында сунуш кылынган формага ылайык ушул санитардык эрежелердин 3-тиркемесинин 3-формасы «Ден соолук журналына» жазылат.

312. Тамактарды витаминизациялоо медициналык кызматкердин, ал эми ал жок болгондо башка жооптуу адамдын көзөмөлүндө жүргүзүлөт. Витаминизациялоонун датасы, убакыты, порциянын саны, бир суткалык дозасын жана тамактанган балдардын эсебинен чыккан киргизүүчү препараттын саны, ошондой эле жасалма витаминдештирилген тамактар менен келген витаминдердин саны жөнүндө маалыматтар сунуш кылынган формага ушул санитардык эрежелердин 3-тиркемесинин 4-формасына ылайык «Үчүнчү жана таттуу тамактарды витаминизациялоо журналына» катталат.

313. Технологиялык процессти сактоону көзөмөлдөө максатында даярдалган тамактын ар бир партиясынан бир суткалык татымы алынат. Суткалык татымды алуу тамак-аш блогунун жумушчусу тарабынан жүргүзүлөт. Порциялык тамактар толугу менен алынат; салаттар жана үчүнчү тамактар, гарнирлер - 100 граммдан кем эмес. Татымды казандан стерилиздуу (же кайнатылган) кашыктар менен марля салынган стерилиздуу (же кайнатылган) бекем жабылуучу айнек же металл капкагы бар айнек идишине салат. Алынган татымдар 48 saatтан кем эмес убакытка (дем алыш жана майрам күндөрүнөн тышкары) муздатычта же атайын бөлүнгөн жерде +2 - +6 °C температурасында сакталат. Татымдын туура алынгандыгын жана суткалык татымдарды сактоо шарттарын көзөмөлдөө медициналык кызматкери тарабынан жүргүзүлөт.

«Жалпы билим берүү уюмдарында окутуу шарттарына жана аны уюштурууга карата санитардык-эпидемиологиялык талаптардын» санитардык-эпидемиологиялык эрежелерине жана ченемдерине 1-тиркеме

### **1. Сабактардын расписаниесине болгон гигиеналык сунуштар**

1. Заманбап илимий изилдөөлөр мектеп жашындагы балдардын ақыл-эсинин иштөө жөндөмдүүлгүнүн биоритмикалык оптимуму 10-12 saat аралыгына туура келээрин белгилеген. Ошол saatтарда организмдин эң аз психофизиологиялык күч жумшоосу менен материалды өздөштүрүүнүн эң жогорку натыйжалуулугу белгиленген.

2. Ошондуктан билим берүүнүн 1-тепкичинин окуучулары үчүн сабактардын жүгүртмөсүндө негизги сабактар 2-3-сабактарда, ал эми 2 жана 3-тепкичинин окуучулары үчүн - 2, 3, 4-сабактарда өткөрүлүшү керек.

3. Жуманын ичинде окуу сабактарынын кыйла көбүрөөк көлөмү шаршембиге жана (же) шаршембиге бөлүштүрүлөт. Анын деңгээли жуманын ортосунда жогорулайт. Мектеп расписаниеси бул күндөрдө эң оор сабактарды же жуманын калган күндөрүнө караганда орто жана оной өздөштүрүүчү сабактарды камтууга тишиш. Жаңы материалды баяндоо, контролдук иштер жуманын ортосундагы 2-4-сабактарга коюлушу керек.

4. Ўйде даярданууда көп убакытты талап кылган сабактар бир күнгө топтолбошу керек.

5. Дене тарбия сабактарын ақыркы сабактарга коюу сунуш кылынат. Дене тарбия сабактарынан кийин жазуу тапшырмалары жана контролдук иштер өткөрүлбөйт.

6. Башталгыч, орто жана чоң класстардын окуучулары үчүн расписание түзүүдө ушул тиркеменин 2-4-таблицаларына ылайык сабактардын оордук шкаласы колдонулат.

1-таблица

### **Бир жумалык билим берүү түйшүгүнүн максималдуу көлөмүнө карата гигиеналык талаптар**

Класстар	Академиялык saatтардагы жол берилген максималдуу бир жумалык түйшүк	
	6 күндүк жумада, андан көп эмес	5 күндүк жумада, андан көп эмес
1	-	21
2-4	26	23
5	32	29
6	33	30
7	35	32
8-9	36	33
10-11	37	34

2-таблица

### **1-4-класстар үчүн сабактардын татаалдыгынын шкаласы**

Жалпы билим берүү сабактары	Баллдардын саны (татаалдык ранги)
Математика	8
Кыргыз (орус, чет тил) тили	7
Жаратылыш таануу, информатика	6
Кыргыз (орус) адабият	5
Тарых (4 класс)	4
Сүрөт жана музыка	3
Эмгек	2
Дене тарбия	1

3-таблица

**5-9-класстарда өтүлүүчү сабактардын татаалдык шкаласы**

Жалпы билим берүү сабактары	Баллдардын саны (татаалдык ранги)				
	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
Дүйнөлүк көркөм маданияты (ДКМ)	-	-	8	5	5
Биология	10	8	7	7	7
Математика	10	13	-	-	-
Чет тил	9	11	10	8	9
Орус тил	8	12	11	7	6
Мекен таануу	7	9	5	5	-
Жаратылыш таануу	7	8	-	-	-
География	-	7	6	6	5
Жарандарды таануу	6	9	9	5	-
Тарых	5	8	6	8	10
Ритмика	4	4	-	-	-
Эмгек	4	3	2	1	4
Адабият	4	6	4	4	7
Сурөт	3	3	1	3	-
Дене тарбия	3	4	2	2	2
Экология	3	3	3	6	1
Музыка	2	1	1	1	-
Информатика	4	10	4	7	7
Жашоонун коомдук коопсуздугу (ЖКК)	1	2	3	3	3

4-таблица

**10-11-класстарда өтүлүүчү сабактардын татаалдык шкаласы**

Жалпы билим берүү сабактары	Баллдардын саны (татаалдык ранги)
Физика	12
Геометрия, химия	11
Алгебра	10
Орус тил	9
Адабият, чет тил	8
Биология	7
Информатика, экономика	6
Тарых, коом таануу, дүйнөлүк көркөм маданияты	5
Астрономия	4
География, Экология	3
Жашоонун коомдук коопсуздугу (ЖКК), мекен таануу	2
Дене тарбия	1

«Жалпы билим берүү уюмдарында окутуу шарттарына жана аны уюштурууга карата санитардык-эпидемиологиялык талаптардын» санитардык-эпидемиологиялык эрежелерине жана ченемдерине  
2-тиркеме

**Жалпы билим берүү уюмдарынын коомдук тамактануу уюмдарында сатууга тынуу салынган азыктардын жана тамактардын  
ТИЗМЕСИ**

1. Колдонуу мөөнөтү өтүп кеткен жана сапаты начар тамак азыктары.
2. Мурда желген тамактардын калдыктары жана құн мурун жасалған тамактар.
3. Бузулуп кеткен мөмө жемиштер, жашылчалар.
4. Ветеринардык контролден өтпөгөн эт, айыл чарба малынын бардык түрлөрүнүн субпродуктулары, балық, айыл чарба канаттуулары.
5. Боор, тил, жүрөктөн тышкary субпродуктулар.
6. Ичи тазаланбаган канаттуу.
7. Жапайы жаныбарлардын эти.
8. Суу канаттууларынын жумурткасы жана эти.
9. Кабығы кир жана «агылган», «жарық» кертиктери бар жумурткалар, ошондой эле сальмонеллездер боюнча начар чарбалардан келген жумурткалар.
10. Банкаларынын жабылышы бузулған консервалар, бомбаждык, «хлопушкалар», дат баскан, деформацияланған, этикеткалары жок банкалар.
11. Ар кандай кошулмалары бузган жана кампа зыянкечтери жуккан таруу, ун, как жана башка азыктар.
12. Үйдө (өндүрүштө эмес) жасалған бардык тамак азыктары.
13. Кремдүү кондитердик азыктар (пирожнылар жана торттор).
14. Зельцтер, кесиндн эттен жасалған тамактар, диафрагмалар, баштын этинен жасалған оромолор, кан жана ливер колбасалары.
15. Пастеризацияланбаган сүттөн жасалған быштак, фляг быштагы, жылуу энергиясы менен иштетилбеген фляг каймагы.
16. Ачыган сүт - «самоквас».
17. Козу карын жана алардан жасалған азыктар (кулинардык азыктар).
18. Квас.
19. Айыл чарба жаныбарларынын оорулары боюнча начар чарбалардан, ошондой эле алгачкы иштетүүдөн жана пастеризациядан өтпөгөн сүт жана сүт азыктары.
20. Чийки ышталған гастрономдук эт азыктары жана колбасалар.
21. Жылуулук иштетүүдөн өтпөгөн эттен, балыктан, канаттуудан жасалған тамактар.
22. Фритюрда куурулған тамак-аштар жана азыктар.
23. Уксус, горчица, хрен, ачуу калемпир (кызыл, кара) жана башка курч (күйдүрүүчү) татымалдар.
24. Кычкыл соустар, кетчуптар, майонездер, закуска консервалары, маринаддалған жашылчалар жана мөмө жемиштер.
25. Накта кофе, сергитүүчү, анын ичинде энергетикалык суусундуктар, алкоголь.
26. Кулинардык майлар, чочконун же койдун майы, маргарин жана башка гидрогенизделген майлар.
27. Абрикостун данеги, арахис.
28. Газдалған суусундуктар.
29. Өсүмдүк майында жасалған сүт азыктары жана бал муздактар.
30. Сагыз.
31. Кымыз жана башка этанолу бар (0,5%дан жогору) кычкыл сүт азыктары.

32. Карамель, анын ичинде набат түрүндөгү.
33. Закускалык консервалар.
34. Устүнө куюлган тамактары (эт жана балык), студеньдер, сельдден жасалган форшмак.
35. Мөмө жемиштен жасалган муздак суусундуктар жана морстор (жылуу энергиясы менен иштетилбegen).
36. Окрошкалар жана муздак шорполор.
37. Флот ыкмасы боюнча макарондору (эт фаршы менен), тууралган жумуртка менен макарондор.
38. Ағы менен сарысы аралаштырылбай куурулган жумуртка.
39. Эти жана быштагы бар паштеттер жана блинчиктер.
40. Бат даярдалуучу кургак тамак концентраттарынан (негизинде) жасалган биринчи жана экинчи тамактар.

«Жалпы билим берүү уюмдарында окутуу шарттарына жана аны уюштурууга карата санитардык-санитардык-эпидемиологиялык талаптардын»  
эпидемиологиялык эрежелерине жана чөнөмдерине  
3-тиrikeme

## 1-форма

### Тамак-аш блогунун эсепке алуу документинин формалары

#### Тамак азыктарын жана азык-түлүк сырьеңорду бракераждо журналы

Азык-түлүк сырьеңун жана тамак азыктарынын көлүүсүнүн датасы жана күнү	Тамак азыктарынын атальшы	Келгөн азык-түлүк сырьеңун жана тамак азыктарынын саны (килограммдарда, литрлерде, дааналарда)	Тамак азыгынын коопсуздугун далилдеген документтин номери	Келгөн азык-түлүк сырьеңун жана тамак азыктарын органолептикалык баалоонун жыйынтыктары	Азык-түлүк сырьеңун жана тамак азыктарын азыктарын азыктарын сатуунуң акыркы мөөнөтү	Азык-түлүк сырьеңун жана тамак азыктарын азыктарын азыктарын анык сатылан датасы жана убактысы күндөр бөөнчө	Жооптуу адамдын колу	Эскертуу

Эскертуу.  
Продуктупарды эсептен чыгаруу, кайтарып берүү ж.б. фактылар көрсөтүлөт

2-форма

**Даяр кулинардык азыктарды бракераж кылуу журналы**

Тамак даярдоо датасы жана сааты	Бракераж алынып салынган убакыт	Тамактын кулинардык азыктардын атальшы	Тамактын жана кулинардык азыктардын органолептикалык баалоосунун жана даярдык даражасынын жыйынтыктары	Тамакты жана кулинардык азыктарды сатууга макулдук	Бракераждык комиссиянын мучөлөрүнүн колу	Эскертуу

Эскертуу.

Даяр азыктарды сатууга тыюу салынган фактылар

3-форма

**Ден соолук журналы**

№	Кызматкердин аты-жөнү*	Кызмат орду	Айы/куну: апрель							
			1	2	3	4	5	6	.....	30
1	Толтуруу Үлгүсү:	Жардамчы жумушччу	Дс.**	Четтетилди	о/к	Д.	Өрг.	Өрг.		Дс.**

Эскертуу.

(\*) Кароо өткөрүлгөн күндө белгилеген жумушчулардын тизмеси ошол күнде сменадагы жумушчулардын санына дал келиши керек.

(\*\*) Шарттуу белгилер: Дс. - дени сак; Четтетилди - жумуштан четтетилди; Өрг. - Өргүүдө; Д. - дем алыш; о/к - ооругандыгы жөнүндө кагаз.

4-форма

**Үчүнчү жана даамдуу тамактарды витаминизациялоону жүргүзүү журналы**

Датасы	Препараттын атальшы	Тамактын атальшы	Тамакта-нуучу-лардын саны	Киргизилген витаминдик препараттын жалпы саны (г)	Препаратты киргизүү же витаминделген тамакты даярдоо убактысы	Тамакты ичүү убактысы	Эскертуу

**Санитарно-эпидемиологические  
требования к условиям и организации  
обучения в общеобразовательных  
организациях**

## **Постановление № 201 от 11 апреля 2016 года**

30 Апрель, 2016

### **Об утверждении актов в области общественного здравоохранения**

В целях реализации статьи 22<sup>1</sup> Закона Кыргызской Республики «Об общественном здравоохранении» Правительство Кыргызской Республики постановляет:

1. Утвердить:

- Санитарные правила «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» согласно приложению 1;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Санитарно-эпидемиологические требования к организации работы на персональных электронно-вычислительных машинах» согласно приложению 2;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов» согласно приложению 3;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам коммунально-бытового назначения по оказанию парикмахерских и косметических услуг населению» согласно приложению 4;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях» согласно приложению 5;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях» согласно приложению 6;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам оптовой и розничной торговли пищевой продукцией» согласно приложению 7;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Санитарно-эпидемиологические требования по организации пассажирских перевозок на железнодорожном транспорте» согласно приложению 8;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» согласно приложению 9;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Санитарно-эпидемиологические требования к организации бортового питания авиапассажиров и членов экипажей воздушных судов гражданской авиации» согласно приложению 10;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Санитарно-эпидемиологические требования к организации временных туристских лагерей и временных пунктов питания» согласно приложению 11;
- Санитарные правила и нормативы «Определение индивидуальных эффективных доз облучения пациентов при рентгенологических исследованиях с использованием измерителей произведения дозы на площадь» согласно приложению 12;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Санитарно-эпидемиологические требования к лечебно-профилактическим организациям» согласно приложению 13;

- Санитарные правила и нормативы «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки» согласно приложению 14;
- Гигиенические нормативы «Ориентировочные безопасные уровни воздействия загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест» согласно приложению 15;
- Гигиенические нормативы «Предельно допустимые концентрации химических веществ в воде водных объектов хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования» согласно приложению 16;
- Гигиенические нормативы «Предельно допустимые концентрации загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест» согласно приложению 17;
- Гигиенические нормативы «Предельно допустимые концентрации вредных веществ в воздухе рабочей зоны» согласно приложению 18;
- Гигиенические нормативы «Ориентировочные безопасные уровни воздействия вредных веществ в воздухе рабочей зоны» согласно приложению 19;
- Гигиенические нормативы «Ориентировочные допустимые уровни химических веществ в воде водных объектов хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования» согласно приложению 20;
- Гигиенические нормативы «Предельно допустимые концентрации и ориентировочно допустимые количества химических веществ в почве» согласно приложению 21.

2. Лечебно-профилактическим организациям, независимо от ведомственной принадлежности и форм собственности, в течение пяти лет обеспечить соответствие используемых помещений, введенных в эксплуатацию до принятия настоящего постановления, Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Санитарно-эпидемиологические требования к лечебно-профилактическим организациям», утвержденным настоящим постановлением.

3. Настоящее постановление вступает в силу по истечении пятнадцати дней со дня официального опубликования.

4. Контроль за исполнением настоящего постановления возложить на отдел образования, культуры и спорта Аппарата Правительства Кыргызской Республики.

**Исполняющий обязанности  
Премьер-министра**

**Т.А.Сариев**

**Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы**  
**«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в**  
**общеобразовательных организациях»**

**1. Общие положения и область применения**

1. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях» (далее - санитарные правила) направлены на охрану здоровья обучающихся в общеобразовательных организациях.

2. 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 образовательного процесса;
- организации медицинского обслуживания обучающихся;
- санитарному состоянию и содержанию общеобразовательной организации;
- организации питания обучающихся.

3. Санитарные правила распространяются на проектируемые, действующие, строящиеся и реконструируемые общеобразовательные организации, независимо от их вида и форм собственности, реализующие программы начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования и осуществляющие образовательный процесс в соответствии с уровнями общеобразовательных программ трех ступеней общего образования:

- первая ступень - начальное общее образование (далее - 1 ступень образования);
- вторая ступень - основное общее образование (далее - 2 ступень образования);
- третья ступень - среднее общее образование (далее - 3 ступень образования).

4. Требования санитарных правил в части зонирования территории и площади земельных участков, игровых и спортивных площадок, этажности, набора, высоты и площади помещений не распространяются на общеобразовательные организации, введенные в эксплуатацию до принятия настоящих санитарных правил.

**2. Термины и определения**

5. В настоящих санитарных правилах используются следующие термины и определения:

1) образование – непрерывный, системный процесс воспитания и обучения в целях гармоничного развития личности, общества и государства, сопровождающийся констатацией достижения обучающимся установленных государством образовательных уровней. Под получением образования понимается достижение и подтверждение обучающимся определенного образовательного уровня, удостоверенного соответствующим документом;

2) образовательная программа – содержание образования конкретного уровня, направления или специальности;

3) световой коэффициент – отношение площади остекленной поверхности к площади пола;

4) специальное образование – обучение детей с ограниченными возможностями здоровья, осуществляемое в специальных или общеобразовательных организациях;

5) школьное (общее) образование – система воспитания и обучения, обеспечивающая соответствующие ее ступеням знания, умения, практические навыки, достаточные для ее активной деятельности в обществе.

### **3. Требования к размещению общеобразовательных организаций**

6. Здания общеобразовательных организаций должны размещаться в зоне жилой застройки, за пределами санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов, санитарных разрывов, гаражей, автостоянок, автомагистралей, объектов железнодорожного транспорта, метрополитена, маршрутов взлета и посадки воздушного транспорта.

7. Размещение и ориентация зданий общеобразовательных организаций должны обеспечивать непрерывную трехчасовую продолжительность инсоляции.

8. Через территорию общеобразовательных организаций не должны проходить магистральные инженерные коммуникации городского (сельского) назначения – водоснабжения, канализации, теплоснабжения, энергоснабжения.

9. Вновь строящиеся здания общеобразовательных организаций размещают на внутrikвартальных территориях жилых микрорайонов, удаленных от городских улиц, межквартальных проездов, на расстоянии, обеспечивающем уровень шума не более 55 дБА.

10. При проектировании и строительстве городских общеобразовательных организаций предусматривается пешеходная доступность общеобразовательных организаций не более 0,5 км.

11. В сельской местности пешеходная доступность для обучающихся в общеобразовательных организациях составляет:

- для обучающихся 1 ступени образования - не более 2,0 км;
- для обучающихся 2 и 3 ступеней образования - не более - 3,0 км.

12. При расстояниях свыше указанных для обучающихся в общеобразовательных организациях, расположенных в сельской местности, необходимо организовывать транспортное обслуживание до общеобразовательной организации и обратно. Время в пути не должно превышать 30 минут в одну сторону. Расстояние от дома до места сбора должно быть не более 500 метров.

### **4. Требования к территории общеобразовательных организаций**

13. Территория общеобразовательной организации должна быть огорождена забором и озеленена. Озеленение территории предусматривают из расчета не менее 50 % площади территории.

14. Деревья высаживают на расстоянии не менее 15,0 м, а кустарники - не менее 5,0 м от здания организации. Запрещается использовать для озеленения деревья и кустарники с ядовитыми плодами.

15. На территории общеобразовательной организации выделяют следующие зоны: зона отдыха, физкультурно-спортивная и хозяйственная.

16. Физкультурно-спортивная зона размещается со стороны спортивного зала. При размещении физкультурно-спортивной зоны со стороны окон учебных помещений уровни шума в учебных помещениях не должны превышать 40 дБА. При устройстве беговых дорожек и спортивных площадок (волейбольных, баскетбольных, для игры в ручной мяч) необходимо предусмотреть дренаж для предупреждения затопления их дождовыми водами.

17. Оборудование физкультурно-спортивной зоны должно обеспечивать выполнение программ учебного предмета «Физическая культура», а также проведение секционных спортивных занятий и оздоровительных мероприятий.

18. Спортивно-игровые площадки должны иметь твердое покрытие, футбольное поле - травяной покров. Синтетические и полимерные покрытия должны быть морозоустойчивы, оборудованы водостоками и изготовленными из материалов, не оказывающих вредного воздействия на здоровье детей.

19. Физкультурно-спортивное оборудование должно соответствовать росто-возрастным особенностям обучающихся.

20. 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.

21. 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.

22. Для сбора отходов на территории хозяйственной зоны оборудуется площадка, на которой устанавливаются мусоросборники (контейнеры). Площадка размещается на расстоянии не менее 25,0 м от входа в пищеблок, окон учебных классов, кабинетов и оборудуется водонепроницаемым твердым покрытием, размеры которого превышают площадь основания контейнеров на 1,0 м во все стороны. Мусоросборники должны иметь плотно закрывающиеся крышки.

23. Въезды и входы на территорию, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам, к площадкам для мусоросборников покрываются асфальтом, бетоном и другим твердым покрытием.

24. Территория общеобразовательной организации должна иметь наружное искусственное освещение. Уровень искусственной освещенности на земле должен быть не менее 10 лк.

25. Расположение на территории построек и сооружений, функционально не связанных с общеобразовательной организацией, не допускается.

26. При наличии в общеобразовательной организации дошкольных групп, реализующих основную программу дошкольного образования, на территории выделяется игровая зона, оборудованная в соответствии с требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных общеобразовательных организаций.

## **5. Требования к зданиям общеобразовательных организаций**

27. Не допускается использование цокольных этажей и подвальных помещений под учебные помещения, кабинеты, лаборатории, учебные мастерские, помещения медицинского назначения, спортивные, танцевальные и актовые залы.

28. Вместимость вновь строящихся или реконструируемых общеобразовательных организаций рассчитывается для обучения только в одну смену.

29. При проектировании, строительстве и реконструкции здания общеобразовательной организации гардеробы необходимо размещать на первом этаже, с обязательным оборудованием мест для каждого класса. Гардеробы оснащают вешалками для одежды, головного убора и ячейками для обуви. В существующих зданиях для учащихся начальных классов гардеробы размещают в рекреациях, при условии оборудования их индивидуальными шкафчиками.

30. В общеобразовательных организациях, расположенных в сельской местности, с количеством обучающихся в одном классе не более 10 человек, устраивают гардеробы (вешалки или шкафчики) в учебных помещениях, при условии соблюдения нормы площади учебного помещения на одного обучающегося.

31. Учебные помещения для обучающихся начальных классов не размещают выше третьего этажа здания.

32. Во вновь строящихся зданиях общеобразовательных организаций учебные помещения для начальных классов выделяют в отдельный блок (здание), группируя 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 м<sup>2</sup> на одного обучающегося), туалеты.

33. Для обучающихся 2-3 ступеней образования допускается организация образовательного процесса по классно-кабинетной системе. При невозможности обеспечить в кабинетах и лабораториях соответствие учебной мебели росто-возрастным особенностям обучающихся, использовать кабинетную систему обучения не разрешается.

34. В общеобразовательных организациях, расположенных в сельской местности, при малой наполняемости классов используются учебные кабинеты по двум и более дисциплинам.

35. Площадь учебных кабинетов принимается без учета площади, необходимой для расстановки дополнительной мебели (шкафы, тумбы и другие) для хранения учебных пособий и оборудования, используемых в образовательном процессе, из расчета 2-2,5 м<sup>2</sup> на 1 обучающегося, при организации групповых форм работы и индивидуальных занятий - 3,0 - 3,5 м<sup>2</sup> на 1 обучающегося.

36. Во вновь строящихся и реконструируемых зданиях общеобразовательных организаций высота учебных помещений должна быть 3,0-3,5 м. Расчетное количество обучающихся в классах определяется исходя из расчета площади на одного обучающегося и расстановки мебели в соответствии с разделом 5 настоящих санитарных правил.

37. В кабинетах химии, физики, биологии должны быть оборудованы лаборантские, площадью не менее 16 м<sup>2</sup>.

38. Площадь кабинетов информатики и других кабинетов, где используются персональные компьютеры, должна соответствовать санитарным правилам к организации работы на персональных электронно-вычислительных машинах.

39. Спортивные залы размещаются на 1-м и 2-ом этажах зданий или в отдельно пристроенном здании. При размещении спортивного зала на 2-м этаже, должны быть выполнены звуко- и виброизолирующие мероприятия.

40. Рекомендуемые площади спортивных залов: 9,0 x 18,0 м, 12,0 x 24,0 м, 18,0 x 30,0 м. Высота спортивного зала должна составлять не менее 6,0 м.

41. При спортивных залах в существующих общеобразовательных организациях должны быть предусмотрены снарядные, раздевальные для мальчиков и девочек, душевые и туалеты.

42. 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 м<sup>2</sup>; раздельные для мальчиков и девочек раздевальные площадью не менее 14,0 м<sup>2</sup> каждая; раздельные для мальчиков и девочек душевые, площадью не менее 12 м<sup>2</sup> каждая; раздельные для мальчиков и девочек туалеты, площадью не менее 8,0 м<sup>2</sup> каждый. При туалетах или раздевалках оборудуют раковины для мытья рук.

43. При устройстве бассейна в общеобразовательных организациях планировочные решения и его эксплуатация должны отвечать гигиеническим требованиям к устройству, эксплуатации плавательных бассейнов и качеству воды. Внутренняя планировка основных помещений бассейна должна соответствовать гигиеническому принципу поточности по функциональной схеме: гардероб, раздевальня, душевая, ножная ванна, ванна бассейна. Раздевальня и санузел могут сообщаться с душевой непосредственно через небольшой тамбур или коридор. В женских туалетах предусматривается 1 унитаз на 30 девочек, в мужских - 1 унитаз и 1 писсуар на 45 мальчиков. Душевые устраиваются из расчета 1 душевая сетка на 3-х человек. На пути движения от душа к ванне бассейна размещаются ножные ванночки с проточной водой, шириной 1,8 м, глубиной 0,1-0,15 м. По периметру ванн предусматриваются обходные дорожки, шириной не менее 1,5 м.

44. Размеры ванн и пропускная способность спортивных бассейнов должны соответствовать таблице 1.

Таблица 1

Возраст детей	Размеры ванны бассейна				Пропускная способность (человек в смену)	Площадь зеркала воды на 1 человека в м <sup>2</sup>
	длина (м)	ширина (м)	глубина (м)			
			в мелкой части	в глубокой части		
Старше 14 лет	10-12,5	6	0,9	1,25	15	4-5
10-14 лет	10-12,5	6	0,8	1,05	15	4-5
7-10 лет	10-12,5	6	0,6	0,85	15	4-5

45. Плавательные бассейны должны оборудоваться системами, обеспечивающими водообмен в ваннах бассейна. По характеру обмена воды допускаются следующие типы бассейнов:

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

46. Вода в бассейне обязательно должна подвергаться обеззараживанию. Реагенты, используемые для обеззараживания воды, должны быть безопасными для здоровья детей.

47. Качество воды, поступающей в ванну бассейна, должно соответствовать требованиям безопасности и качества питьевой воды.

48. В общеобразовательных организациях необходимо предусмотреть набор помещений для организации питания обучающихся.

49. При строительстве и реконструкции зданий общеобразовательных организаций необходимо предусматривать актовый зал, размеры которого определяются числом посадочных мест, из расчета 0,65 м<sup>2</sup> на одно место. При актовом зале предусматриваются артистические уборные, кинопроекционная, помещения для декораций и бутафории, музыкальных инструментов, хранения костюмов.

50. Тип библиотеки зависит от вида общеобразовательной организации и ее вместимости. В общеобразовательных организациях с углубленным изучением отдельных предметов, школах-гимназиях и школах-лицеях библиотеку используют в качестве справочно-информационного центра общеобразовательной организации. Площадь библиотеки (информационного центра) необходимо принимать из расчета не менее 0,6 м<sup>2</sup> на одного обучающегося.

51. Рекреации общеобразовательных организаций должны быть предусмотрены из расчета не менее 0,6 м<sup>2</sup> на 1 обучающегося. Ширина рекреаций при одностороннем расположении классов должна составлять 3,0-4,0 м, при двустороннем расположении классов - 4,0-6,0 м.

52. В существующих зданиях общеобразовательных организаций для медицинского обслуживания обучающихся должны предусматриваться на первом этаже здания помещения медицинского назначения, размещенные в едином блоке: кабинет врача, площадью не менее 14,0 м<sup>2</sup> и длиной не менее 7,0 м (для определения остроты слуха и зрения обучающихся) и процедурный (прививочный) кабинет, площадью не менее 14,0 м<sup>2</sup>.

53. В общеобразовательных организациях, расположенных в сельской местности, медицинское обслуживание организуется на фельдшерско-акушерских пунктах и в амбулаториях.

54. При оборудовании стоматологического кабинета его площадь должна быть не менее 14,0 м<sup>2</sup>.

55. Все помещения медицинского назначения должны быть сгруппированы в одном блоке и размещены на первом этаже здания.

56. Для детей, нуждающихся в психолого-педагогической помощи, в общеобразовательных организациях предусматриваются отдельные кабинеты педагога-психолога и учителя-логопеда, площадью не менее  $10\text{ м}^2$  каждый.

57. 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  $0,1\text{ м}^2$  на одного обучающегося.

58. Для персонала выделяется отдельный санузел из расчета 1 унитаз на 20 человек.

59. В санитарных узлах устанавливают педальные ведра, держатели для туалетной бумаги; рядом с умывальными раковинами размещают электрополотенце или приспособление для бумажного полотенца. Санитарно-техническое оборудование должно быть исправным, без сколов, трещин и других дефектов. Входы в санузлы запрещается располагать напротив входа в учебные помещения.

60. Унитазы оборудуют сидениями, изготовленными из материалов, допускающими их обработку моющими и дезинфицирующими средствами.

61. Для обучающихся 2 и 3 ступеней образования во вновь строящихся и реконструируемых зданиях образовательных организаций предусматривают комнаты личной гигиены, из расчета 1 комната на 70 человек, площадью не менее  $3,0\text{ м}^2$ . Их оборудуют поддоном с гибким шлангом, унитазом и умывальной раковиной с подводкой холодной и горячей воды.

62. В общеобразовательных организациях комнаты личной гигиены оборудуют в туалетных комнатах.

63. Во вновь строящихся зданиях общеобразовательных организаций на каждом этаже предусматривается помещение для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфицирующих растворов, оборудованное поддоном и подводкой к нему холодной и горячей воды. В ранее построенных зданиях общеобразовательных организаций выделяется отдельное место для хранения уборочного инвентаря (кроме инвентаря, предназначенного для уборки помещений пищеблока и медицинского назначения), которое оборудуется шкафом.

64. В помещениях начальных классов, лаборантских, учебных кабинетах (химия, физика, рисование, биология), мастерских, кабинетах домоводства, во всех помещениях медицинского назначения устанавливаются раковины для мытья рук.

65. Установку раковин в учебных помещениях предусматривают с учетом ростово-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. Около раковин устанавливают педальные ведра, держатели для туалетной бумаги. Рядом с умывальными раковинами размещают электро- или бумажные полотенца, мыло. Мыло, туалетная бумага и полотенца должны быть в наличии постоянно.

66. 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.

67. Полы в учебных помещениях, 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.

68. 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.

69. Все строительные и отделочные материалы, мебель должны быть безвредны для здоровья детей и безопасны в случае возникновения пожара.

70. В общеобразовательной организации не допускается проведение всех видов ремонтных работ в присутствии обучающихся.

71. В общеобразовательной организации с круглосуточным пребыванием обучающихся должны быть предусмотрены:

- спальные помещения, отдельно для мальчиков и девочек, площадью не менее 4,0 м<sup>2</sup> на одного ребенка;
- помещения для самоподготовки, площадью не менее 2,5 м<sup>2</sup> на одного учащегося;
- 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;
- комнаты для сушки одежды и обуви;
- помещения для стирки и глажения личных вещей;
- помещение для хранения личных вещей;
- помещение для медицинского обслуживания: кабинет врача и изолятор;
- административно-хозяйственные помещения.

72. Спальный корпус может быть отдельно стоящим или входить в состав основного здания общеобразовательной организации с выделением его в самостоятельный блок с отдельным входом. Отдельно стоящий спальный корпус может быть соединен с основным зданием теплым переходом.

73. Уровни шума в помещениях общеобразовательной организации не должны превышать 40 дБА.

## **6. Требования к помещениям и оборудованию общеобразовательных организаций**

74. Количество мест для обучающихся не должно превышать вместимости общеобразовательной организации, предусмотренной проектом.

75. В зависимости от назначения учебных помещений могут быть использованы различные виды ученической мебели: школьная парты, столы ученические (одноместные и двухместные), столы аудиторные, чертежные или лабораторные, в комплекте со стульями. Табуретки или скамейки вместо стульев не используют.

76. Ученическая мебель должна быть изготовлена из материалов, безвредных для здоровья детей, и соответствовать росто-возрастным особенностям детей.

77. Основным видом ученической мебели для обучающихся 1 ступени образования должна быть школьная парты, обеспеченная регулятором наклона поверхности рабочей плоскости. Во время обучения письму и чтению наклон рабочей поверхности плоскости школьной парты должен составлять 7-15 градусов. Передний край поверхности сиденья должен заходить за передний край рабочей плоскости парты на 4 см у парт 1-го номера, на 5-6 см - у парт 2-го и 3-го номеров и на 7-8 см у парт 4-го номера.

78. Размеры учебной мебели в зависимости от роста обучающихся должны соответствовать значениям, приведенным в таблице 2.

Таблица 2

## Размеры мебели и ее маркировка

Номер мебели	Группа роста, мм	Высота над полом крышки края стола, обращенного к ученику, мм	Цвет маркировки	Высота над полом переднего края сиденья, 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

79. 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.

80. 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.

81. Детей с нарушением зрения рассаживают на ближние к классной доске парты.

82. Детей, часто болеющих ангинами, простудными заболеваниями, рассаживают дальше от наружной стены здания.

83. 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.

84. В целях профилактики нарушений осанки необходимо воспитывать правильную рабочую позу у обучающихся с первых дней посещения занятий.

85. При оборудовании учебных помещений соблюдаются следующие размеры проходов и расстояния:

- между рядами двухместных столов - не менее 60 см;
- между рядом столов и наружной продольной стеной - не менее 70 см;
- между рядом столов и внутренней продольной стеной (перегородкой) или шкафами, стоящими вдоль этой стены, - не менее 160 см;
- от последних столов до стены (перегородки), противоположной классной доске, - не менее 140 см, от задней стены, являющейся наружной, - 100 см;
- от демонстрационного стола до учебной доски - не менее 140 см;
- от первой парты до учебной доски - не менее 280 см;
- наибольшая удаленность последнего места обучающегося от учебной доски - 860 см;
- высота нижнего края учебной доски над полом - 70-90 см;
- расстояние от классной доски до первого ряда столов в кабинетах квадратной или поперечной конфигурации при четырехрядной расстановке мебели - не менее 300 см.

86. Угол видимости доски от края доски длиной 3,0 м до середины крайнего места обучающегося за передним столом должен быть не менее 35 градусов для обучающихся 2-3 ступеней образования и не менее 45 градусов - для обучающихся 1 ступени образования. Самое удаленное от окон место занятий не должно находиться далее 6,0 м.

87. Во вновь строящихся и реконструируемых зданиях общеобразовательных организаций необходимо предусматривать прямоугольную конфигурацию учебных помещений и кабинетов с расположением ученических столов вдоль окон и левосторонним естественным освещением.

88. Классные доски с использованием мела должны быть темно-зеленого, коричневого цвета, с антибликовым покрытием, и иметь лотки для задержания меловой пыли, хранения мела, тряпки, держателя для чертежных принадлежностей.

89. При использовании маркерной доски цвет маркера должен быть контрастным (черный, красный, коричневый, темные тона синего и зеленого цвета).

90. При использовании интерактивной доски и проекционного экрана в учебных помещениях и кабинетах необходимо обеспечить равномерное ее освещение и отсутствие световых пятен повышенной яркости.

91. 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. Кабинеты химии и лаборантской оборудуются вытяжными шкафами.

92. Оборудование кабинетов информатики должно соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации работы на персональных электронно-вычислительных машинах.

93. Мастерские для трудового обучения должны иметь площадь из расчета 6,0 м<sup>2</sup> на 1 рабочее место. Размещение в мастерских оборудования осуществляется с учетом создания благоприятных условий для зрительной работы и сохранения правильной рабочей позы.

94. Столярные мастерские оборудуются верстаками, расставленными либо под углом 45 градусов 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.

95. 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.

96. Сверлильные, точильные и другие станки должны устанавливаться на специальном фундаменте и оборудоваться предохранительными сетками, стеклами и местным освещением.

97. Столярные и слесарные верстаки должны соответствовать росту обучающихся и оснащаться подставками для ног.

98. Слесарные и столярные мастерские и кабинеты домоводства для девочек оборудуются умывальными раковинами с подводкой холодной и горячей воды, электрополотенцами или бумажными полотенцами.

99. 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.

100. В кабинете домоводства, используемого для обучения навыкам приготовления пищи, предусматривается установка двухгнездных моечных раковин с подводкой холодной и горячей воды со смесителем, не менее 2 столов с гигиеническим покрытием, холодильника, электроплиты и шкафа для хранения посуды. Предусмотрено использование разрешенных моечных средств для мытья столовой посуды.

101. Кабинет домоводства, используемый для кройки и шитья, оборудуется столами для черчения выкроек и раскroя, швейными машинами. Швейные машины устанавливают вдоль окон для обеспечения левостороннего естественного освещения на рабочую поверхность швейной машины или напротив окна для прямого (спереди) естественного освещения рабочей поверхности.

102. В существующих зданиях общеобразовательных организаций при наличии одного кабинета домоводства оборудуется отдельное место для размещения электроплиты, разделочных столов, мойки для посуды и умывальника.

103. Мастерские трудового обучения и кабинет домоводства, спортивные залы должны быть оснащены аптечками для оказания первой медицинской помощи.

104. Спальные комнаты для первоклассников, посещающих группу продленного дня, должны быть раздельными для мальчиков и девочек. Их оборудуют подростковыми (размером 1600 x 700 мм) или встроеннымми 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.

105. Для первоклассников, посещающих группу продленного дня, в игровых комнатах мебель, игровое и спортивное оборудование должно соответствовать ростовым данным обучающихся. Мебель расставляют по периметру игровой комнаты, освобождая 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.

106. 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.

## **7. Требования к воздушно-тепловому режиму**

107. 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.

108. Паровое отопление в общеобразовательных 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.

109. Не допускается использование переносных обогревательных приборов, а также обогревателей с инфракрасным излучением.

110. 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 + 20° - + 24° С; медицинских кабинетах, раздевальных комнатах спортивного зала - + 20° - + 22° С, душевых - + 25° С.

111. Для контроля температурного режима учебные помещения и кабинеты должны быть оснащены бытовыми термометрами.

112. Во внеучебное время при отсутствии детей в помещениях общеобразовательной организации должна поддерживаться температура не ниже +15° С.

113. В помещениях общеобразовательных организаций относительная влажность воздуха должна составлять 40-60 %, скорость движения воздуха - не более 0,1 м/сек.

114. 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.

115. 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. Длительность сквозного проветривания приведена в таблице 3.

Таблица 3

**Продолжительность сквозного проветривания учебных помещений в зависимости от температуры наружного воздуха**

Наружная температура, °C	Длительность проветривания помещений, 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 минус 5	2-5	15-25
От минус 5 до минус 10	1-3	10-15
Ниже минус 10	1-1,5	5-10

116. Уроки физической культуры и занятия спортивных секций проводятся в хорошо аэрируемых спортивных залах.

117. 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.

118. Остекление окон должно быть выполнено из цельного стеклополотна. Замена разбитых стекол должна проводиться немедленно.

119. Отдельные системы вытяжной вентиляции предусматриваются для следующих помещений: учебных помещений и кабинетов, актовых залов, бассейнов, тиром, 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 труда, где установлены плиты.

**8. Требования к естественному и искусственному освещению**

120. Все учебные помещения должны иметь естественное освещение в соответствии с гигиеническими требованиями к естественному, искусенному, совмещенному освещению жилых и общественных зданий.

121. Без естественного освещения допускается проектировать: снарядные, умывальные, душевые, туалеты при гимнастическом зале; душевые и туалеты персонала; кладовые и складские помещения, радиоузлы; кино-, фотолаборатории; книгохранилища; бойлерные, насосные водопроводы 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.

122. В учебных помещениях проектируют 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.

123. В мастерских для трудового обучения, актовых и спортивных залах может применяться двустороннее боковое естественное освещение.

124. Значения коэффициента естественной освещенности (далее - КЕО) нормируются в зависимости от назначения помещений общеобразовательных организаций:

Виды помещений	Рабочая поверхность и плоскость нормирования КЕО и освещенности (Г-горизонтальная, В – вертикальная) и высота плоскости над полом, м	Естественное освещение		Совмещенное освещение	
		КЕО, %		КЕО, %	
		при верхнем или комбинированном освещении	при боковом освещении	при верхнем или комбинированном освещении	при боковом освещении
Классные комнаты, кабинеты, аудитории	Рабочие столы и парты: Г- 0,8; середина доски: В-1,5	4,0 -	1,5 -	2,1 -	1,3 -
Кабинеты информатики и вычислительной техники	Г-0,8 Экран дисплея: В-1	3,5 -	1,2 -	2,1 -	0,7 -
Учебные кабинеты технического черчения и рисования	Г-0,8 Рабочие, чертежные доски, рабочие столы	4,0 -	1,5 -	2,1 -	1,3 -
Лаборантские при учебных кабинетах	Г-0,8	3,5	1,2	2,1	0,7
Мастерские по обработке металлов, древесины	Верстаки, рабочие столы, Г-0,8	-	-	3,0	1,2
Кабинеты домоводства	Г-0,8	4,0	1,5	2,1	1,3
Спортивные залы	Г-0,0 В-2,0	2,5	0,7	1,5	0,4
Крытые бассейны	Г-поверхность воды	2,0	0,5	1,2	0,3
Рекреации	Г-0,0	2,0	0,5	1,2	0,3

125. 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 двустороннем боковом естественном освещении показатель КЕО вычисляется на средних рядах и должен составлять 1,5 %.

126. Световой коэффициент должен составлять не менее 1:6.

127. 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.

128. Светопроемы учебных помещений оборудуют регулируемыми солнцезащитными устройствами (подъемно-поворотные жалюзи, тканевые шторы), длиной не ниже уровня подоконника, шторами из тканей светлых тонов, обладающих достаточной степенью светопропускания, хорошими светорассеивающими свойствами, которые не должны снижать уровень естественного освещения. Использование штор ( занавесок) из поливинилхлоридной пленки и других штор или устройств, ограничивающих естественную освещенность, не допускается.

129. В нерабочем состоянии шторы необходимо размещать в простенках между окнами.

130. Для рационального использования дневного света и равномерного освещения учебных помещений не разрешается:

- закрашивать оконные стекла;

- расставлять на подоконниках цветы, их размещают в переносных цветочницах высотой 65-70 см от пола или подвесных кашпо в простенках между окнами.

131. Очистку и мытье стекол необходимо проводить по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (осенью и весной).

132. Во всех помещениях общеобразовательной организации обеспечиваются уровни искусственной освещенности в соответствии с гигиеническими требованиями к естественному, искусственноому, совмещенному освещению жилых и общественных зданий.

133. В учебных помещениях система общего освещения обеспечивается потолочными светильниками, лампами накаливания или люминесцентными лампами по спектру цветоизлучения: белый, тепло-белый, естественно-белый.

134. Не разрешается использовать в одном помещении люминесцентные лампы и лампы накаливания для общего освещения.

135. 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.

136. В учебных помещениях применяется система общего освещения. Светильники с люминесцентными лампами располагаются параллельно светонесущей стене на расстоянии 1,2 м от наружной стены и 1,5 м - от внутренней.

137. Классная доска, не обладающая собственным свечением, оборудуется местным освещением - софитами, предназначенными для освещения классных досок. Необходимо светильники размещать выше верхнего края доски на 0,3 м и на 0,6 м в сторону класса перед доской.

138. При проектировании системы искусственного освещения для учебных помещений необходимо предусмотреть раздельное включение линий светильников.

139. 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.

140. Необходимо 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.

141. Необходимо проводить чистку осветительной арматуры светильников по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год, и своевременно заменять перегоревшие лампы.

## **9. Требования к водоснабжению и канализации**

142. Здания общеобразовательных организаций должны быть оборудованы централизованными системами хозяйственно-питьевого водоснабжения, канализацией и водостоками.

143. Холодным и горячим централизованным водоснабжением обеспечиваются помещения общеобразовательной организации, в том числе: помещения пищеблока, столовая, буфетные, душевые, умывальные, кабинки 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 во вновь строящихся и реконструируемых общеобразовательных организациях.

144. При отсутствии в населенном пункте централизованного водоснабжения в существующих зданиях общеобразовательных организаций необходимо обеспечить беспрерывную подачу холодной воды и устройства систем подогрева воды.

145. Вода, используемая в общеобразовательных организациях, должны быть безопасной для здоровья людей и соответствовать требованиям законодательства Кыргызской Республики в области питьевой воды.

146. 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.

147. В неканализованных сельских районах здания общеобразовательных организаций оборудуют внутренней канализацией при условии устройства локальных очистных сооружений.

148. В общеобразовательных организациях должно быть предусмотрено централизованное обеспечение обучающихся безопасной питьевой водой.

149. Питьевой режим в общеобразовательной организации организован в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики, вода, расфасованная в емкости.

150. Должен быть обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в образовательной организации.

151. Конструктивные решения стационарных питьевых фонтанчиков должны предусматривать наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи, высота которой должна быть не менее 10 см.

152. При организации питьевого режима с использованием бутилированной воды образовательная организация должна быть обеспечена достаточным количеством чистой посуды (стеклянная, фаянсовая - в обеденном зале и одноразовые стаканчики - в учебных и спальных помещениях), а также отдельными промаркованными подносами для чистой и использованной стеклянной или фаянсовой посуды; контейнерами - для сбора использованной посуды одноразового применения.

153. При отсутствии централизованного водоснабжения в населенном пункте организация питьевого режима обучающихся осуществляется только с использованием воды, расфасованной в емкости, при условии организации контроля розлива питьевой воды.

154. Бутилированная вода, поставляемая в общеобразовательные организации, должна соответствовать требованиям технического регламента и иметь документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

## **10. Требования к помещениям и оборудованию общеобразовательных организаций, размещенных в приспособленных зданиях**

155. 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.

156. Площади учебных помещений и кабинетов определяются исходя из числа обучающихся в одном классе в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.

157. При отсутствии возможности оборудовать собственный спортивный зал используются спортивные сооружения, расположенные вблизи общеобразовательной организации.

158. При отсутствии гардероба устанавливают индивидуальные шкафчики в рекреациях, коридорах.

## **11. Гигиенические требования к режиму образовательного процесса**

159. Учебные занятия начинаются не ранее 8 часов.

160. В общеобразовательных организациях с углубленным изучением отдельных предметов, лицеях и гимназиях обучение проводят только в первую смену.

161. В общеобразовательных организациях, работающих в две смены, обучение 1-х, 5-х, выпускных 9-х и 11-х классов и классов компенсирующего обучения должно быть организовано в первую смену.

162. Обучение в 3 смены в общеобразовательных организациях не допускается.

163. Образовательную недельную нагрузку необходимо равномерно распределять в течение учебной недели, при этом объем максимальной нагрузки в течение дня должен составлять:

- для обучающихся 1-х классов - не должен превышать 4 уроков и 1 день в неделю - не более 5 уроков, за счет урока физической культуры;

- для обучающихся 2-4-х классов - не более 5 уроков, и один раз в неделю 6 уроков, за счет урока физической культуры, при 6-дневной учебной неделе;

- для обучающихся 5-11-х классов - не более 6 уроков.

164. 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 необходимо устраивать перерыв продолжительностью не менее 45 минут.

165. Расписание уроков составляют с учетом дневной и недельной умственной работоспособности обучающихся и шкалой трудности учебных предметов согласно таблицам 2-4 приложения 1 к настоящим санитарным правилам.

166. При составлении расписания уроков необходимо чередовать различные по сложности предметы в течение дня и недели: для обучающихся 1 ступени образования основные предметы (математика, русский и иностранный языки, природоведение, информатика) - чередовать с уроками музыки, изобразительного искусства, труда, физической культуры; для обучающихся 2 и 3 ступеней образования предметы естественно-математического профиля - чередовать с гуманитарными предметами.

167. Для обучающихся 1-х классов наиболее трудные предметы должны проводить на 2-м уроке; 2-4-х классов - 2-3-м уроках; для обучающихся 5-11-х классов - на 2-4-м уроках.

168. В начальных классах сдвоенные уроки не проводятся.

169. В течение учебного дня не проводится более одной контрольной работы. Контрольные работы проводятся на 2-4-м уроках.

170. Продолжительность урока (академический час) во всех классах не должна превышать 45 минут, за исключением 1-го класса, в котором продолжительность регламентируется пунктом 171 настоящих санитарных правил, и компенсирующего класса, продолжительность урока в котором не должна превышать 40 минут.

171. 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, по 35 минут каждый; январь - май - по 4 урока, по 45 минут каждый);
- необходима организация в середине учебного дня динамической паузы продолжительностью не менее 40 минут;
- для посещающих группу продленного дня необходима организация дневного сна (не менее 1 часа), 3-разового питания и прогулок;
- обучение проводится без балльного оценивания знаний обучающихся и домашних заданий;
- дополнительные недельные каникулы в середине третьей четверти - при традиционном режиме обучения.

172. Для предупреждения переутомления и сохранения оптимального уровня работоспособности в течение недели обучающиеся должны иметь облегченный учебный день в четверг или пятницу.

173. Продолжительность перемен между уроками составляет не менее 10 минут, большой перемены (после 2-го или 3-го урока) - 20-30 минут. Вместо одной большой перемены допускается после 2-го и 3-го уроков устанавливать две перемены, по 20 минут каждая.

174. Рекомендуется организовывать перемены на открытом воздухе. С этой целью при проведении ежедневной динамической паузы продолжительность большой перемены увеличивается до 45 минут, из которых не менее 30 минут отводится на организацию двигательно-активных видов деятельности обучающихся на спортивной площадке организации, в спортивном зале или в рекреациях.

175. 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 увеличиваются до 60 минут.

176. 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.

177. В малокомплектных сельских образовательных организациях, в зависимости от конкретных условий, числа обучающихся, их возрастных особенностей, допускается формирование классов-комплектов из обучающихся на 1 ступени образования. Оптимальным при этом является раздельное обучение обучающихся разного возраста 1 ступени образования.

178. При объединении обучающихся 1 ступени 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**

<b>Классы, объединяемые в класс-комплект</b>	<b>Количество обучающихся в классе-комплекте</b>
1+3	8 -10
1+2	8-10
1+4	8-10
2+3	10-12
2+4	10-15
3+4	10-15

179. 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.

180. 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-х классах.

181. Для облегчения и сокращения периода адаптации к образовательному процессу обучающихся компенсирующих классов следует обеспечить медико-психологической помощью, осуществляющей педагогами-психологами, врачами-педиатрами, учителями-логопедами, другими специально подготовленными педагогическими работниками, а также с применением информационно-коммуникационных технологий, наглядных пособий.

182. С целью профилактики утомления, нарушения осанки и зрения обучающихся на уроках проводятся физкультминутки и гимнастика для глаз.

183. 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.

184. Продолжительность непрерывного использования в образовательном процессе 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 учебных досках и 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	0	20	15	20	15
5-7	20	25	25	20	25	20
8-11	25	30	0	25	25	25

185. После использования технических средств обучения, связанных со зрительной нагрузкой, необходимо проводить комплекс упражнений для профилактики утомления глаз, а в конце урока - физические упражнения для профилактики общего утомления.

186. Для удовлетворения биологической потребности в движении, независимо от возраста обучающихся, проводятся не менее 3 уроков физической культуры в неделю, предусмотренных в объеме максимально допустимой недельной нагрузки. Замена уроков физической культуры другими предметами не допускается.

187. Для увеличения двигательной активности обучающихся в учебные планы для обучающихся включают предметы двигательно-активного характера (хореография, ритмика,

современные и бальные танцы, обучение традиционным и национальным спортивным играм).

188. Двигательная активность обучающихся, помимо уроков физической культуры в образовательном процессе может обеспечиваться за счет:

- физкультминуток;
- 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.

189. 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).

190. 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-оздоровительная работа проводится с учетом заключения врача.

191. Обучающиеся, отнесенные по состоянию здоровья к подготовительной и специальной группам, занимаются физической культурой со снижением физической нагрузки.

192. Уроки физической культуры необходимо проводить на открытом воздухе. В дождливые, ветреные и морозные дни занятия физической культурой проводят в зале.

193. На занятиях трудом, предусмотренных образовательной программой, чередуют различные по характеру задания. Не следует на уроке выполнять один вид деятельности на протяжении всего времени самостоятельной работы.

194. Все работы в мастерских и кабинетах домоводства обучающиеся выполняют в специальной одежде (халат, фартук, берет, косынка). При выполнении работ, создающих угрозу повреждения глаз используются защитные очки.

195. Не допускается привлекать обучающихся к работам с вредными или опасными условиями труда, при выполнении которых запрещается применение труда лиц моложе 18 лет, а также к уборке санитарных узлов и мест общего пользования, мытью окон и светильников, уборке снега с крыш и другим аналогичным работам.

196. Кружковая работа в группах продленного дня должна учитывать возрастные особенности обучающихся, обеспечивать баланс между двигательно-активными и статическими занятиями.

197. 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 час., в 4-5 классах - 2 час., в 6-8 классах - 2,5 час., в 9-11 классах - до 3,5 час.

198. При проведении итоговой аттестации не допускается проведение более одного экзамена в день. Перерыв между проведением экзаменов должен быть не менее 2 дней.

199. 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.

## **12. Требования к организации медицинского обслуживания обучающихся и прохождению медицинских осмотров работниками общеобразовательных организаций**

200. В общеобразовательных организациях должно быть организовано медицинское обслуживание учащихся.

201. Общеобразовательные организации комплектуются квалифицированными кадрами средних медицинских работников, врачей-педиатров. При отсутствии медицинского работника руководство общеобразовательной организации заключает договор с близлежащей поликлиникой о медицинском обслуживании детей.

202. В общеобразовательных организациях должны создаваться надлежащие условия для работы медицинских работников и проведения профилактической работы среди школьников - выделяются медицинские и зубоврачебные кабинеты, оснащенные необходимым оборудованием, инструментами, медикаментами, таблицами для определения остроты зрения у учащихся каждого класса.

203. Прием детей в школу осуществляется при наличии медицинских документов о состоянии здоровья, прохождении прививок и отсутствии инфекционного заболевания.

204. В течение первых 15 дней сентября проводится анкетирование учащихся. В классном журнале медицинский сотрудник общеобразовательной организации оформляет лист здоровья, в который вносит сведения о каждом обучающемся: об антропометрических данных, группе здоровья, группе занятий физической культурой, состоянии здоровья, рекомендуемом размере учебной мебели, а также медицинские рекомендации.

205. Обучающиеся допускают к занятиям в общеобразовательной организации после перенесенного заболевания только при наличии справки врача-педиатра.

206. В общеобразовательных организациях организуется работа по профилактике инфекционных и неинфекционных заболеваний.

207. С целью выявления педикулеза, не реже 4 раз в год, после каждых каникул и ежемесячно выборочно, 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.

208. При обнаружении чесотки и педикулеза обучающиеся на время проведения лечения отстраняются от посещения общеобразовательной организации. Они могут быть допущены в общеобразовательную организацию только после завершения всего комплекса лечебно-профилактических мероприятий, подтвержденных справкой от врача.

209. Работники общеобразовательной организации при поступлении на работу и в последующем должны проходить медицинские осмотры в порядке, установленном постановлением Правительства Кыргызской Республики «Об утверждении нормативных правовых актов Кыргызской Республики в области общественного здравоохранения» от 16 мая 2011 года № 225.

210. Работники, уклоняющиеся от прохождения медицинских осмотров, не допускаются к работе.

## **13. Требования к санитарному содержанию территории и помещений**

211. 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 поливают за 20 минут до начала прогулки и спортивных занятий. Зимой площадки и пешеходные дорожки отчищают от снега и льда.

212. 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 установленном порядке. Не допускается сжигание мусора на территории общеобразовательной организации, в том числе в мусоросборниках.

213. Ежегодно (весной) проводят декоративную обрезку кустарника. 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.

214. Все помещения общеобразовательной организации подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств.

215. Туалеты, столовые, вестибюли, рекреации подлежат влажной уборке после каждой перемены.

216. Уборку учебных и вспомогательных помещений проводят после окончания уроков, в отсутствии обучающихся, при открытых окнах или фрамугах. Если общеобразовательная организация работает в две смены, уборку проводят по окончании каждой смены: моют полы, протирают места скопления пыли (подоконники, радиаторы и др.).

217. Уборку помещений общеобразовательной организации проводят не реже 1 раза в сутки.

218. Для проведения уборки и дезинфекции в общеобразовательной организации используют моющие и дезинфицирующие средства, соблюдая инструкции по их применению.

219. Дезинфицирующие растворы для мытья полов готовят перед непосредственным применением в туалетных комнатах в отсутствии обучающихся.

220. Дезинфицирующие и моющие средства хранят в упаковке производителя, в соответствии с инструкцией, в местах, недоступных для обучающихся.

221. С целью предупреждения распространения инфекции при неблагополучной эпидемиологической ситуации в общеобразовательной организации проводят дополнительные противоэпидемические мероприятия.

222. Не реже одного раза в месяц в помещениях общеобразовательной организации проводится генеральная уборка. Генеральная уборка проводится техническим персоналом (без привлечения труда обучающихся) с применением моющих и дезинфицирующих средств. Вытяжные вентиляционные решетки ежемесячно очищают от пыли.

223. Смена постельного белья и полотенец осуществляется по мере загрязнения, но не реже 1 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.

224. 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, сиденья на унитазы чистят ершами или щетками, чистящими и дезинфицирующими средствами. Дезинфицирующие средства должны иметь этикетку, с указанием названия средства, его назначения, концентрации действующих веществ, даты изготовления, срока годности, мер предосторожности, реквизитов изготовителя и поставщика.

225. В медицинском кабинете проводят дезинфекцию, предстерилизационную очистку и стерилизацию медицинских инструментов в порядке, установленном постановлением Правительства Кыргызской «Об утверждении инструкции по инфекционному контролю в организациях здравоохранения Кыргызской Республики» Республики от 12 января 2012 года № 32.

226. Предпочтение следует отдавать стерильным медицинским изделиям одноразового применения.

227. 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.

228. 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.

229. 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.

230. Санитарное состояние помещений пищеблока поддерживается 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 действующими гигиеническими требованиями.

231. 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 раз в месяц проводят его влажную чистку с использованием моющего пылесоса. Спортивные маты протирают ежедневно мыльно-содовым раствором.

232. При наличии ковров и ковровых покрытий (в помещениях общеобразовательной организации) их очищают пылесосом в ежедневном режиме, а также 1 раз в год подвергают просушиванию и выколачиванию на свежем воздухе.

233. При появлении насекомых и грызунов на территории общеобразовательной организации и во всех помещениях необходимо проводить дезинсекцию и дератизацию.

234. 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.

#### **14. Требования к организации питания**

235. Организация школьного питания общеобразовательных организаций осуществляется в специально выделенных помещениях, использование которых в иных целях не допускается.

236. Организациями общественного питания общеобразовательных организаций, для обслуживания обучающихся, могут быть:

- базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых общеобразовательных организаций;

- даготовочные организации школьного питания, которыми осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализация;

- столовые общеобразовательных организаций, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;

- буфеты-раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий.

237. В базовых организациях школьного питания, столовых общеобразовательных организаций, работающих на продовольственном сырье и (или) полуфабрикатах, должны быть предусмотрены набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию.

238. В буфетах-раздаточных должны быть предусмотрены набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять реализацию блюд, кулинарных изделий, а также

приготовление горячих напитков и отдельных блюд (отваривание колбасных изделий, яиц, заправка салатов, нарезка готовых продуктов).

239. Питание обучающихся общеобразовательных организаций осуществляется в помещениях, находящихся в основном здании общеобразовательной организации, пристроенных к зданию или в отдельно стоящем здании, соединенным с основным зданием общеобразовательной организации отапливаемым переходом.

240. В малокомплектных общеобразовательных организациях (до 50 учащихся) выделяется одно отдельное помещение, предназначенное для хранения пищевых продуктов, раздачи и приема пищи, мытья столовой посуды.

241. Для обеспечения посадки всех обучающихся в обеденном зале в течение не более чем в 3 перемены, а для общеобразовательных организаций с круглосуточным пребыванием (интернатного типа) - не более чем в 2 перемены, раздельно по классам, площадь обеденного зала принимается из расчета не менее  $0,7 \text{ м}^2$ . на одно посадочное место.

242. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытья столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработки помещений, в целях личной гигиены, по качеству и безопасности должна соответствовать требованиям законодательства Кыргызской Республики в области питьевой воды.

243. Во всех производственных цехах устанавливают раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Необходимо предусмотреть установку в производственных цехах и моечных отделениях резервных источников горячего водоснабжения для бесперебойного обеспечения горячей водой в периоды проведения профилактических и ремонтных работ в котельных, бойлерных и водопроводных сетях горячего водоснабжения.

244. При обеденном зале столовой устанавливают умывальники, из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Рядом с умывальниками предусматривается установка электрополотенца (не менее 2) и (или) одноразовые полотенца.

245. При строительстве и реконструкции организаций школьного питания общеобразовательных организаций необходимо предусматривать дополнительную установку систем кондиционирования воздуха в горячих (мучных) цехах, складских помещениях, а также в экспедициях базовых организаций питания. Технологическое оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов, необходимо оборудовать локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения, в дополнение к общим приточно-вытяжным системам вентиляции.

246. Для искусственного освещения применяют светильники во влагопылезащитном исполнении. Светильники не размещают над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами.

247. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами.

248. Обеденные залы должны быть оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

249. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

250. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов должны позволять проводить влажную уборку.

251. Организации общественного питания общеобразовательных организаций обеспечиваются столовой посудой и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место.

252. Организации школьного питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюдца, чаши, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов.

253. Разрешается использование одноразовых столовых приборов и посуды, отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами и допущенными для использования под горячие и (или) холодные блюда и напитки. Повторное использование одноразовой посуды не допускается.

254. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться раздельное и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда.

255. Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

256. Производственные и другие помещения организаций школьного питания должны содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.

257. Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

258. Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45°С, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

259. Мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды.

260. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

261. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют моющие, чистящие и дезинфицирующие средства согласно инструкциям по их применению.

262. При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье щетками в воде при температуре не ниже 45°С и с добавлением моющих средств;
- ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°С;
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

263. Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45°С, с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65°С и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушки разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.

264. Мытье столовой посуды на специализированных моечных машинах проводят в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

265. При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;

- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45° С;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45° С и добавлением моющих средств, в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65° С, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

266. Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой при температуре не ниже 45° С, с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой (не ниже 65° С), с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

267. Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45° С, с применением моющих средств, с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут.

268. Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.

269. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах, на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах, ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

270. Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно, по мере его загрязнения, и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой при температуре не ниже 45° С и насухо вытирают сухой, чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркованную емкость.

271. Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45° С, с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют.

272. Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна.

273. Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

274. Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря, с последующей дезинфекцией.

275. При уборке шкафов для хранения хлеба крошки сметают с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирают с использованием 1 %-го раствора уксусной кислоты.

276. Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства. Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения пищеблока.

277. Для уборки каждой группы помещений (сыревых цехов; горячего и холодного цехов; неохлаждаемых складских помещений; холодильных камер; вспомогательных помещений; санитарных узлов) выделяют отдельный промаркованный уборочный инвентарь. Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку.

278. По окончании уборки, в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде.

279. Для хранения уборочного инвентаря выделяют отдельное помещение, оборудованное душевым поддоном и умывальной раковиной с подводкой к ним холодной и горячей воды. При отсутствии такого помещения хранение уборочного инвентаря организуется в специально отведенном месте. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается. Инвентарь для мытья туалетов должен храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.

280. Проведение дератизационных и дезинсекционных мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами осуществляются специализированными организациями в порядке, установленном постановлением Правительства Кыргызской Республики «Об основных направлениях дезинфекционного дела в Кыргызской Республике» от 19 апреля 2011 года № 173.

281. Для предупреждения залета насекомых необходимо проводить засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях организации общественного питания.

282. Не допускается проведение дератизационных и дезинсекционных работ непосредственно персоналом образовательной организации.

283. Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации организации общественного питания в период обслуживания обучающихся общеобразовательной организации.

284. Персонал должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены.

285. Работники столовой обязаны:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;
- коротко стричь ногти;
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;
- не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;
- не принимать пищу и не курить на рабочем месте.

286. В гардеробных личные вещи и обувь персонала должны храниться раздельно от санитарной одежды (в разных шкафах).

287. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, разрабатывается рацион питания.

288. Рацион питания обучающихся предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток или иного фиксированного отрезка времени.

289. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин).

290. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся общеобразовательной организации, необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (10-14 дней).

291. При разработке меню для питания учащихся предпочтение следует отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

292. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем общеобразовательной организации меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

293. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не допускается использовать пищевые продукты и изготавливать блюда и кулинарные изделия в соответствии с требованиями приложения 2 к настоящим санитарным правилам.

294. Необходимо ежедневное ведение необходимой документации (брекеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы), в соответствии с настоящими санитарными правилами.

295. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания общеобразовательных организаций должен осуществляться в соответствии с требованиями технических регламентов, утвержденных решением Правительства Кыргызской Республики.

296. Реализация напитков, воды через буфеты должна осуществляться в потребительской таре емкостью не более 500 мл. Разливать напитки в буфете не допускается.

297. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

298. Отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В общеобразовательных организациях с круглосуточным пребыванием детей (интернатного типа) питание обучающихся организуется в соответствии с режимом дня. За каждым классом (группой) в столовой должны быть закреплены определенные обеденные столы.

299. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

300. Предварительное накрытие столов (сервировка) может осуществляться дежурными детьми старше 14 лет под руководством дежурного преподавателя.

301. Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях организации общественного питания. Не разрешается привлекать обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

302. В малокомплектных общеобразовательных организациях (до 50 обучающихся) для организации питания допускается сокращение набора помещений до одного помещения.

303. Помещение, предназначеннное для приема пищи, предусматривает наличие двух зон: зоны для размещения технологического, моечного и холодильного оборудования и зоны для приема пищи обучающимися. Минимальный набор оборудования включает: электроплиту с духовкой и вытяжным шкафом над ней, холодильник, электроводонагреватель, 2-секционную мойку для мытья посуды. В помещении для приема пищи обучающимися должны быть созданы условия для соблюдения правил личной гигиены: раковина для мытья рук с подводкой к ней холодной и горячей воды через смеситель и подсоединеной к канализации; мыло, электрополотенце или одноразовые полотенца.

304. Для мытья рук во всех производственных цехах должны быть установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец. Мытье руки в производственных ваннах не допускается.

305. При появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов работник обязан сообщить об этом

администрации и обратиться за медицинской помощью, а также о случаях заболевания кишечными инфекциями членов своей семьи.

306. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняются от работы. К работе допускаются только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача.

307. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении гигиенической подготовки.

308. Медицинские работники должны следить за организацией питания в общеобразовательной организации, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

309. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с формой 1, приведенной в приложении 3 к настоящим санитарным правилам.

310. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника организации общественного питания и представителя администрации общеобразовательной организации по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с формой 2, приведенной в приложении 3 к настоящим санитарным правилам. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

311. Ежедневно, перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников организации общественного питания общеобразовательной организации на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно, перед началом рабочей смены заносятся в «Журнал здоровья» в соответствии с формой 3, приведенной в приложении 3 к настоящим санитарным правилам.

312. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника, а при его отсутствии - иным ответственным лицом. Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрируются в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд» в соответствии с формой 4, приведенной в приложении 3 к настоящим санитарным правилам.

313. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляют работник организации общественного питания (повар). Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 г. Пробу отбирают из котла стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре + 2° - + 6°С. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

Приложение 1  
к Санитарно-эпидемиологическим правилам и  
нормативам «Санитарно-эпидемиологические  
требования к условиям и организации обучения в  
общеобразовательных организациях»

### 1. Гигиенические рекомендации к расписанию уроков

1. Современными научными исследованиями установлено, что биоритмический 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.

2. В расписании уроков для обучающихся 1 ступени обучения образования основные предметы должны проводиться на 2-3-х уроках, а для учащихся 2 и 3 ступени обучения - на 2, 3, 4-х уроках.

3. Распределение учебной нагрузки в течение недели должно строиться таким образом, чтобы наибольший ее объем приходился на вторник и (или) среду. На эти дни в школьное расписание должны включаться либо наиболее трудные предметы, либо средние и легкие по трудности предметы, но в большем количестве, чем в остальные дни недели. Изложение нового материала, контрольные работы следует проводить на 2-4 уроках в середине учебной недели.

4. Предметы, требующие больших затрат времени на домашнюю подготовку, не должны группироваться в один день.

5. Занятия физической культурой предусматриваются в числе последних уроков. После уроков физкультуры не проводятся уроки с письменными заданиями и контрольные работы.

6. При составлении расписания уроков для обучающихся начальных, средних и старших классов применяется шкала трудности предметов согласно таблицам 2-4 настоящего приложения.

Таблица 1

#### Гигиенические требования к максимальным величинам недельной образовательной нагрузки

Классы	Максимально допустимая недельная нагрузка в академических часах	
	при 6-дневной неделе, не более	при 5-дневной неделе, не более
1	-	21
2-4	26	23
5	32	29
6	33	30
7	35	32
8-9	36	33
10-11	37	34

Таблица 2

#### Шкала трудности предметов для 1-4 классов

Общеобразовательные предметы	Количество баллов (ранг трудности)
Математика	8
Кыргызский (русский, иностранный) язык	7
Природоведение, информатика	6
Кыргызская (русская) литература	5
История (4 классов)	4
Рисование и музыка	3
Труд	2
Физическая культура	1

Таблица 3

**Шкала трудности предметов, изучаемых в 5-9 классах**

<b>Общеобразовательные предметы</b>	<b>Количество баллов (ранг трудности)</b>				
	<b>5 класс</b>	<b>6 класс</b>	<b>7 класс</b>	<b>8 Класс</b>	<b>9 класс</b>
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
Общественная безопасность жизни (ОБЖ)	1	2	3	3	3

Таблица 4

**Шкала трудности предметов, изучаемых в 10-11 классах**

<b>Общеобразовательные предметы</b>	<b>Количество баллов (ранг трудности)</b>
Физика	12
Геометрия, химия	11
Алгебра	10
Русский язык	9
Литература, иностранный язык	8
Биология	7
Информатика, экономика	6
История, обществознание, мировая художественная культура	5
Астрономия	4
География, экология	3
Общественная безопасность жизни (ОБЖ), краеведение	2
Физическая культура	1

## Приложение 2

к Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»

### **Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания общеобразовательных организаций**

1. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности.
2. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
3. Плодовоощная продукция с признаками порчи.
4. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
5. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
6. Непотрошена птица.
7. Мясо диких животных.
8. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
10. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопушки», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
11. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
14. Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки.
16. Простокваша - «самоквас».
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
21. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
22. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия.
23. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
24. Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.
25. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические, напитки, алкоголь.
26. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.
27. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
28. Газированные напитки.
29. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
30. Жевательная резинка.
31. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5 %).
32. Карамель, в том числе леденцевая.

33. Закусочные консервы.
34. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
35. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
36. Окрошки и холодные супы.
37. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.
40. Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

**Приложение 3**  
**к Санитарно-эпидемиологическим правилам и**  
**нормативам «Санитарно-эпидемиологические**  
**требования к условиям и организации обучения в**  
**общеобразовательных организациях»**

**Формы учетной документации пищеблока**

**Форма 1**

**Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья**

Дата поступления	Наименование продовольственного сырья и пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (в килограммах, литрах, штуках)	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевого продукта	Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание

Примечание.  
Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Форма 2

**Журнал бракеража готовой кулинарной продукции**

Дата и час изгото-вления блюда	Время снятия браке-ражка	Наимено-вание блюда, кули-нарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разреше-ние к реализации блюда, кулинар-ного изделия	Подписи членов браке-ражной комиссии	Приме-чание

Примечание.

Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Форма 3

**Журнал здоровья**

№	Ф.И.О. работ-ника*	Долж-ность	Месяц/дни: апрель							
			1	2	3	4	5	6	.....	30
1.	Образец Запол-нения:	Подсоб-ный рабочий	Зд. **	Отстра-нен	Б/л* *	В**	Отп* *	Отп **		З** д
2.										

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.

Форма 4

**Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд**

Дата	Наимено-вание препарата	Наи-меново-вание блюда	Коли-чество питаю-щихся	Общее количество внесенного витамин-ного препарата, (г)	Время внесения препарата или приго-тования витами-низиро-ванного блюда	Время приема блюда	При-мечание