

**Сравнительная таблица проекта приказа Министра здравоохранения РК об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования»**

<i>Главы СП</i>	<i>Действующая редакция</i>	<i>Предлагаемая редакция</i>	<i>Обоснование</i>
<p><b>1. Общие положения</b></p>	<p>1. Настоящие санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования» (далее – Санитарные правила) устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к размещению, проектированию, строительству, реконструкции, ремонту, вводу в эксплуатацию, водоснабжению, канализации, отоплению, освещению, вентиляции, микроклимату, содержанию и эксплуатации, условиям обучения, проживания, производственной практике, организации питания, медицинского обслуживания обучающихся и воспитанников.</p> <p>Настоящие Санитарные правила являются обязательными для исполнения всеми физическими лицами, юридическими и индивидуальными предпринимателями, деятельность которых связана с проектированием, строительством, реконструкцией, ремонтом, эксплуатацией организаций (объектов) воспитания и образования детей и подростков.</p> <p>Юридические и физические лица, деятельность которых связана с образованием и воспитанием детей и подростков, перед началом деятельности (оказание образовательных услуг, в том числе обучение, проживание, питание, медицинское обслуживание, физическое воспитание) получают санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии требованиям настоящих Санитарных правил.</p>	<p>1. Настоящие Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования» (далее – Санитарные правила) разработаны в соответствии с подпунктом 2) пункта 1 статьи 7-1, пунктом 6 статьи 144 и статьи 145 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года «О здоровье народа и системе здравоохранения» (далее – Кодекс), и устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к размещению, проектированию, реконструкции, ремонту, водоснабжению, водоотведению, отоплению, освещению, вентиляции, кондиционированию, содержанию и эксплуатации, условиям обучения, проживания, организации питания, физического развития, личной гигиене персонала, медицинскому обслуживанию обучающихся и воспитанников на объектах образования независимо от форм собственности и ведомственной принадлежности.</p>	<p>Улучшение редакции п.1пп.1 ст.21-1 Кодекса РК «О здоровье народа и системе здравоохранения» Не участвуем в государственных и приемочных комиссиях</p>

	<p>2.Настоящие Санитарные правила распространяются на объекты образования детей и подростков, осуществляющих следующую деятельность:</p>	<p>2.Настоящие Санитарные правила распространяются на объекты организаций образования, воспитания и мест проживания, питания обучающихся и воспитанников, интернатные организации всех видов и типов (далее – объекты):</p>	<p>Улучшение редакции</p>
	<p>1) реализацию образовательных программ начального, основного среднего и общего среднего образования - школы, гимназии, лицеи;  учебных программ технического и профессионального, послесреднего образования - профессиональные лицеи, училища, колледжи, высшие технические школы (далее - ТиПО);  учебных программ высшего профессионального образования студентов (далее - ВУЗ) - университеты, академии, институты и приравненные к ним (консерватории, высшие школы, высшие училища);  а также специальных и коррекционных;</p>	<p>1) реализующие общеобразовательные учебные программы начального, основного среднего и общего среднего образования (далее – общеобразовательные организации);  реализующие образовательные программ технического и профессионального образования (далее – организация технического и профессионального образования);  реализующие образовательные программы послесреднего образования (далее – организация послесреднего образования);  реализующие образовательные программы высшего и послевузовского образования;  реализующие элитарное образование по специализированным общеобразовательным учебным программам, направленным на углубленное освоение одаренными детьми основ наук, культуры, искусства, хореографии, спорта, начальной военной подготовки;  реализующие специальные учебные программы, специальные коррекционные индивидуальные, групповые и подгрупповые развивающие, диагностические программы;  реализующие диагностику нарушений психофизического развития детей с ограниченными возможностями, определение типа специальных образовательных учебных программ и направление в организации образования;  реализующие образовательные программы дополнительного образования для детей.</p>	<p>Улучшение редакции  В соответствии со ст. 16, 17, 20, 21 ЗРК «Об образовании»</p>
	<p>2) воспитание и организацию мест проживания детей и подростков (организации образования для детей-сирот и детей, оставшихся без</p>	<p>2) осуществляющие воспитание и организацию мест проживания детей и подростков–организации образования для детей-сирот и детей, оставшихся</p>	<p>Улучшение редакции  В соответствии со ст. 16, 17, 20, 21 ЗРК «Об</p>

	попечения родителей, организации образования для детей с девиантным поведением, центры адаптации несовершеннолетних, интернатные организации всех видов и типов, дома юношества, пансионаты, медресе, приюты и другие);	без попечения родителей, центры адаптации несовершеннолетних, интернатные организации всех видов и типов, дома юношества, пансионаты, духовные (религиозные) организации образования, приюты и другие;	образовании»
	3) организацию досуга, физическое воспитание и развитие творческих способностей детей и подростков (учреждения дополнительного образования) – центры творчества детей и молодежи, музыкальные, спортивные и художественные школы, детско-юношеские центры, дворовые клубы, станции юных натуралистов, учебно-производственные комбинаты, учебные курсы и другие внешкольные организации);	Исключить, повтор с пп 1)	
	4) организацию питания обучающихся вне зависимости от форм собственности объекта питания.	3) осуществляющие организацию питания обучающихся и воспитанников всех видов и типов независимо от их ведомственной принадлежности и форм собственности.	Улучшение редакции В соответствии со ст. 16, 17, 20, 21 ЗПК «Об образовании»
	3. Контроль выполнения настоящих Санитарных правил осуществляет ведомство государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.	3. Контроль за исполнением настоящих Санитарных правил осуществляет ведомство государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.	Улучшение редакции
		4. Индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью согласно пункту 4 статьи 90 Кодекса осуществляют производственный контроль.	Новая редакция в соответствии п. 4 ст. 90 Кодекса
	4. При проведении государственного санитарно-эпидемиологического надзора на объектах воспитания и образования детей и подростков проводятся лабораторно-инструментальные исследования в соответствии с приложением 1 к настоящим Санитарным правилам.	5. При проведении государственного санитарно-эпидемиологического контроля и надзора на объектах проводятся лабораторно-инструментальные исследования в соответствии с приложением 1 к настоящим Санитарным правилам.	Улучшение редакции
	5. В настоящих Санитарных правилах	6. В настоящих Санитарных правилах использованы	Без изменений

	<p>использованы следующие понятия:</p> <p>1) специальные организации образования - это организации образования, обеспечивающие с созданием специальных условий, технических средств, а также медицинских, социальных услуг, специальных программ и методов обучения и воспитания, диагностику и консультирование детей с ограниченными возможностями. К видам специальных организаций относятся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>специальная школа для детей с нарушениями зрения;</li> <li>специальная школа для детей с нарушениями слуха;</li> <li>специальная школа для детей с нарушениями речи;</li> <li>специальная школа для детей с нарушениями опорно-двигательного аппарата;</li> <li>специальная школа для детей с нарушением интеллекта;</li> <li>специальная школа для детей с задержкой психического развития;</li> <li>специальный комплекс «школа-детский сад»;</li> <li>психолого-медико-педагогическая консультация;</li> <li>реабилитационный центр;</li> <li>кабинет психолого-педагогической коррекции.</li> </ul> <p>Основными задачами специальных организаций являются безопасность жизни и здоровья детей; обеспечение условий для комплексного лечения, коррекционной и социальной адаптации, воспитания и обучения с учетом особенностей психофизического развития детей, комплексное коррекционное сопровождение индивидуального развития детей с ограниченными возможностями; коррекция физического, психического развития детей, формирование</p>	<p>следующие понятия:</p> <p>1) специальные организации образования - это организации образования, обеспечивающие условия, включающие специальные учебные программы и методы обучения, технические и иные средства, среду жизнедеятельности, а также медицинские, социальные и иные услуги, без которых невозможно освоение общеобразовательных учебных и образовательных программ лицами (детьми) с особыми образовательными потребностями.</p>	<p>Улучшение редакции в соответствии с п.п.7-4) ст.1 ЗПК «Об образовании»</p>
--	---	--	---

	компенсаторных способов деятельности, способствующих социальной адаптации и интеграции;		
	2) специальная одежда – комплект защитной одежды персонала, предназначенной для защиты сырья, вспомогательных материалов и готового продукта от загрязнения механическими частицами, микроорганизмами и других загрязнений;	2) исключить	Дублирование СП №234
	3) учреждения дополнительного образования детей – внешкольные учреждения, предназначенные для обеспечения необходимых условий личностного развития, укрепления здоровья и профессионального самоопределения, творческого труда детей и подростков, формирования их общей культуры, адаптации личности к жизни в обществе, организации содержательного досуга;	2) организации дополнительного образования для детей – внешкольные объекты, предназначенные для обеспечения необходимых условий личностного развития, укрепления здоровья и профессионального самоопределения, творческого труда детей и подростков, формирования их общей культуры, адаптации личности к жизни в обществе, организации содержательного досуга;	Улучшение редакции соответствия со ст. 40 ЗРК «Об образовании»
	4) бракераж – оценка качества продуктов питания и готовых блюд по органолептическим показателям;	3) бракераж – оценка качества продуктов питания и готовых блюд по органолептическим показателям;	Без изменений
	5) организации образования – организации, создаваемые физическими и юридическими лицами (учредителями) в соответствии с законодательством Республики Казахстан, реализующие одну или несколько образовательных учебных программ и (или) обеспечивающие воспитание, содержание, проживание, питание, медицинское обслуживание обучающихся и воспитанников;	4) организациями образования- являются юридические лица, а также имеющие статус международных школ филиалы юридических лиц, которые реализуют одну или несколько образовательных программ и (или) обеспечивают содержание и воспитание обучающихся, воспитанников независимо от формы собственности и организационной правовой формы, индивидуальные предприниматели без образования юридического лица, реализующие общеобразовательные учебные программы дошкольного воспитания и обучения.	Улучшение редакции соответствия с п.1 ст. 40 ЗРК «Об образовании»
	6) гимназия – учебное заведение, реализующее общеобразовательные учебные программы начального, основного среднего и по гуманитарным профилям общего среднего образования в соответствии со склонностями и	5) гимназия - учебное заведение, реализующее общеобразовательные учебные программы начального, основного среднего и общего среднего образования и образовательные программы дополнительного образования, обеспечивающие	Улучшение редакции соответствия с п.18 ст. 1 ЗК РК «Об образовании»

	способностями обучающихся;	расширенное и углубленное образование по общественно-гуманитарному и иным направлениям обучения в соответствии со склонностями и способностями обучающихся	
	7) заготовочная – помещение, где производится подготовка продовольственного сырья и выработка полуфабрикатов;	исключить	СП Общественное питание №234
	8) доготовочная – помещение, в котором осуществляется приготовление готовой пищевой продукции из полуфабрикатов;	исключить	СП Общественное питание №234
	9) организация образования для детей с девиантным поведением - является учебно-воспитательным (лечебно-воспитательным) учреждением и создается для обеспечения воспитания, обучения и социальной реабилитации несовершеннолетних в возрасте от одиннадцати до восемнадцати лет, систематически совершающих правонарушения, влекущие меры административного воздействия, злостно совершающих самовольные уходы из семьи и детских учебно-воспитательных организаций, совершающих иные антиобщественные действия;	исключить	ЗК РК «О профилактике правонарушений» ст.13,14
	10) физическое воспитание – сфера деятельности, направленная на укрепление здоровья и развитие физических способностей человека;	б) физическое воспитание – сфера деятельности, направленная на укрепление здоровья и развитие физических способностей человека;	Без изменений
	11) общеобразовательная школа – среднее общеобразовательное учебное заведение, реализующее основные и дополнительные общеобразовательные программы, состоящие из трех ступеней: начальной, основной и старшей, каждая из которых может функционировать самостоятельно;	7) общеобразовательная школа – учебное заведение, реализующее общеобразовательные учебные программы начального, основного среднего и общего среднего образования, а также образовательные программы дополнительного образования обучающихся и воспитанников;	Улучшение редакции в соответствии ЗК РК «Об образовании»
	12) срок годности – период, до истечения которого пищевая продукция считается безопасной для использования по назначению при соблюдении условий процессов (стадий)	исключить	СП №234 Общественное питание

	производства (изготовления), оборота пищевой продукции;		
	13) полуфабрикаты – сырые продукты питания, предварительно подготовленные к тепловой обработке;	исключить	СП Общественное питание №234 п3пп10
	14) организация образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей – организация, в которой создаются благоприятные условия для воспитания, получения образования с предоставлением места проживания детям-сиротам, детям, оставшимся без попечения родителей;	8) организация образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей – организация, в которой создаются благоприятные условия для воспитания, получения образования с предоставлением мест проживания детям-сиротам, детям, оставшимся без попечения родителей;	Без изменений
	15) суммарная учебная нагрузка – сумма учебных часов с часами, выделяемыми на проведение факультативных и секционных занятий, кружков;	9) суммарная учебная нагрузка – общее количество часов инвариантной и вариативной части Типового учебного плана;	Улучшение редакции в соответствии ЗК РК «Об образовании»
	16) инсоляция – нормируемый показатель солнечной радиации для гигиенической оценки помещения;	исключить	«Гигиенические нормативы к физ факторам, оказывающим воздействие на человека» ГОСТ 24940-96 «Методы измерения освещенности», приведены разные уровни нормируемой освещенности.
	17) интернатные организации – организации образования, обеспечивающие государственные гарантии прав на образование определенных категорий лиц с предоставлением места проживания;	10) интернатные организации – организации образования, обеспечивающие государственные гарантии прав на образование определенных категорий лиц с предоставлением места проживания;	Без изменений
	18) центры адаптации несовершеннолетних (далее – ЦАН) - организации, находящиеся в ведении органов образования, обеспечивающие прием и временное содержание безнадзорных и беспризорных детей в возрасте от 3-х до 18-ти лет для установления родителей или других законных представителей, детей, оставшихся без попечения родителей или лиц, их заменяющих,	11) центры адаптации несовершеннолетних (далее – ЦАН) - организации, находящиеся в ведении органов образования, обеспечивающие прием и временное содержание безнадзорных и беспризорных детей в возрасте от 3-х до 18-ти лет для установления родителей или других законных представителей, детей, оставшихся без попечения родителей или лиц, их заменяющих, в случае невозможности их своевременного устройства,	Без изменений

	в случае невозможности их своевременного устройства, детей, отобранных при непосредственной угрозе их жизни или здоровью органом опеки и попечительства от родителей (одного из них) или от других лиц, на попечении которых они находятся, детей, направляемых в специальные организации образования, а также детей, находящихся в трудной жизненной ситуации вследствие жестокого обращения, приведшего к социальной дезадаптации и социальной депривации;	детей, отобранных при непосредственной угрозе их жизни или здоровью органом опеки и попечительства от родителей (одного из них) или от других лиц, на попечении которых они находятся, детей, направляемых в специальные организации образования, а также детей, находящихся в трудной жизненной ситуации вследствие жестокого обращения, приведшего к социальной дезадаптации и социальной депривации;	
	19) климатическая зона – территория, выделяемая по климатическим признакам (температура, влажность);	исключить	«Гигиенические нормативы к физ факторам, оказывающим воздействие на человека» ГОСТ 24940-96 «Методы измерения освещенности», приведены разные уровни нормируемой освещенности.
	20) режим дня – установленный порядок дня в организациях воспитания и образования для детей и подростков;	исключить	Правила внутреннего распорядка, ТиПо МОН
	21) утомление – состояние временного снижения функциональных возможностей организма, снижение работоспособности;	12) утомление – состояние временного снижения функциональных возможностей организма, снижение работоспособности;	Без изменений
	22) рядная расстановка – расстановка мебели и оборудования рядами в центре помещения, друг за другом;	исключить	Правила внутреннего распорядка, ТиПо МОН
	23) общественное питание – деятельность, связанная с производством, переработкой, реализацией и организацией потребления продуктов питания;	исключить	СП Общественное питание №234
	24) лицей – среднее общеобразовательное учебное заведение, реализующее основные и дополнительные общеобразовательные программы, предусматривающие углубленное, профильное,	13) лицей - учебное заведение, реализующее общеобразовательные учебные программы основного среднего и общего среднего образования и образовательные программы дополнительного образования, обеспечивающие расширенное и	Улучшение редакции в соответствии с п. 40 ст.1 ЗК РК «Об образовании»



	дифференцированное обучение учащихся в соответствии с их склонностями и способностями;	углубленное естественно-математическое образование обучающихся в соответствии с их склонностями и способностями	
	25) магнитная школа – малокомплектная школа, закрепленная за опорной школой (ресурсным центром) приказом районного (городского) отдела образования;	исключить	МОН
	26) специализированная организация образования – реализует специализированные общеобразовательные учебные программы, обеспечивающие элитарное образование, направленное на углубленное освоение учащимися основ наук, культуры, искусства, спорта, а также военного дела с углубленной допризывной подготовкой в специализированных школах Министерства обороны Республики Казахстан. Основными видами специализированных организаций образования являются: гимназия, лицей, школа, школа-интернат для одаренных детей;	14) специализированная организация образования – учебное заведение, реализующее специализированные общеобразовательные учебные программы основного и общего среднего образования, разработанные на основании государственных общеобязательных стандартов образования и направленных на углубленное освоение основ наук, культуры, искусства, спорта, военного дела, развитие их творческого потенциала и дарований.	Улучшение редакции в соответствии типовых правил образования
	27) предшкольные классы – классы для детей пяти, шести лет в общеобразовательных школах, в которых проводится одногодичная обязательная бесплатная предшкольная подготовка;	15) предшкольные классы – классы для детей пяти, шести (семи) лет в общеобразовательных школах, в которых проводится одногодичная обязательная бесплатная предшкольная подготовка;	Улучшение редакции в соответствии ЗК РК «Об образовании»
		16) производственный контроль – комплекс мероприятий, в том числе лабораторных исследований и испытаний производимой продукции, работ и услуг, выполняемых индивидуальным предпринимателем или юридическим лицом, направленных на обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания.	Новая редакция в соответствии п. 4 ст. 90 Кодекса
	28) учебная нагрузка – суммарная нормируемая занятость учащихся и воспитанников в учебно-воспитательном процессе для каждой возрастной группы, которая измеряется в учебных часах;	17) учебная нагрузка – суммарная нормируемая занятость учащихся и воспитанников в учебно-воспитательном процессе для каждой возрастной группы, которая измеряется в учебных часах; учебная нагрузка, режим занятий обучающихся,	В соответствии с п.2 ст.48 ЗК РК Об образовании

		воспитанников- определяются утверждаемыми организациями образования положениями, подготовленными на основе государственных общеобязательных стандартов образования, санитарно-эпидемиологических правил и норм, учебных планов и рекомендаций органов здравоохранения и образования.	
	29) учебный час – продолжительность урока (занятий) или лекции от начала до перемены (перерыва);	18) учебный час – продолжительность урока (занятий) или лекции от начала до перемены (перерыва);	Без изменений
	30) учебная нагрузка, режим занятий обучающихся и воспитанников определяется утверждаемыми организациями образования положениями, подготовленными на основе государственных общеобязательных стандартов образования, санитарно-эпидемиологических правил и норм, учебных планов и рекомендаций органов здравоохранения и образования;	исключить	дублирует пункт 17
	31) оптимальные микроклиматические условия – сочетание количественных показателей микроклимата, которые при длительном и систематическом воздействии на детей обеспечивают сохранение нормального теплового состояния организма без напряжения механизмов терморегуляции;	19) оптимальные микроклиматические условия – сочетание количественных показателей микроклимата, которые при длительном и систематическом воздействии на детей обеспечивают сохранение нормального теплового состояния организма без напряжения механизмов терморегуляции;	Без изменений
	32) центральная расстановка – расстановка мебели и оборудования в центре помещения группами;	исключить	Правила внутреннего распорядка, ТиПо МОН
	33) периметральная расстановка – расстановка мебели, оборудования вдоль стен (по периметру);	исключить	Правила внутреннего распорядка, ТиПо МОН
	34) рекреация – помещение для отдыха и восстановления сил учащихся во время перемены и в свободное от занятий время;	20) рекреация – помещение для отдыха и восстановления сил учащихся во время перемены и в свободное от занятий время;	Без изменений
	35) духовные (религиозные) организации образования – учебные заведения,	21) духовные (религиозные) организации образования – учебные заведения, реализующие	Без изменений

	реализующие профессиональные образовательные программы подготовки священнослужителей;	профессиональные образовательные программы подготовки священнослужителей;	
	36) срок хранения – период, в течение которого пищевой продукт при соблюдении установленных условий хранения сохраняет все свои свойства, указанные в нормативных документах;	исключить	СП 234 общественное питание
	37) санитарно-дворовые установки (далее - СДУ) – не канализованный туалет, расположенный на территории объекта, на расстоянии не менее 25 метров (далее – м) от зданий, имеющий надземную часть и выгребную яму. Надземные помещения сооружают из плотно пригнанных материалов (досок, кирпичей, блоков). Выгреб выполнен из водонепроницаемого материала. Глубина выгребов зависит от уровня грунтовых вод, но не более 3 м;	22) санитарно-дворовые установки (далее - СДУ) – не канализованный туалет, расположенный на территории объекта;	Улучшение редакции
	38) септик – сооружение для очистки небольших количеств бытовых сточных вод, представляющий собой подземный отстойник горизонтального типа, состоящий из одного или нескольких камер, через которые протекает сточная жидкость;	23) септик – сооружение для очистки небольших количеств бытовых сточных вод;	Улучшение редакции
	39) спортивные объекты – организации, деятельность которых связана с организацией и осуществлением лечебно-оздоровительных, физкультурно-оздоровительных, учебно-воспитательных работ и культурного досуга детей и подростков;	24) спортивные объекты – организации, деятельность которых связана с организацией и осуществлением лечебно-оздоровительных, физкультурно-оздоровительных, учебно-воспитательных работ и культурного досуга детей и подростков;	Без изменений
		25) начальная школа – организация образования, реализующая общеобразовательные учебные программы начального образования, а также учебные программы дополнительного образования обучающихся и воспитанников;	
	40) наполняемость классов – это количество учащихся в классе относительно к площади помещения учебного класса;	26) наполняемость классов – нормируемое количество учащихся, воспитанников в классе;	Улучшение редакции

	41) коэффициент естественного освещения (далее – КЕО) – нормируемый показатель естественного освещения помещения;	исключить	«Гигиенические нормативы к физ факторам, оказывающим воздействие на человека»
	42) утренний фильтр – профилактическое мероприятие, направленное на предупреждение заноса инфекционного заболевания;	исключить	Правила внутреннего распорядка, ТиПо МОН
	43) товарное соседство – условия, исключающие совместное хранение и реализацию сырых и готовых продуктов, предотвращающие их загрязнение и проникновение посторонних запахов, отражающихся на качестве товара;	исключить	СП Общественное питание №234
	44) скоропортящиеся пищевые продукты – пищевые продукты, требующие специальных условий транспортировки, хранения и реализации в строго регламентируемые сроки;	исключить	СП Общественное питание №234
	45) технологическое оборудование – совокупность механизмов, машин, устройств, приборов, необходимых для работы производства;	исключить	СП Общественное питание №234
	46) загрузочная – место приема продовольственного сырья и пищевых продуктов;	исключить	СП Общественное питание №234
	47) опорная школа (ресурсный центр) – организация общего среднего образования, на базе которой консолидируются образовательные ресурсы близлежащих малокомплектных школ для проведения краткосрочных сессионных занятий и промежуточной и итоговой аттестации обучающихся в целях обеспечения доступа к качественному образованию учащихся малокомплектных школ;	27) опорная школа (ресурсный центр) – организация среднего образования, на базе которой консолидируются образовательные ресурсы близлежащих малокомплектных школ для проведения краткосрочных сессионных занятий, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся в целях обеспечения доступа к качественному образованию учащихся малокомплектных школ;	Улучшение редакции ЗК РК «Об образовании»
	48) рациональное питание – сбалансированное питание, с учетом физиологических и возрастных норм питания;	28) рациональное питание – сбалансированное питание, с учетом физиологических и возрастных норм питания;	Без изменений
	49) маломобильные группы населения –	49) исключить	Правила внутреннего

	инвалиды, с нарушениями и заболеваниями опорно-двигательного аппарата, передвигающиеся на креслах-колясках и/или с помощью других вспомогательных средств, а также слабовидящие и/или лишенные зрения граждане, передвигающиеся с помощью сопровождающих;		распорядка, ТиПо МОН
	50) малокомплектная школа – общеобразовательная школа с малым контингентом обучающихся (от 3-10 человек), совмещенными класс-комплектами и со специфической формой организации учебных занятий;	29) малокомплектная школа - общеобразовательная школа с малым контингентом обучающихся (от 5 человек), с совмещенными класс-комплектами и со специфической формой организации учебных занятий;	Улучшение редакции ЗК РК «Об образовании»
	51) санитарная специальная одежда (далее – специальная одежда) – комплект защитной одежды персонала, предназначенной для защиты сырья, вспомогательных материалов и готового продукта от загрязнения механическими частицами, микроорганизмами и других загрязнений;	30) санитарная специальная одежда (далее – специальная одежда) – комплект защитной одежды персонала, предназначенной для защиты сырья, вспомогательных материалов и готового продукта от загрязнения механическими частицами, микроорганизмами и других загрязнений;	Без изменений
	52) личная медицинская книжка – персональный документ, выдаваемый представителю декретированной группы населения, в которую заносятся результаты обязательных медицинских осмотров установленной формы.	31) личная медицинская книжка – персональный документ, выдаваемый представителю декретированной группы населения, в которую заносятся результаты обязательных медицинских осмотров установленной формы.	Без изменений
<b>2. Санитарно-эпидемиологические требования к территории объектов</b>	6. Проектирование, строительство, реконструкция и ввод в эксплуатацию объектов образования для обучающихся и воспитанников (далее – объекты) допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения ведомства государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.	исключить	Не входит в компетенцию
	7. Площади земельных участков нормируются требованиями Строительных норм и правил	7. Размещение, площадь земельных участков и зонирование земельного участка нормируются в	Улучшение редакции

	Республики Казахстан № 3.02-25-2004 «Общеобразовательные учреждения», № 3.02-31-2005 «Дома и интернаты для детей-инвалидов».	соответствии с требованиями действующих строительных норм и правил Республики Казахстан. В зависимости от профиля объекта допускается предусматривать дополнительное зонирование территории.	
		8. Эксплуатация объектов высокой эпидемической значимости осуществляется при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта нормативным правовым актам в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и гигиеническим нормативам.	Новая редакция
		9. Деятельность (эксплуатация) объектов незначительной эпидемической значимости осуществляется без получения санитарно-эпидемиологического заключения на объект. Физические и юридические лица уведомляют государственный орган в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения о начале и прекращении деятельности (эксплуатации) объекта незначительной эпидемической значимости в порядке, установленном Законом Республики Казахстан «О разрешениях и уведомлениях» и до начала деятельности приводят в соответствие объект требованиям настоящих Санитарных правил.	Новая редакция
	П. 9 СП № 179	10. Территория общеобразовательных организаций и объектов с организацией мест проживания обучающихся и воспитанников должна иметь ограждение по всему периметру. Ограждение должно быть без повреждений.	Редактирование главы Перенесен пункт 9, улучшение редакции, группировка требований
	П. 19 СП № 179	11. Территория объекта должна иметь наружное искусственное освещение, в том числе в санитарно-дворовых установках.	улучшение редакции
	П.43 СП № 179	12. На территории объектов не допускается размещение объектов, функционально с ними не связанных.	

	8. Внешкольные организации, размещаемые в многоквартирных жилых домах, в частных домовладениях, во встроено–пристроенных помещениях могут не иметь отдельного земельного участка.	13. Внешкольные организации, размещаемые в многоквартирных жилых домах, в частных домовладениях, во встроено–пристроенных помещениях могут не иметь отдельного земельного участка.	Без изменений
	9. Территория участка объектов с целью предупреждения проникновения бродячих животных ограждается.	Исключить, повтор с п.10	
	10. На территории не допускается посадка деревьев и кустарников, дающих при цветении опушенные семена.	Исключить	Дублирование со СНИП
	11. Въезды и входы на участок объекта, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам, к площадкам для мусоросборников, к санитарно-дворовым установкам покрываются асфальтом, бетоном или другим твердым покрытием, доступным для очистки.	14. Въезды и входы на участок объекта, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам, к площадкам для мусоросборников, к санитарно-дворовым установкам покрываются асфальтом, бетоном или другим твердым покрытием, доступным для очистки.	Без изменений
	12. Мусоросборники оборудуются плотно закрывающимися крышками, устанавливаются на площадке с твердым покрытием, доступным для очистки и дезинфекции, огражденной с трех сторон, в хозяйственной зоне, на расстоянии не менее 25 м от зданий. Для сбора мусора объектов, размещаемых на первых этажах многоквартирного жилого дома, во встроено-пристроенных помещениях допускается по согласованию с территориальным подразделением ведомства государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения сокращение расстояния от мусоросборников до здания до 15 м и (или) использование общих мусоросборников.	15. Мусоросборники устанавливаются в хозяйственной зоне, на площадке с водонепроницаемым покрытием, доступным для очистки и дезинфекции, огражденной с трех сторон, оборудуются плотно закрывающимися крышками. Мусоросборники (контейнеры) очищаются, моются и дезинфицируются. Для сбора мусора с объектов, размещенных на первых этажах многоквартирного жилого дома, во встроено – пристроенных помещениях используются общие мусоросборники жилого дома или контейнеры.	Улучшение редакции Приказ МНЭ РК «Стандарт государственной услуги» № 307 от 03.04.2015 года, в соответствии со стандартом оказания госуслуг, согласование как услуга не предусмотрена. В связи с внесением изменений Приказ Министра национальной экономики Республики Казахстан от 27 января 2015 года № 48.
	13. Территория объекта и территория за ее ограждением в радиусе 5 м содержится в чистоте.	исключить	
	14. На территории объектов выделяются зоны	исключить	

	размещения основного здания (-ий), физкультурно-спортивная и хозяйственная. Допускается предусматривать дополнительное зонирование территории в зависимости от профиля объекта.		
	<p>15. На физкультурно-спортивной зоне общеобразовательных и интернатных организаций, ТиПО, ВУЗ предусматривается зона для подвижных игр (футбольное поле, баскетбольная и (или) волейбольная площадки) с оборудованием и спортивными снарядами, беговая дорожка, яма для прыжков.</p> <p>Физкультурные и спортивные площадки на открытом воздухе должны содержаться в чистоте и быть ровными, свободными от посторонних предметов, которые могут быть причиной повреждений и травм.</p>	16. Территория объектов, физкультурные и спортивные площадки на открытом воздухе должны содержаться в чистоте, быть свободными от посторонних предметов, которые могут стать причиной повреждений и травм.	Улучшение редакции
	<p>16. Ямы для прыжков заполняют чистым песком (без камней, веток, листьев) с примесью опилок, перед прыжками содержимое взрыхляется и выравнивается. Деревянные борты ям должны находиться на одном уровне с землей. Во внешкольных спортивных организациях борты ям обшивают брезентом или резиной. Беговая дорожка должна быть с твердым, хорошо дренирующим покрытием, с плотным, непылящим, стойким к атмосферным осадкам верхним слоем.</p>	<p>17. Ямы для прыжков заполняют чистым песком (без камней, веток, листьев) с примесью опилок, перед прыжками содержимое взрыхляется и выравнивается. Деревянные борты ям должны находиться на одном уровне с землей, их обшивают брезентом или резиной.</p> <p>Беговая дорожка должна быть с твердым, хорошо дренирующим покрытием, с плотным, непылящим, стойким к атмосферным осадкам верхним слоем.</p>	Улучшение редакции
	17. В хозяйственной зоне размещают котельную, склад топлива, другие хозяйственные постройки. На территории организаций образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, ЦАН, интернатных организациях допускается выращивание овощей. Для хранения запасов овощей и фруктов в хозяйственной зоне оборудуют овощехранилище.	Исключить	
	18. Хозяйственная зона должна иметь твердое покрытие, допускающее очистку и	Исключить	Дублирование со СНиП



	дезинфекцию.		
	19. Наружное осветительное оборудование здания объекта должно обеспечивать равномерный рассеянный свет территории. В вечернее время на территории участка, в том числе в санитарно-дворовых установках, предусматривают искусственное освещение.	Исключить, повтор с п.12	
	20. Оборудование на игровых и спортивных площадках должно устанавливаться соответственно росту и возрасту детей. Поверхность оборудования должна иметь водостойкое покрытие.	Исключить, повтор с п.36	
<b>3. Санитарно-эпидемиологические требования к набору, ремонту объектов</b>	<p>21. Объекты должны размещаться в самостоятельном здании или нескольких отдельных зданиях. Допускается размещение общеобразовательных объектов, ТиПО и ВУЗ в приспособленных зданиях; внешкольных учреждений, образовательных центров - в приспособленных зданиях, во встроенно-пристроенных помещениях, а также на 1-х этажах жилых домов.</p> <p>Специализированные медицинские и стоматологические кабинеты, парикмахерские, прачечные, бассейны, учебно-производственные мастерские, группы дошкольного воспитания и обучения, объекты питания при объектах образования должны соответствовать требованиям действующего законодательства Республики Казахстан в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.</p>	18. Объекты размещаются в самостоятельном здании или нескольких отдельных зданиях. Допускается размещение общеобразовательных организаций, ТиПО, ПО и ВУЗ в приспособленных зданиях; внешкольных объектов, образовательных центров – в приспособленных зданиях, во встроенно-пристроенных помещениях, а также на 1–х этажах жилых домов.	Улучшение редакции
		19. Специализированные медицинские и стоматологические кабинеты, парикмахерские, прачечные, бассейны, учебно-производственные мастерские, объекты питания при объектах образования должны соответствовать требованиям действующего законодательства Республики Казахстан в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.	Новая редакция

	<p>22. Объекты, размещаемые на первом этаже многоквартирного жилого дома, должны иметь отдельный вход, не совмещенный с подъездом жилого дома.</p>	<p>20. Объекты, размещаемые на первом этаже многоквартирного жилого дома, имеют отдельный вход, не совмещенный с подъездом жилого дома.</p>	<p>Без изменений</p>
	<p>23. Площадь учебных помещений в специальных образовательных организациях принимают из расчета на одного учащегося:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) для умственно отсталых детей и детей с задержкой психического развития – 2,2 м<sup>2</sup>;</li> <li>2) для детей с последствиями полиомиелита и с церебральными параличами – 3,5 м<sup>2</sup>;</li> <li>3) для остальных детей – 3,0 м<sup>2</sup>.</li> </ol>	<p>21. Набор и площади помещений объектов определяются заданием на проектирование и (или) в соответствии с действующими строительными нормами и правилами.</p>	<p>Улучшение редакции, исключение требований СНиП</p>
	<p>24. Площади помещений в учебных классах общеобразовательных организаций, специализированных и общеобразовательных интернатных организаций, организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организаций образования для детей с девиантным поведением принимаются 2,5 м<sup>2</sup> на 1 обучающегося, в мастерских – 3,75 м<sup>2</sup>.</p> <p>Площади помещений учебных кабинетов и аудиторий ТиПО и ВУЗ определяют:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) не менее 2,5 м<sup>2</sup> на 1 обучающегося - для 12–15 мест;</li> <li>2) 2,2 м<sup>2</sup> на 1 обучающегося - для 16-25 мест;</li> <li>3) 1,8 м<sup>2</sup> на 1 обучающегося - для 26-49 мест;</li> <li>4) 1,5 м<sup>2</sup> на 1 обучающегося - для 50-75 мест;</li> <li>5) 1,3 м<sup>2</sup> на 1 обучающегося - для 76-100 мест;</li> <li>6) 1,2 м<sup>2</sup> на 1 обучающегося - для 100-150 мест;</li> <li>7) 1,1 м<sup>2</sup> на 1 обучающегося - для 150-350 мест;</li> <li>8) 1,0 м<sup>2</sup> на 1 обучающегося - для 350 и</li> </ol>	<p>22. Площади в классах и учебных кабинетах общеобразовательных организаций принимаются при смешанных формах обучения (фронтальная и групповая) 2,5 квадратных метров (далее – м<sup>2</sup>). Площадь мастерских по изучению технологий и труда, а также специализированных мастерских для дифференцированного обучения по направлениям – 3,75 м<sup>2</sup> на одного учащегося.</p>	<p>Улучшение редакции, исключение требований СНиП</p>

	<p>более мест.</p> <p>Аудитории, учебные кабинеты, лаборатории должны размещаться на надземных этажах.</p>		
	<p>25. Набор помещений внешкольных учреждений устанавливается в зависимости от реализации программ дополнительного образования, единовременной вместимости, технологии процесса обучения, инженерно-технического оборудования, оснащения необходимой мебелью.</p> <p>Для мастерских масляной живописи должны быть выделены помещения площадью не менее 4,8 м<sup>2</sup> на 1 обучающегося, мастерских для акварельной живописи и рисунка – не менее 4,0 м<sup>2</sup> на 1 обучающегося, мастерских скульптуры – не менее 3,6 м<sup>2</sup> на 1 обучающегося, мастерских прикладного искусства и композиции – не менее 4,5 м<sup>2</sup> на 1 обучающегося.</p> <p>Для проведения индивидуальных музыкальных занятий оборудуют помещения площадью не менее 12 м<sup>2</sup>, для групповых – 2,5 м<sup>2</sup> на 1 человека. Отделка помещений для занятий на музыкальных инструментах должна предусматривать звукоизоляционные мероприятия.</p> <p>Для занятий хореографией оборудуется зал для занятий ритмикой и танцами площадью из расчета 4 м<sup>2</sup> на одного обучающегося.</p> <p>При организации теоретических занятий в учреждениях дополнительного образования выделяются помещения площадью из расчета не менее 2,5 м<sup>2</sup> на одного обучающегося.</p> <p>Для хранения используемого материала (глина, гипс и другие) и оборудования предусматриваются кладовые.</p>	Исключить	Требование к проектированию, правила внутреннего распорядка объектов образования
	<p>26. Количество детей не должно превышать проектную вместимость объекта. При</p>	<p>23. Количество детей не должно превышать проектную вместимость объекта. Количество обучающихся по дистанционной форме обучения в</p>	Улучшение редакции

	организации заочной формы обучения проектная вместимость увеличивается на 30%. Количество обучающихся по дистанционной форме обучения в общую численность не включается.	общую численность не включается. При размещении общеобразовательных организаций в приспособленном здании расчетная вместимость учебных помещений и кабинетов определяется исходя из норм площади (2,5 м <sup>2</sup> ) на 1 учащегося	
	27. Допускается организация двухсменного режима обучения при условии соблюдения в каждой смене нормы площади на 1 обучающегося и требований настоящих Санитарных правил.	24. Допускается организация двухсменного режима обучения при условии соблюдения в каждой смене нормы площади на 1 обучающегося и требований настоящих Санитарных правил.	Без изменений
	28. Учебно-жилые помещения для детей разных возрастных групп должны быть непроходными, изолированными друг от друга, от административных, хозяйственных и общешкольных помещений.	исключить	Дублирование со СНиП
	29. При проектировании зданий должны устанавливаться пандусы и перила для маломобильных групп населения. При отсутствии в здании лифтов и невозможности устройства пандуса предусматривается установка специального подъемника или лифта, приспособленного для индивидуального пользования в креслах-колясках.	исключить	Дублирование со СНиП
	30. Помещения, режим использования которых сопровождается шумом и может причинять беспокойство детям, мешать или нарушать работу педагогического, медицинского или административного аппарата (бойлерные с насосными установками, производственные помещения, ремонтные мастерские, охлаждаемые камеры с насосным отделением, вентиляционные камеры, компрессорные, учебно-производственные мастерские и другие), не допускается размещать смежно, над и под спальными комнатами, учебными, лечебно-диагностическими помещениями.	25. Помещения, режим использования которых сопровождается шумом и может причинять беспокойство детям, мешать или нарушать работу педагогического, медицинского, административного персонала (бойлерные с насосными установками, производственные помещения, ремонтные мастерские, охлаждаемые камеры с насосным отделением, вентиляционные камеры, компрессорные и другие), не размещают смежно, над и под спальными комнатами, учебными, медицинскими кабинетами.	Улучшение редакции
	31. При общеобразовательных, всех типах интернатных организаций, ТиПО и ВУЗ	26. На объектах образования предусматривают спортивный зал. В специальных образовательных	Улучшение редакции С учетом перемен и

	<p>предусматривают спортивный зал с набором помещений 2 раздевалки с душевыми и санитарными узлами, кабинет преподавателя, спортивная или склад для хранения спортивного инвентаря и помещение для хранения уборочного инвентаря.</p> <p>В специальных образовательных организациях дополнительно предусматриваются кабинеты или залы лечебной физкультуры.</p>	<p>организациях дополнительно предусматриваются кабинеты или залы лечебной физкультуры.</p>	<p>продолжительности занятий нет возможности использовать душевые на уроках физкультуры.</p> <p>В сельских малокомплектных школах из-за отсутствия централизованной системы водоснабжения</p>
	<p>П. 59 СП № 179</p>	<p>27. Раздевалки при спортивных залах оборудуют шкафчиками или вешалками для одежды и скамейками.</p>	
	<p>32. Во всех интернатных организациях предусматривают комнаты для индивидуальных занятий учащихся из расчета не менее 2,5 м<sup>2</sup> на одного ребенка, размещаемые в группе учебно-жилых помещений, для детей с последствиями полиомиелита и церебральными параличами – 4,5 м<sup>2</sup>.</p>	<p>28. Во всех интернатных организациях предусматривают комнату для занятий воспитанников не менее 20 м<sup>2</sup>.</p>	<p>Улучшение редакции</p>
		<p>29. В комплексе общеобразовательных организаций как структурное подразделение может предусматриваться дошкольный интернат и дошкольный мини-центр.</p> <p>К мини-центрам объектов применяются требования нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения к объектам дошкольного воспитания и обучения.</p>	<p>Ссылка на НПА</p>
	<p>33. Комнаты личной гигиены, санитарные узлы для персонала располагают в зоне административных помещений.</p>	<p>Исключить</p>	<p>Дублирование со СНИП</p>
	<p>34. Медицинский блок с изолятором размещают на 1-м этаже зданий объектов образования.</p>	<p>Исключить, повтор с п.133</p>	
	<p>35. При организации деятельности</p>		

	гуманитарного профиля (исторического, краеведческого, географического, литературного, страноведения и других) в организации дополнительного образования следует учитывать требования для общеобразовательных учреждений.	исключить	
	36. Площадь спортивного зала должна быть не менее 4 м <sup>2</sup> на одного занимающегося. Пол должен быть деревянным или иметь специальное покрытие, поверхность пола должна быть ровной, без щелей и изъянов. Стены зала не должны иметь выступов, карнизов. Батареи располагаются в нишах под окнами и закрываются решетками или устанавливаются на высоту 2,4 м от пола. На окнах и осветительных приборах должны быть предусмотрены заградительные устройства.	30. Радиаторы системы отопления располагаются в нишах под окнами и закрываются решетками. На окнах и осветительных приборах должны быть предусмотрены заградительные устройства.	Улучшение редакции
		31. Пол спортивного зала должен быть деревянным или иметь специальное покрытие. Полы в мастерских трудового обучения должны быть из материала, устойчивого к механическому воздействию, в кабинетах и лабораториях химии – стойкие к химическим реагентам. 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. Поверхность пола во всех помещениях должна быть ровной, без щелей, изъянов и механических повреждений.	Улучшение редакции пункт 36 разделен на 2 абзаца
	37. Размещение в подвальных и цокольных этажах зданий помещений для пребывания детей и подростков, помещений медицинского назначения не допускается.	32. Размещение в подвальных и цокольных этажах зданий помещений для пребывания обучающихся и воспитанников, помещений медицинского назначения не допускается.	Без изменений
	38. Для отделки помещений используют	33. Для отделки помещений используют	Улучшение редакции

	строительные материалы, имеющие документы, подтверждающие их качество и безопасность. Допускается применение подвесных потолков различных конструкций в вестибюлях, холлах, рекреациях, актовых и конференц-залах, административных помещениях.	строительные материалы, имеющие документы, подтверждающие их качество и безопасность.	
	П.38 СП № 179	34. Допускается применение подвесных потолков различных конструкций в вестибюлях, холлах, рекреациях, актовых и конференц-залах, административных помещениях.	Улучшение редакции
		35. Потолки и стены всех помещений должны быть гладкими, без щелей, трещин, деформаций, без признаков поражений грибком.	Улучшение редакции
	<p>39. В помещениях медицинского назначения, с обычным режимом эксплуатации стены, пол, оборудование должны иметь гладкую, матовую поверхность, допускающую уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств. В санитарных узлах, помещениях пищеблока, бассейна, с влажным режимом работы (душевые, постирочные прачечные, моечные и др.) стены облицовывают глазурованной плиткой или другими влагостойкими материалами на высоту не менее 1,8 м, для покрытия полов применяются водонепроницаемые материалы или напольная плитка. В помещениях медицинского назначения отделка стен предусматривается из влагостойких материалов.</p> <p>Полы в мастерских трудового обучения должны быть из материала, устойчивого к механическому воздействию, в кабинетах и лабораториях химии – стойкие к химическим реагентам.</p>	<p>36. В помещениях медицинского назначения, с обычным режимом эксплуатации стены, пол, оборудование должны иметь гладкую, матовую поверхность, допускающую уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.</p> <p>В помещениях с влажным режимом работы (пищеблок, санитарные узлы, душевые, постирочные, прачечные, моечные и другие) стены облицовывают плиткой или другими влагостойкими материалами на высоту не менее 1,8 метров (далее – м), для покрытия полов применяются водонепроницаемые материалы или напольная плитка.</p>	Улучшение редакции
	40. В местах установки раковин и других	Исключить, повтор с п. 35	

	санитарно-технических приборов, а также оборудования, эксплуатация которого связана с возможным увлажнением стен, предусматривают гидроизоляцию глазурованной плиткой или другими влагостойкими материалами на высоту 1,8 м от пола и на ширину не менее 20 см от оборудования и приборов с каждой стороны.		
	41. В душевых, постирочных и моечных полы оборудуют сливными трапами с уклоном пола к отверстиям трапов.	исключить	Дублирование со СНиП
	42. На каждом этаже здания (зданий) предусматривают помещения (места) для хранения, обработки уборочного инвентаря.	Исключить, повтор с п.79	
	43. На территории объектов не допускается размещение объектов, функционально с ними не связанных.	Исключить, повтор с п.12	
<b>4. Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию объектов</b>	44. Мебель и оборудование объектов должны соответствовать росту-возрастным особенностям обучающихся. Набор, количество и размер оборудования предусматривают с учетом профиля учреждения, специфики помещений. Основные размеры учебной мебели общеобразовательных, интернатных организаций и ТиПО указаны в приложении 2 к настоящим Санитарным правилам.	37. Мебель и оборудование, включая оборудование на игровых и спортивных площадках, соответствуют росту и возрасту детей. Спортивное, игровое оборудование и малые архитектурные формы содержатся в исправном состоянии, поверхность оборудования имеет водостойкое покрытие, без острых выступов и изъянов.	Улучшение редакции
	45. В организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях образования для детей с девиантным поведением, ЦАН, общеобразовательных и интернатных организациях мебель маркируют соответственно размеру.	38. Подбор учебной мебели проводят в соответствии с ростом обучающихся. Основные размеры учебной мебели указаны в приложении 2 к настоящим Санитарным правилам.	Улучшение редакции
	46. В организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях образования для детей с девиантным поведением, ЦАН, интернатных организациях раздевальные оборудуются шкафами для верхней одежды и	Исключить, повтор с п. 86	



	<p>скамейками, спальное помещения оборудуются шкафами для хранения сменного нательного белья и одежды. Шкафы для одежды детей индивидуально маркируют.</p> <p>Для хранения запаса одежды предусматривают складские помещения.</p>		
	<p>47. Оборудование, мебель, мягкий, твердый инвентарь, санитарно-технические приборы должны находиться в рабочем состоянии и использоваться по назначению. Дефекты в отделке помещений и поломки оборудования, мебели подлежат своевременному ремонту или замене.</p>	<p>Исключить, повтор с п. 36</p>	
	<p>48. В туалетных и санитарных узлах объектов устанавливают умывальные раковины, электрополотенца или одноразовые гигиенические полотенца, дозаторы жидкого мыла, урны для сбора мусора.</p>	<p>39. В санитарных узлах объектов устанавливают унитазы, умывальные раковины, средства для мытья и сушки рук, урны для сбора мусора. Унитазы для учащихся должны размещаться в закрытых кабинах, для дошкольных классов объектов образования устанавливают детские унитазы.</p> <p>Потребность в санитарных приборах учебных и жилых корпусов объектов предусматривают согласно приложению 3 к настоящим Санитарным правилам.</p> <p>В студенческих общежитиях для учащихся ТиПО, ПО и ВУЗ устанавливается 1 душ, 1 умывальная раковина и 1 унитаз на 4 – 6 человек и 1 биде на 50 человек. Кабина личной гигиены женщин предусматривается из расчета 1 кабина на 50 человек и оборудуется унитазом, душем и умывальной раковиной.</p>	<p>Улучшение редакции</p>
	<p>49. В общеобразовательных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях образования для детей с девиантным поведением, ЦАН, ТиПО, ВУЗ унитазы в санитарных узлах размещаются в закрытых кабинах. Высота установки верхней поверхности умывальников для начальных</p>	<p>Исключить</p>	<p>Дублирование со СНиП</p>

	классов – не более 0,6 м, для 5–11 (12) классов – не более 0,7 м.		
	50. В организациях с круглосуточным пребыванием детей и подростков проводятся оздоровительные (закаливающие) процедуры. Для проведения оздоровительных (закаливающих) процедур в зависимости от методики применяют соответствующее оборудование.	исключить	Правила внутреннего распорядка объектов образования
	51. На объектах учебные кабинеты, лаборатории оборудуют рабочими столами со стульями. Использование скамеек, табуретов и стульев без спинок не допускается.	40. На объектах учебные кабинеты, лаборатории оборудуют рабочими столами, стульями со спинками. Рассаживают детей с нарушением слуха, зрения – за передними столами рядов от доски; детей, часто болеющих простудными заболеваниями дальше от наружной стены.	Улучшение редакции
	52. Проходы и расстояния между оборудованием в основных учебных помещениях предусматриваются: 1) между передними столами и демонстрационным столом – не менее 60 см; 2) от передней стены с классной доской до передних столов всех рядов при трехрядной расстановке – не менее 250 см; 3) между группами столов – не менее 140 см; 4) между рядами – не менее 60 см; 5) наибольшая удаленность последнего места учащегося от классной доски в учебном помещении - 860 см; 6) высота нижнего края классной доски над полом (в рабочем положении) – 80 см (для начальных классов) – 90 см (для 5-11 (12)-х классов); 7) в учебных мастерских между рядами станков (верстаков): 130 см, для детей с нарушениями опорно-двигательного аппарата - до 170 см; между станками (верстаками) в ряду - не менее 80 см, от станков до стен - не менее 50 см;	исключить	Правила внутреннего распорядка объектов образования

	<p>8) ножные машины в швейной мастерской устанавливают вдоль окон в один ряд, при этом свет на лапку машины должен падать слева.</p> <p>В каждой мастерской устанавливают раковины с подводкой горячей и холодной воды, при отсутствии централизованного водоснабжения устанавливают наливные умывальники.</p> <p>Допускается временное изменение расстановки учебной мебели согласно специфики образовательного процесса.</p> <p>В специальных организациях образования учебную мебель и оборудование устанавливают согласно специфики образовательного процесса.</p>		
	53. Мастерские оснащают малошумным оборудованием, уровни шума и вибрации не должны превышать допустимых уровней.	41. Мастерские оснащают малошумным оборудованием, уровни шума и вибрации не должны превышать допустимых уровней требований действующего законодательства Республики Казахстан в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения	Без изменений
	54. При мастерских скульптуры при проведении обжига предусматривают отдельное помещение, оборудованное механической вытяжной вентиляцией.	Исключить, повтор с п.70	
	55. К демонстрационным и ученическим лабораторным столам в кабинете физики предусматривается подводка электроэнергии, в кабинете химии (при централизованном водоснабжении) – подводка воды и канализации.	42. Для проведения лабораторных работ с использованием физических и химических реагентов к демонстрационным и ученическим лабораторным столам в кабинете физики предусматривается подводка электроэнергии, в кабинете химии (при централизованном водоснабжении) – подводка воды и канализации. В кабинете химии оборудуют вытяжной шкаф.	Улучшение редакции
	56. В кабинете химии оборудуют вытяжной шкаф.	Исключить, повтор с п.41	
	57. Химические реагенты, кислоты и щелочи,	43.Химические реагенты, кислоты и щелочи,	Без изменений

	используемые для проведения опытов, маркируют, хранят в специально выделенном сейфе под контролем ответственного лица.	используемые для проведения опытов, маркируют, хранят в специально выделенном сейфе под контролем ответственного лица.	
	58. Спортивные маты должны иметь покрытие, допускающее обработку влажным способом и дезинфекцию.	44. Спортивные маты и снаряды, имеющие обшивку должны быть целостными, допускающие обработку влажным способом и дезинфекцию.	Улучшение редакции
	59. Раздевальные при спортивных залах оборудуют шкафчиками или вешалками для одежды.	Исключить, повтор с п. 27	
	60. В зале для занятий хореографией балетную перекладину устанавливают на высоте 0,9–1,1 м от пола и на расстоянии 0,3 м от стены. Одна из стен зала оборудуется зеркалами на высоту 2,1 м. Пол в зале предусматривают дощатым или покрытым специальным линолеумом.	Исключить	Установка спортивного оборудования зависит от специфики заведения
<b>5. Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению, водоотведению, отоплению, освещению, вентиляции, кондиционированию</b>	61. На объектах предусматривается централизованное хозяйственно-питьевое, горячее водоснабжение, канализация и водостоки, которые должны находиться в рабочем состоянии.	45. На объектах предусматривается централизованное хозяйственно-питьевое, горячее водоснабжение, водоотведение и водостоки, которые должны находиться в рабочем состоянии.	Улучшение редакции
	62. Объекты должны обеспечиваться безопасной и качественной питьевой водой в соответствии с установленными требованиями законодательства Республики Казахстан.	46. Объекты должны обеспечиваться безопасной и качественной питьевой водой в соответствии с установленными требованиями законодательства Республики Казахстан.	Без изменений
	63. При отсутствии в населенном пункте централизованной системы водоснабжения оборудуются местные системы водоснабжения.	47. При отсутствии централизованной системы водоснабжения допускается использование воды из местных источников питьевого назначения с устройством внутреннего водопровода и водоотведения. Допускается установка наливных умывальников.	Улучшение редакции
	64. По согласованию с ведомством	исключить.	Приказ МНЭ РК «Стандарт

	государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения допускается привозное водоснабжение и установка наливных умывальников.		государственной услуги» № 307 от 03.04.2015 года, в соответствии со стандартом оказания госуслуг, согласование как услуга не предусмотрена
	65. На объектах, работающих на привозной воде, предусматривают отдельное помещение с установкой емкостей для хранения запаса питьевой воды. Емкости должны иметь маркировку («питьевая вода»), подвергаться еженедельной (и по мере необходимости) очистке и дезинфекции с применением моющих и дезинфицирующих средств. Не допускается использование емкости для питьевой воды для других целей.	48. На объектах, работающих на привозной воде, предусматривают отдельное помещение с установкой емкостей для хранения запаса питьевой воды. Ёмкости должны иметь маркировку («питьевая вода»), подвергаться еженедельной (и по мере необходимости) очистке и дезинфекции с применением моющих и дезинфицирующих средств. Не допускается использование емкости для питьевой воды для других целей.	Без изменений
	66. Привоз воды проводят специальным транспортом при наличии на него санитарно-эпидемиологического заключения или в специальных промаркированных емкостях, выполненных из материалов, разрешенных для контакта с питьевой водой.	49. Допускается использование для хозяйственно-питьевых нужд привозной питьевой воды, доставка которой производится специализированным автотранспортом, в специальных промаркированных емкостях, выполненных из материалов, разрешенных для контакта с питьевой водой, своевременно очищаемых, промываемых и дезинфицируемых.	Улучшение редакции
	67. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, для мытья столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработки помещений, личной гигиены соответствует Санитарным правилам «Санитарно-эпидемиологические требования к водоемким сооружениям, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов», утверждаемыми государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического	Исключить, повтор с п.45	

	благополучия населения в соответствии с пунктом 6 статьи 144 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года «О здоровье народа и системе здравоохранения».		
	68. При отсутствии централизованного горячего водоснабжения в туалетных, буфетных, прачечных, умывальных, душевых, комнатах личной гигиены интернатных организаций и мест проживания, а также в помещениях медицинского назначения и пищеблока объектов горячее водоснабжение предусматривают посредством установки водонагревателей.	50. При отсутствии централизованной системы горячего водоснабжения устанавливаются водонагреватели. Горячая и холодная вода подводится ко всем ваннам, душевым, прачечным, умывальникам в местах проживания, в помещениях медицинского назначения, а также к необходимому технологическому оборудованию на пищеблоке с установкой смесителей. Не допускается использование горячей воды из системы водяного отопления для технологических и хозяйственно-бытовых целей.	Улучшение редакции
	69. Допускается горячее водоснабжение от собственной котельной при согласовании с ведомством государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.	исключить	Приказ МНЭ РК «Стандарт государственной услуги» № 307 от 03.04.2015 года, в соответствии со стандартом оказания госуслуг, согласование как услуга не предусмотрена
	70. На объектах должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости (графины, чайники, бачки и другие) и бутыллированная, по показателям качества и безопасности должна соответствовать установленным требованиям законодательства Республики Казахстан. Допускается использование кипяченой питьевой воды.	51. На объектах должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости (графины, чайники, бачки и другие) или бутыллированная, по показателям качества и безопасности соответствует установленным требованиям законодательства Республики Казахстан. Кулеры (диспенсеры) для воды регулярно очищаются согласно инструкции производителя. Для питья используют чистую посуду (стеклянная, фаянсовая, одноразовые стаканчики). Разрешается использование индивидуальной бутыллированной емкости. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.	Улучшение редакции
	71. Конструктивные решения стационарных	52. Конструктивные решения стационарных	Без изменений

	питьевых фонтанчиков предусматривают наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи с высотой не менее 10 см.	питьевых фонтанчиков предусматривают наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи с высотой не менее 10 см.	
	72. Для питья используют чистую посуду (стеклянная, фаянсовая, одноразовые стаканчики), выделяют отдельные маркированные подносы для чистой и использованной посуды или контейнеры для сбора использованной посуды одноразового применения. Вода, расфасованная в емкости, сопровождается документами, подтверждающими ее происхождение, качество и безопасность.	Исключить, повтор с п. 50	
	73. За организацией питьевого режима приказом руководителя объектов назначается ответственное лицо. Обеспечивается свободный доступ обучающихся и воспитанников к питьевой воде в течение всего времени их пребывания на объектах.	53. За организацией питьевого режима приказом руководителя объектов назначается ответственное лицо. Обеспечивается свободный доступ обучающихся и воспитанников к питьевой воде в течение всего времени их пребывания на объектах.	Без изменений
	74. В неканализованных районах оборудуют местную систему канализации. Очистка выгребных ям, септиков проводится по мере заполнения их на две трети объема.	54. При размещении объектов в не канализованной и частично канализованной местности предусматривается устройство местной канализации. Прием сточных вод, в том числе из надворных туалетов осуществляют в общую или отдельные подземные водонепроницаемые емкости (ямы, септики), оснащенные крышками с гидравлическими затворами (сифонами), расположенные в хозяйственной зоне территории объекта, очистка которых проводится своевременно. Сброс сточных вод в открытые водоемы и на прилегающую территорию, а также устройство поглощающих колодцев не допускается.	Улучшение редакции
	75. Не допускается устройство канализационных стояков и трубопроводов в помещениях для хранения и обработки пищевых продуктов и приготовления пищи,	55. Не допускается прокладка внутренней канализации под потолками, в стенах, а также транзитных водопроводных магистралей в помещениях групповых, пищеблока, помещений	Улучшение редакции

	помещениях медицинского назначения.	медицинского назначения. Канализационные стояки в производственных, складских помещениях, бытовых помещениях прокладывают в оштукатуренных коробах без ревизий.	
	<p>76. На каждом этаже здания объектов и по отдельным блокам предусматривают санитарные узлы отдельно для мальчиков (юношей) и девочек (девушек), а также для педагогического и обслуживающего персонала. Потребность в санитарных приборах учебных корпусов общеобразовательных, интернатных и внешкольных организаций предусматривают согласно приложению 3 к настоящим Санитарным правилам.</p> <p>В санитарных узлах для дошкольных классов общеобразовательных, интернатных организаций, организации образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, ЦАН устанавливают детские унитазы.</p>	исключить	Дублирование со СНиП
	77. Помещения, предназначенные для работы детей с растениями, учебные кабинеты, мастерские, помещения медицинского блока, производственные помещения пищеблока оборудуются раковинами с подводкой горячей и холодной воды, помещения для рисования и лепки оборудуются двумя раковинами.	56. Помещения, предназначенные для работы детей для рисования и лепки, для работы с растениями, мастерские, помещения медицинского блока, производственные помещения пищеблока оборудуются раковинами с подводкой горячей и холодной воды, средствами для мытья и сушки рук.	Улучшение редакции
	78. В неканализованной местности допускается устройство СДУ (1 на 75 человек) и установка наливных умывальников (1 на 30 человек).	<p>57. В неканализованной местности допускается устройство СДУ (1 на 75 человек) и установка наливных умывальников (1 на 30 человек).</p> <p>СДУ имеют надземные помещения и выгребную яму из водонепроницаемого материала.</p> <p>Уборку СДУ проводят ежедневно с использованием дезинфицирующих средств. Выгребную яму СДУ своевременно очищают.</p>	
	79. СДУ имеют надземные помещения и выгребную яму и располагаются на	Исключить, повтор с п.56	



	расстоянии не менее 25 м от здания.		
	80. Допускается освещение вторым светом путем устройства остекленных перегородок или фрамуг в стенах коридоров, туалетных, приемных и раздевальных объектов, не являющихся рекреационными, раздевалок, а также всех помещений, разрешенных к проектированию без естественного освещения.	58. Для искусственного освещения используют лампы светодиодные, люминесцентные и энергосберегающие. Общее искусственное освещение предусматривают во всех помещениях. В одном помещении применяют лампы одного типа.	Улучшение редакции Пункт конкретизирован в соответствии с требованиями строительных норм и правил РК № 3.02-25-2004 «Общеобразовательные учреждения», № 3.02-31-2005 «Дома и интернаты для детей-инвалидов».
	81. Без естественного освещения допускаются помещения коммуникационных систем (насосные водопровода и канализации, камеры вентиляционные и кондиционирования воздуха, бойлерные и другие), коридоры, не являющиеся рекреационными помещениями, фойе, кладовые, складские (кроме помещений для хранения легковоспламеняющихся жидкостей), инвентарные, помещения для приготовления дезинфицирующих средств, снарядные, книгохранилища, актовые залы, кулуары, телестудии, фотолаборатории, раздевалки, гардеробы, душевые, уборные персонала, комнаты личной гигиены женщин, радиоузлы, кино-фотолаборатории, помещения для установки и управления инженерным и технологическим оборудованием здания, обеденные залы столовых и производственные помещения пищеблока.	Исключить	Дублирование со СНиП
	82. В учебных помещениях предусматривают боковое левостороннее освещение. При глубине учебных помещений более 6 м, устанавливают правосторонний подсвет с высотой не менее 2,2 м от пола. Не допускается направление основного светового потока спереди и сзади от учащихся.	59. В учебных помещениях предусматривают естественное боковое левостороннее освещение. Не допускается направление основного светового потока спереди и сзади от учащихся.	Улучшение редакции В соответствии с приказом МНЭ РК №169 от 28.02.2015 года «Гигиенические нормативы к физ факторам, оказывающим воздействие на человека» ГОСТ 24940-96 «Методы измерения освещенности», приведены

			<p>разные уровни нормируемой освещенности.</p> <p>Так же уровни освещенности при искусственном освещении в соответствии с требованиями строительных норм и правил РК № 3.02-25-2004 «Общеобразовательные учреждения», № 3.02-31-2005 «Дома и интернаты для детей-инвалидов».</p> <p>Приведены в приложениях данных строительных норм</p>
	83. В учебно-производственных мастерских, спортивных залах допускается двустороннее естественное боковое освещение и комбинированное (верхнее и боковое).	60. В учебно-производственных мастерских, спортивных залах допускается двустороннее естественное боковое освещение и комбинированное (верхнее и боковое). Не допускается закрашивание оконных стекол в учебных помещениях.	Улучшение редакции
	84. Не допускается закрашивание оконных стекол в учебных помещениях.	Исключить, повтор с п.84	
	85. Световые проемы в игровых и спальнях оборудуют регулируемыми солнцезащитными устройствами (жалюзи, шторы).	61. Световые проемы в учебных помещениях, игровых и спальнях оборудуют регулируемыми солнцезащитными устройствами.	Без изменений
	86. Общее искусственное освещение предусматривают во всех помещениях. Для освещения отдельных функциональных зон и рабочих мест предусматривается местное освещение.	Исключить	Дублирование со СНиП
	87. В одном помещении применяют лампы одного типа. При освещении лампами накаливания используют светильники отраженного и рассеянного света. Светильники обеспечиваются плафонами. Уровни искусственного освещения в помещениях организаций образования и в местах проживания детей и подростков	62. При искусственном освещении в одном помещении применяют лампы одного типа. При освещении лампами накаливания используют светильники отраженного и рассеянного света. Светильники обеспечиваются плафонами.	Улучшение редакции

	принимаются в соответствии с приложением 4 к настоящим Санитарным правилам.		
		63. Нормируемые показатели искусственной освещенности объектов образования следует принимать в соответствии с действующими гигиеническими нормативами, устанавливающими требования к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека.	Новая редакция, ссылка на НПА. В соответствии с приказом МНЭ РК №169 от 28.02.2015 года «Гигиенические нормативы к физ факторам, оказывающим воздействие на человека» ГОСТ 24940-96 «Методы измерения освещенности», приведены разные уровни нормируемой освещенности.
	88. Классная доска освещается двумя установленными параллельно ей светильниками, которые размещаются выше верхнего края доски на 0,3 м и на 0,6 м в сторону класса перед доской.	исключить	Дублирование со СНиП
	89. На объектах для слепых и слабо видящих детей учебные помещения (классы, кабинеты, лаборатории, мастерские), а также читальные залы оборудуют комбинированной системой искусственного освещения с лампами накаливания. Суммарный уровень освещенности от общего и местного освещения в зависимости от вида зрительной патологии составляет: 1) для учащихся с высокой степенью осложненной близорукости и дальнозоркостью высокой степени - 1000 люкс (далее - лк); для детей с поражением сетчатки и зрительного нерва (без светобоязни) - 1000–1500 лк; 2) для учащихся, страдающих светобоязнью – не более 500 лк; 3) уровень искусственной освещенности от системы общего освещения не должен превышать 400 лк;	64. На объектах для слепых и слабо видящих детей учебные помещения (классы, кабинеты, лаборатории, мастерские), а также читальные залы оборудуют комбинированной системой искусственного освещения. Суммарный уровень освещенности от общего и местного освещения в зависимости от вида зрительной патологии составляет: 1) для учащихся с высокой степенью осложненной близорукости и дальнозоркостью высокой степени - 1000 люкс (далее - лк); для детей с поражением сетчатки и зрительного нерва (без светобоязни) - 1000–1500 лк; 2) для учащихся, страдающих светобоязнью – не более 500 лк; 3) уровень искусственной освещенности от системы общего освещения не должен превышать 400 лк; 4) каждое рабочее место оборудуют светильниками местного освещения с мощностью 40	Без изменений

	4) каждое рабочее место оборудуют светильниками местного освещения с лампами накаливания мощностью 40 ватт. Светильники должны иметь жесткое крепление к поверхности стола и гибкий кронштейн, позволяющий менять угол наклона и высоту источника света.	ватт. Светильники должны иметь жесткое крепление к поверхности стола и гибкий кронштейн, позволяющий менять угол наклона и высоту источника света.	
	90. Перегоревшие лампы заменяют своевременно. Неисправные, перегоревшие люминесцентные лампы хранят в отдельном помещении, не доступном для детей и учащихся. Не допускается выброс отработанных люминесцентных ламп в мусоросборные контейнеры. Хранение и вывоз отработанных люминесцентных ламп возлагается приказом руководителя учреждения на ответственное лицо. Вывоз и утилизация отработанных ламп проводится организациями, имеющих лицензию на данный вид деятельности.	65. Лампы, вышедшие из строя, заменяются. Неисправные, ртутьсодержащие лампы хранят в отдельном помещении, не доступном для детей и учащихся. Не допускается выброс отработанных ртутьсодержащих ламп в мусоросборники. Хранение и направление на утилизацию отработанных ртутьсодержащих ламп возлагается приказом руководителя объекта на ответственное лицо.	Улучшение редакции
	91. Здания объектов должны оборудоваться системами центрального отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха.	66. Здания объектов должны оборудоваться системами центрального отопления. При отсутствии централизованного источника теплоснабжения предусматривается автономная котельная, работающая на жидком, твердом и газообразном топливе.	Улучшение редакции
	92. При отсутствии централизованного источника теплоснабжения допускается применение автономной котельной и газового отопления.	Исключить, повтор с п. 65	
	93. В сельских населенных пунктах в одноэтажных зданиях малокомплектных сельских организаций допускается устройство печного отопления. Топка производится в изолированном помещении с отдельным входом.	67. В сельских населенных пунктах в одноэтажных зданиях малокомплектных объектах образования допускается устройство печного отопления. Топка проводится в изолированном помещении с отдельным входом.	Без изменений
	94. На пищеблоке предусматривается вентиляция на механическом побуждении. Над оборудованием, являющимся источником	68. Здания объектов оборудуются системами вентиляции и кондиционирования воздуха. На пищеблоке предусматривается вентиляция на	Улучшение редакции отредактирован

	выделения тепла и влаги, предусматриваются вытяжные зонты.	механическом побуждении. Над оборудованием, являющимся источником выделения тепла и влаги, устанавливаются вытяжные зонты.	
		69. При эксплуатации систем вентиляции и кондиционирования воздуха соблюдаются действующие гигиенические нормативы, устанавливающие требования к системам вентиляции и кондиционирования воздуха, их очистке и дезинфекции.	Новая редакция, ссылка на НПА.  В соответствии с приказом МНЭ РК №169 от 28.02.2015 года «Гигиенические нормативы к физ факторам, оказывающим воздействие на человека»
	95. Конструкция окон должна предусматривать возможность организации проветривания помещений, предназначенных для пребывания детей и подростков, в любое время года. Остекление окон должно быть выполнено из цельного стеклопакета. При замене оконных блоков площадь остекления должна быть сохранена или увеличена. Замена разбитых стекол должна проводиться немедленно.	Исключить, повтор с п. 69	
	96. Сквозное или угловое проветривание проводят в отсутствие детей. Сквозное проветривание не проводят через туалетные помещения.	Исключить, повтор с п. 69	
	97. Для контроля за температурой воздуха в игровых, учебных и спальнях помещениях интернатных организаций, организациях образования для детей с девиантным поведением, ЦАН, организаций образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также в помещениях медицинского пункта устанавливают термометры.	Исключить, перенесен в п. 73	
	98. Учебные помещения проветривают во время перемен, рекреационные – во время уроков. До начала занятий и после их окончания осуществляют сквозное	70. Учебные помещения проветривают во время перемен, рекреационные – во время уроков. До начала занятий и после их окончания осуществляют сквозное проветривание учебных	Улучшение редакции

	проветривание учебных помещений.	помещений. Сквозное или угловое проветривание проводят в отсутствие детей. Сквозное проветривание не проводят через туалетные помещения. Остекление окон должно быть выполнено из цельного стеклопакета.	
	99. Мастерские, где работа на станках и механизмах связана с выделением большого количества тепла и пыли, оборудуют приточно-вытяжной вентиляцией и местными пылеуловителями и вытяжными приспособлениями. На объектах обеспечиваются оптимальные микроклиматические условия помещений (температура, скорость движения воздуха и относительная влажность воздуха).	71. Мастерские, где работа на станках и механизмах связана с выделением большого количества тепла и пыли, оборудуют приточно-вытяжной вентиляцией и местными пылеуловителями и вытяжными приспособлениями.	Улучшение редакции
		72. На объектах обеспечиваются оптимальные микроклиматические условия помещений (температура, скорость движения воздуха и относительная влажность воздуха).	Новая редакция, ссылка на НПА. В соответствии с приказом МНЭ РК №169 от 28.02.2015 года «Гигиенические нормативы к физ факторам, оказывающим воздействие на человека»
	100. В отопительный период температура воздуха предусматривается: 1) в спальнях и учебных помещениях, кабинетах, лабораториях, библиотеке, в помещениях для культурно-массовых мероприятий и отдыха, в компьютерных классах, служебно-бытовых, стиральных +18–22 градусов по Цельсию (далее – оС); 2) в обеденных залах, буфетных, гладильных, сушильных, кладовых и бельевых +16оС; 3) в физиотерапевтических кабинетах, кабинетах массажа +28оС; 4) в медицинских помещениях, игровых, раздевальных, туалетных +20–22оС; 5) в учебных мастерских, в спортзале и	73. В отопительный период температура воздуха принимается в соответствии с действующими гигиеническими нормативами, устанавливающими требования к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека.	В соответствии с приказом МНЭ РК №169 от 28.02.2015 года «Гигиенические нормативы к физ факторам, оказывающим воздействие на человека» приведены разные уровни нормируемой освещенности

	<p>комнатах для проведения секционных занятий, в рекреациях, в вестибюле и гардеробе, кухне, сушильных одежды и обуви +15–17оС;</p> <p>6) в раздевалке спортивного зала +19–23оС;</p> <p>7) в помещениях с ванной бассейна +30оС;</p> <p>8) в душевых +25оС.</p> <p>Оптимальная относительная влажность воздуха в помещениях составляет 40–60%, в кухне и постирочной - до 60–70%.</p>		
		74. Для контроля за температурой воздуха в игровых, учебных и спальнях помещениях организаций образования, воспитания и мест проживания детей, а также в помещениях медицинского пункта устанавливают термометры.	Новая редакция, для обеспечения температурного режима на объектах
	101. Ежегодно на объектах проводят ревизию и ремонт систем водоснабжения, канализации, электроснабжения, к началу отопительного сезона - систем отопления и вентиляции с составлением акта о выполненных работах.	75. Ежегодно на объектах проводят ревизию или ремонт (замену) инженерных коммуникаций, кровли, мягкого и твердого инвентаря, мебели, оборудования и санитарно–технических приборов с составлением акта о выполненных работах.	Улучшение редакции
	П. 123 СП №179	76. При функционировании объектов не допускается проведение капитального и других видов ремонтных работ, за исключением работ по устранению аварийных ситуаций.	
	102. Не допускается эксплуатация объектов, размещенных в аварийных зданиях и помещениях. Здание объектов признают аварийным при наличии акта компетентных органов об аварийности объекта.	77. Не допускается эксплуатация объектов, размещенных в аварийных зданиях и помещениях. Здание объектов признают аварийным при наличии акта уполномоченных органов об аварийности объекта.	Без изменений
<b>6. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию помещений объектов</b>	103. Территория объектов должна содержаться в чистоте.	Исключить, повтор с п. 16	

	104. Спортивное, игровое оборудование и малые архитектурные формы содержатся в исправном состоянии и чистоте.	Исключить, повтор с п. 16	
	105. Мусоросборники (контейнеры) очищают при их заполнении на две трети объема.	Исключить, повтор с п. 15	
	106. Все помещения должны содержаться в чистоте. Медицинские помещения, пищеблок и туалеты ежедневно убирают с использованием дезинфицирующих средств.	78. Все помещения должны содержаться в чистоте. Пищеблок и туалеты ежедневно убирают с использованием дезинфицирующих средств. В туалетах ежедневной дезинфекции подлежат полы, дверные ручки, барашки кранов, раковины и унитазы. Влажную уборку помещений проводит техперсонал организаций. Не допускается привлекать к уборке санитарных узлов воспитанников и учащихся.	Улучшение редакции
	107. На объектах обслуживающий персонал (помощники воспитателей, технический персонал) имеет специальную одежду (далее – спецодежда) в количестве не менее 3-х комплектов (костюм или халат, косынки, колпак, фартук), сменную обувь, которые хранят в отдельном шкафу. Перед входом в туалетную комнату халат снимают и после выхода тщательно моют руки с мылом.	Исключить, перенесен в п. 116	Объединен с пунктом 230
	108. Применяемые дезинфицирующие растворы, разрешенные к применению в установленном порядке, готовят согласно инструкции в маркированных емкостях с указанием даты приготовления раствора. Дезинфицирующие и моющие средства и их рабочие растворы должны храниться в недоступных для детей и подростков местах.	79. Для проведения дезинфекции используют препараты, разрешенные к применению в Республике Казахстан. Дезинфицирующие растворы, готовят согласно инструкции в маркированных емкостях с указанием даты приготовления раствора. Дезинфицирующие и моющие средства и их рабочие растворы хранятся в недоступных для обучающихся и воспитанников местах.	Улучшение редакции
	109. Уборочный инвентарь (тазы, ведра, щетки, ветошь) маркируют и закрепляют за отдельными помещениями (санитарные узлы,	80. Уборочный инвентарь (тазы, ведра, щетки, ветошь) маркируют и закрепляют за отдельными помещениями (санитарные узлы, медицинский	Улучшение редакции



	<p>медицинский блок, изолятор, производственные помещения пищеблока, обеденный зал, рекреации, каждый учебный кабинет, производственные мастерские и др.) и хранят в специально выделенных местах. Допускается использование уборочного инвентаря для группы учебных помещений.</p>	<p>пункт, производственные помещения пищеблока, обеденный зал, рекреации, учебные кабинеты, производственные мастерские и другие) и хранят в специально выделенных местах. Уборочный инвентарь для санитарных узлов всех организаций должен иметь сигнальную маркировку.</p>	
	<p>110. Уборочный инвентарь для санитарных узлов всех организаций должен иметь сигнальную маркировку.</p>	<p>Исключить, перенсен в п. 79</p>	
	<p>111. В помещениях для музыкальных, спортивных и гимнастических занятий уборку проводят после каждого занятия.</p>	<p>Исключить, перенсен в п. 77</p>	
	<p>П. 117 СП №179</p>	<p>81. Оконные стекла, плафоны электроламп и жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем содержатся в чистоте. Не допускается привлекать к очистке осветительной арматуры и мытью окон детей и воспитанников.</p>	
	<p>112. Вновь приобретенная продукция для детей и подростков (игрушки, обувь, одежда, посуда, средства личной гигиены, школьно-письменные принадлежности, постельное белье, парфюмерно-косметическая продукция, мебель и другие) должна иметь документы, подтверждающие ее качество и безопасность.</p>	<p>82. Приобретенная продукция для детей и воспитанников (игрушки, обувь, одежда, посуда, средства личной гигиены, школьно-письменные принадлежности, постельное белье, парфюмерно-косметическая продукция, мебель и другие) должна иметь документы, подтверждающие её качество и безопасность.</p>	<p>Без изменений</p>
	<p>113. Использованные игрушки моют ежедневно в конце дня с использованием 2% мыльно-содового раствора, ополаскивают под проточной водой и высушивают. Кукольную одежду стирают и гладят по мере загрязнения. Емкость и щетку для мытья игрушек маркируют.</p>	<p>Исключить</p>	<p>Требования предусмотрены в СП к объектам дошкольного воспитания и обучения детей №217</p>
	<p>114. Мягконабивные игрушки после использования в конце дня дезинфицируют бактерицидными облучателями в течение 30 минут на расстоянии 25 см от игрушек.</p>	<p>Исключить</p>	<p>Требования предусмотрены в СП к объектам дошкольного воспитания и обучения детей №217</p>

	<p>115. На объектах проводят ежедневную влажную уборку помещений с использованием моющих средств:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) уборку классов, мастерских и учебных кабинетов проводят после окончания занятий каждой смены;</li> <li>2) коридоров и рекреаций – после окончания занятий каждой смены;</li> <li>3) игровых – в конце дня;</li> <li>4) обеденного зала – после каждого приема пищи;</li> <li>5) гардероба, вестибюля – после начала занятий каждой смены;</li> <li>6) спортивных, гимнастических залов – после каждого занятия с проветриванием;</li> <li>7) санитарных узлов в здании – после каждой перемены.</li> </ol> <p>Влажную уборку помещений (мытьё полов) проводят работники организаций.</p>	Исключить, повтор с п. 77	
	<p>116. При регистрации случаев инфекционных и паразитарных заболеваний проводят противоэпидемические и дезинфекционные мероприятия.</p>	Исключить, повтор с п.146	
	<p>117. Оконные стекла, плафоны электроламп и жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем содержатся в чистоте. Не допускается привлекать к очистке осветительной арматуры и мытью окон воспитанников и учащихся.</p>	Исключить, повтор с п. 80	
	<p>118. В туалетах ежедневной дезинфекции подлежат полы, дверные ручки, барашки кранов, раковины и унитазы.</p>	Исключить, повтор с п. 77	
	<p>119. Чистый уборочный инвентарь хранят в специально маркированной таре в хозяйственном шкафу или в помещении для обработки и хранения уборочного инвентаря. Не допускается привлекать к уборке санитарных узлов воспитанников и учащихся.</p>	Исключить, повтор с п. 78	
	<p>120. Уборку СДУ проводят ежедневно с использованием дезинфицирующих средств,</p>	Исключить, повтор с п. 56	

	дезинфекцию выгребной ямы 1 раз в 10 дней. СДУ очищают по мере его заполнения на две трети объема, но не реже 1 раза в год.		
	121. Для предотвращения залета мух и комаров в помещениях пищеблока, при необходимости в спальнях и других помещениях на окна, форточки, фрамуги, открываемые для проветривания, устанавливают москитные сетки.	83. В помещениях пищеблока, в спальнях и других помещениях, на окна, форточки, фрамуги, двери открываемые для проветривания, устанавливают москитные сетки.	Без изменений
	122. Не менее одного раза в год на объектах проводят ревизию и, по необходимости, ремонт (замену) инженерных сетей, кровли, мягкого и твердого инвентаря, мебели, оборудования и санитарно-технических приборов.	Исключить, повтор с п. 74	
	123. При функционировании объектов не допускается проведение капитального и других видов ремонтных работ, за исключением работ по устранению аварийных ситуаций.	Исключить, повтор с п. 75	
	124. В организации не допускается наличие насекомых, крыс и мышевидных грызунов.	84. На объектах проводят мероприятия по дезинфекции, дератизации и дезинсекции. Не допускается наличие насекомых, клещей и других членистоногих и грызунов.	Улучшение редакции
	П. 250 СП 3 179	85. При организации живых уголков на объектах имеется в наличии сопроводительный ветеринарный документ.	
<b>7. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания на объектах</b>	125. Объекты для проживания обучающихся и воспитанников могут располагаться в отдельно стоящих зданиях, во встроено-пристроенных зданиях, а также смежно с учебными корпусами.	86. Объекты для проживания обучающихся и воспитанников могут располагаться в отдельно стоящих зданиях, во встроено-пристроенных зданиях, а также смежно с учебными корпусами. Жилая площадь в спальнях принимается не менее 4 м <sup>2</sup> на 1 место, в школах-интернатах для	Улучшение редакции

		детей с последствиями полиомиелита и церебральными параличами – 4,5 м <sup>2</sup> . В общежитиях для учащихся ТиПО и студентов ВУЗ площадь на 1 человека предусматривается не менее 6 м <sup>2</sup> .	
	126. Жилая площадь в спальнях интернатных организаций, организаций образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, ЦАН принимается не менее 4 м <sup>2</sup> на 1 место, в школах-интернатах для детей с последствиями полиомиелита и церебральными параличами – 4,5 м <sup>2</sup> .	Исключить, повтор с п. 85	
	127. В общежитиях для учащихся ТиПО и студентов ВУЗ площадь на 1 человека предусматривается не менее 6 м <sup>2</sup> и проживание в комнатах не более 4-х человек.	Исключить, повтор с п. 85	Объединен с пунктом 125
	128. Жилые комнаты в спальнях корпусов интернатных организаций, организаций образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организаций образования для детей с девиантным поведением, ЦАН и общежитиях для учащихся и студентов оборудуются твердым инвентарем из расчета: 1 кровать, 1 прикроватная тумбочка, 1 стул, платяной шкаф для одежды и обуви на 1 человека. В каждой комнате предусматривается письменный стол. В спальнях комнатах предусматривается раздельное проживание девочек и мальчиков с 7-ми лет.	87. Помещения оборудуются мебелью согласно их функционального назначения. Для хранения запасов белья, новой и старой одежды и обуви, жесткого инвентаря предусматриваются складские помещения.	Улучшение редакции
	129. Кровати в жилых комнатах должны расставляться с соблюдением расстояния между длинными сторонами кроватей - 0,65 м, от наружных стен - не менее 0,6 м, от отопительных приборов - 0,2 м, между изголовьями двух кроватей - 0,2 м, ширина центрального прохода между кроватями - не менее 1,0 м.	исключить	Внутренний распорядок объекта образования
	130. Вспомогательные и санитарно-бытовые	исключить	Вспомогательные

	помещения в спальных корпусах и общежитиях (туалеты, умывальные, душевые, постирочные, гладильные, комнаты для сушки белья, общие кухни) предусматриваются на каждом этаже в соответствии с нормами настоящих Санитарных правил.		помещения предусматриваются заданием на проектирование СНиП
	131. Кухни на этажах общежитий ТиПО и ВУЗ оборудуются бытовыми холодильниками, плитами, мойками, столами-шкафами, шкафами для посуды, при необходимости скамейками или табуретками. Оборудование устанавливается из расчета: 1 конфорка газовой плиты на 5 человек, 1 конфорка электрической плиты – на 3 человека, 1 мойка и 1 стол-шкаф – на 8 человек, 1 бытовой холодильник – на 6–8 человек.	исключить	Правила проживания в общежитиях высших и средних учебных заведений, оборудование будет определено заданием на проектирование
	132. Предусматривается не менее трех комплектов постельного белья на 1 спальное место. В интернатных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях образования для детей с девиантным поведением, ЦАН все постельные принадлежности (матрацы, подушки, одеяло) маркируются; при использовании раскладных кроватей маркируется постельное белье (простынь, наволочка, пододеяльник).	Исключить, повтор с п. 90	
	133. Количество санитарных приборов в жилых комплексах общеобразовательных, специализированных и специальных интернатных организаций, спальных корпусов интернатных организаций, организаций образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организаций образования для детей с девиантным поведением, ЦАН предусматривается согласно приложению 3 к настоящим Санитарным правилам. В студенческих и общежитиях для учащихся ТиПО устанавливается 1 душ, 1 умывальник и	Исключить, повтор с п. 38	Требования к количеству санитарных приборов предусмотрено пунктом 76

	1 унитаз на 4–6 человек и 1 биде на 50 человек. Кабина личной гигиены женщин предусматривается из расчета 1 кабина на 50 человек и оборудуется восходящим душем, унитазом, душем и умывальником.		
	134. Помывка детей на объектах с круглосуточным пребыванием осуществляется по графику не реже одного раза в семь дней с одновременной сменой постельного, нательного белья и полотенец.	88. Купание детей на объектах с круглосуточным пребыванием осуществляется по графику не реже одного раза в семь дней с одновременной сменой постельного, нательного белья и полотенец.	Улучшение редакции
	135. Стирка белья должна осуществляться в прачечной объекта, при ее отсутствии допускается организация стирки в других прачечных по договору. Белье инфекционных больных перед стиркой подвергается дезинфекции в маркированных ваннах.	89. Стирка белья осуществляется в прачечной объекта, исключаются встречные потоки чистого и грязного белья. При отсутствии прачечной стирка белья проводится в других прачечных по договору. Белье инфекционных больных перед стиркой подвергается дезинфекции в маркированных ваннах.	Улучшение редакции
	136. Смена постельного белья, полотенца проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Грязное белье доставляется в прачечную в мешках (клеенчатых и матерчатых). Матерчатые мешки сдаются в стирку, клеенчатые обрабатываются мыльно-содовым раствором. Чистое белье доставляется в постиранном мешке.	90. Смена постельного белья, полотенца проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Грязное белье доставляется в прачечную в мешках (клеенчатых и матерчатых). Матерчатые мешки сдаются в стирку, клеенчатые обрабатываются моющим средством, разрешенным к применению. Чистое белье доставляется в постиранном мешке. Не менее одного раза в год постельные принадлежности подвергаются камерной дезинфекции.	Улучшение редакции
	137. Для хранения запасов белья, новой и старой одежды и обуви, жесткого инвентаря предусматриваются складские помещения.	исключить	Складские помещения предусматриваются на этапе проектирования
	138. При устройстве прачечной должны исключаться встречные потоки чистого и грязного белья.	Исключить, повтор с п. 88	Объединен с пунктом 135
	139. В интернатных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях образования для детей с девиантным поведением постельные принадлежности, полотенца, предметы личной	91. На одно спальное место предусматривается наличие не менее 3-х комплектов постельного белья. На объектах с организацией мест проживания обучающихся и воспитанников постельные принадлежности и постельное белье маркируются, предметы личной гигиены (зубные щетки, расчески,	Улучшение редакции

	гигиены (зубные щетки, расчески, мочалки) для каждого ребенка должны выделяться индивидуально. Индивидуальные зубные щетки хранят в открытых ячейках в умывальных.	мочалки) для каждого ребенка выделяются индивидуально. Индивидуальные зубные щетки, мочалки хранят в открытых ячейках в умывальных.	
<b>8. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания на объектах образования</b>	140. Организации общественного питания объектов образования обучающихся подразделяются на:	92. Организации общественного питания объектов образования подразделяются на:	Без изменений
	1) базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых образовательных организаций;	1) базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые), которые осуществляют закуп продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых образовательных организаций;	Без изменений
	2) столовые-догоотовочные, на которых осуществляют приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализация;	2) столовые-догоотовочные, на которых осуществляют приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализация;	Без изменений
	3) столовые объектов, работающие на продовольственном сырье, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;	3) столовые объектов, работающие на продовольственном сырье, которые производят и (или) реализуют блюда;	редактирование
	4) буфеты, буфеты-раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских изделий	4) буфеты, буфеты-раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских изделий.	Без изменений
		93. К пищеблокам объектов в части, не противоречащей требованиям настоящих Санитарных правил, применяются требования нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения к объектам общественного питания.	Новая редакция С целью оптимизации требований санитарных правил Требования к организации питания и технологическому процессу приготовления блюд <i>(регламентируются)</i>

			<i>СП №234 по общественному питанию)</i>
	141. На объектах питания не допускается проживание, выполнение работ и услуг, не связанных с общественным питанием, а также содержание животных и птиц.	исключить	СП 234 общественное питание
	142. На объектах воспитания и образования детей и подростков предусматривается пищеблок, работающий на сырье или на полуфабрикатах. Пищеблок размещают не выше 2 этажа. При размещении пищеблока на 2-ом этаже оборудуется грузоподъемный лифт для транспортировки продукции.	Исключить, повтор с п. 91	
	143. В состав пищеблока, работающего на сырье, входит горячий цех, раздаточная, холодный цех (или условная зона), мясорыбный цех, овощной цех, моечная столовой и отдельно моечная кухонной посуды, кладовая сухих продуктов, кладовая для овощей, помещение для хранения скоропортящихся продуктов с холодильным оборудованием, загрузочная, комната персонала, раздевалка, душевая и туалет для персонала.	исключить	СП 234 общественное питание
	144. Объемно-планировочными и конструктивными решениями помещений пищеблока предусматривается последовательность технологических процессов, исключающая встречные потоки сырой продукции, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды и встречного движения посетителей и персонала.	исключить	СП 234 общественное питание
	145. На пищеблоках, работающих на полуфабрикатах, предусматривают доготовочную (условно разделенную на зоны для обработки полуфабрикатов и готовой продукции), помещение для хранения сыпучих продуктов, моечную столовой и кухонной посуды, помещение с холодильным	исключить	СП 234 общественное питание



	оборудованием, раздаточную (или условную зону), помещения для персонала, душевую и туалет для персонала.		
	146. Кладовые для хранения сухих продуктов, овощей и охлаждаемые камеры изолируют от кухни, не размещают в помещениях под моечными, душевыми и санитарными узлами, а также производственными помещениями с трапами.	исключить	СП 234 общественное питание
	147. На пищеблоках малой производительности (до 50 посадочных мест), работающих на сырье, допускается сокращение набора помещений: горячий цех с выделением раздаточной зоны и зоны для мытья столовой и кухонной посуды (разделенные перегородками), заготовочный цех, кладовая сыпучих продуктов с выделением зоны для хранения овощей, туалет для персонала.	исключить	СП 234 общественное питание
	148. По согласованию с ведомством государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения в организации образования допускается доставка полуфабрикатов из базовых организаций школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и другие) и организаций общественного питания, при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии их требованиям, установленных законодательством Республики Казахстан в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.	94. Допускается доставка полуфабрикатов из базовых организаций школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и другие) и объектов общественного питания, при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии их требованиям, установленным законодательством Республики Казахстан в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.	Улучшение редакции Приказ МНЭ РК «Стандарт государственной услуги» № 307 от 03.04.2015 года, в соответствии со стандартом оказания госуслуг, согласование как услуга не предусмотрена
	149. В буфетах предусматривают набор помещений и оборудование, позволяющее осуществлять реализацию блюд, кулинарных изделий, а также приготовление горячих напитков и отдельных блюд.	исключить	СП 234 общественное питание
	150. На пищеблоках общеобразовательных организаций, размещенных в сельских	исключить	СП 234 общественное питание

	<p>населенных пунктах, при отсутствии условий для организации типовых столовых, по согласованию с ведомством государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения предусматривается сокращенный набор помещений: складское помещение, кухня с зонами для подготовки сырья, приготовления пищи, раздачи готовой продукции и моечной кухонной посуды, моечная столовой посуды, помещение или отведенное место для персонала.</p>		
	<p>151. Размещение технологического, холодильного и моеющего оборудования осуществляется с учетом поточности приготовления пищи.</p>	исключить	СП 234 общественное питание
	<p>152. Сырые и готовые продукты хранятся отдельно. При хранении пищевой продукции обеспечивают соблюдение принципа «товарного соседства».</p>	исключить	СП 234 общественное питание
	<p>153. Питание детей в дошкольных мини-центрах при общеобразовательных объектах осуществляют в группах.</p>	исключить	Требования к дошкольным мини центрам отражены в СП № 217 от 17.03.2015г. «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам дошкольного воспитания и обучения детей».
	<p>154. Площадь обеденного зала предусматривают из расчета не менее 0,8 м<sup>2</sup> на одно посадочное место.</p>	исключить	СП 234 общественное питание
	<p>155. В производственных цехах устанавливаются производственные мойки достаточной вместимости с подводкой холодной и горячей воды через смесители.</p>	исключить	СП 234 общественное питание
	<p>156. При столовой предусматривают установку умывальников на высоту не более 0,7 м от пола. Рядом с умывальниками устанавливают</p>	исключить	СП 234 общественное питание

	электрополотенца (не менее 1-го на две раковины) или используют одноразовые полотенца.		
	157. Светильники имеют защитную арматуру, не допускается размещать над плитами, технологическим оборудованием и разделочными столами.	исключить	СП 234 общественное питание
	158. Производственные, складские и административно-бытовые помещения пищеблока оборудуются в соответствии с приложением 5 к настоящим Санитарным правилам.	95. Рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных, складских и административно-бытовых помещений пищеблока указаны в приложении 4 к настоящим Санитарным правилам.	Редактирование пункта
	159. Оборудование, производственные столы, инвентарь, посуда, тара изготавливаются из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами, устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.	исключить.	СП 234 общественное питание
	160. Обеденные залы оборудуют мебелью с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.	исключить.	СП 234 общественное питание
	161. В случае выхода из строя какого-либо технологического и холодильного оборудования вносят изменения в меню.	исключить.	СП 234 общественное питание
	162. Высота нижней полки стеллажей и подтоварников для хранения пищевых продуктов в складских помещениях предусматривается не менее 15 см от пола.	исключить.	СП 234 общественное питание
	163. Столовые должны обеспечиваться столовой посудой и приборами из расчета не менее трех комплектов на одно посадочное	исключить	СП 234 общественное питание

	место.		
	<p>164. При организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов.</p>	исключить	СП 234 общественное питание
	<p>165. Для отдельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используют отдельное и маркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонную посуду:</p> <p>1) производственные столы с маркировкой мясо сырое «МС», рыба сырая «РС», овощи сырые «ОС», «хлеб», готовая продукция «ГП», «тесто»;</p> <p>2) разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) мясо сырое «МС», мясо вареное «МВ», рыба сырая «РС», рыба вареная «РВ», овощи сырые «ОС», овощи вареные «ОВ», «тесто», «хлеб», «гастрономия», «зелень»;</p> <p>3) кухонная посуда с маркировкой «I блюдо», «II блюдо», «III блюдо», «молоко», «для обработки яиц», мясо сырое «МС», овощи сырые «ОС», рыба сырая «РС», «для готовой продукции», «для сырой продукции».</p> <p>Разделочный инвентарь и кухонную посуду используют по назначению в соответствии с маркировкой.</p>	исключить	СП 234 общественное питание
	166. Не допускается использование кухонной и столовой посуды	исключить	СП 234 общественное питание

	деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью, столовых приборов из алюминия, разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры, разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями.		
	<p>167. Разделочные доски, колоды для рубка мяса и рыбы изготавливают из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, без щелей и зазоров.</p> <p>Колоду для рубки мяса устанавливают на специальной подставке и ежедневно по окончании работы очищают и посыпают солью. Периодически поверхность колоды спиливают и обстругивают.</p>	исключить	СП 234 общественное питание
	<p>168. Для доставки (транспортировки) готовых блюд (изделий) используют емкости (тару), внутренняя поверхность которых выполнена из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Для доставки горячих готовых блюд используют специальные изотермические емкости.</p>	исключить	СП 234 общественное питание
	<p>169. Производственные и другие помещения пищеблока, производственное оборудование и инвентарь (шкафы, столы, стеллажи), санитарно-техническое оборудование содержатся в исправном состоянии, порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается</p>	исключить	СП 234 общественное питание .
	<p>170. Уборку обеденных залов проводят после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и маркированную тару для чистой и использованной ветоши. Ветошь после использования стирают с добавлением</p>	исключить	СП 234 общественное питание .

	моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.		
	171. Мытье кухонной посуды предусматривается отдельно от столовой посуды. В моечных помещениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря.	исключить	СП 234 общественное питание .
	172. Мойки для мытья столовой и кухонной (котломойки) посуды имеют достаточный объем для обеспечения полного погружения используемой посуды, маркировку объемной вместимости и обеспечиваются пробками. Для дозирования моющих и дезинфицирующих средств используют мерные емкости.	исключить	СП 234 общественное питание .
	173. Мытье кухонной посуды осуществляется в 2-х-секционных мойках, столовой посуды – в 3-х-секционных мойках, чайной посуды – в 2-х-секционных мойках. В неканализованных районах сельской местности, а также на пищеблоках до 50-ти посадочных мест для мытья кухонной посуды допускается установка односекционной моечной ванны, достаточной в размерах для полного погружения используемой посуды. На пищеблоках с обеденным залом до 100 посадочных мест допускается мытье столовой и чайной посуды в 3-х-секционных мойках. На пищеблоках с обеденным залом свыше 100 мест при установке посудомоечной машины предусматривается установка 3-х-секционной мойки.	исключить	СП 234 общественное питание .
	174. Мытье столовой посуды в специализированных моечных машинах проводят в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.	исключить	СП 234 общественное питание
	175. При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах соблюдается следующий порядок:	исключить	СП 234 общественное питание
	1) механическое удаление остатков пищи;		СП 234 общественное

	2) мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже +45оС;		питание
	3) мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже +45оС и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;		
	4) ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже +65оС;		
	5) просушивание посуды в опрокинутом виде на решетках, полках и стеллажах.		
	176. При отсутствии специальной мойки и проточной воды посуду моют в трех тазах (объем таза не менее 10 литров) в горячей воде с добавлением моющих средств, чистая посуда ополаскивается в горячей воде с последующим просушиванием.	исключить	
	177. Емкости для хранения столовых приборов подвергаются мытью в горячей воде при температуре не ниже +45оС с применением моющих средств.	исключить	СП 234 общественное питание
	178. 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 хранят ручками вверх, хранение их на подносах рассыпью не допускается.	исключить	СП 234 общественное питание
	179. Обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы специально выделенной ветошью и емкостью.	исключить	СП 234 общественное питание
	180. Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производят в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже +45оС с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже +65оС и ошпаривают кипятком, а затем просушивают	исключить	СП 234 общественное питание

	на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски и ножи хранят в специальных промаркированных кассетах (доски на ребре), допускается хранить непосредственно на соответствующих производственных столах (на ребре). Хранение их навалом не допускается.		
	181. Щетки и ветошь для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже +45оС с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 минут), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре.	исключить	СП 234 общественное питание
	182. Генеральную уборку проводят один раз в месяц (мытьё панелей, оборудования, внутренней поверхности стекол, осветительной аппаратуры, кухонной и столовой посуды, тары и инвентаря) с применением моющих и дезинфицирующих средств и по эпидемиологическим показаниям.	исключить	СП 234 общественное питание
	183. Белый и черный хлеб хранятся отдельно (допускается на разных полках) в шкафу с отверстиями на дверцах для вентиляции, расстояние нижней полки от пола предусматривается не менее 35 см. Полки шкафов очищают от крошек специальными щетками и протирают ветошью с применением 1% раствора столового уксуса.	исключить	СП 234 общественное питание
	184. Промаркированные емкости для пищевых отходов («пищевые отходы») имеют крышки, хранятся в специально выделенном месте и освобождаются от отходов по мере их заполнения на 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.	исключить	СП 234 общественное питание
	185. Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения пищеблока.	исключить	СП 234 общественное питание
	186. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5–4 часов.	96. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 – 4 часов.	Без изменений



	<p>187. Нормы питания обучающихся и воспитанников на объектах воспитания и образования (в массе «брутто») регламентированы постановлением Правительства Республики Казахстан от 12 марта 2012 года № 320 «Об утверждении размеров, источников, видов и Правил предоставления социальной помощи гражданам, которым оказывается социальная помощь».</p>	<p>97. Нормы питания обучающихся и воспитанников на объектах воспитания и образования (в массе «брутто») регламентированы постановлением Правительства Республики Казахстан от 12 марта 2012 года № 320 «Об утверждении размеров, источников, видов и Правил предоставления социальной помощи гражданам, которым оказывается социальная помощь» (зарегистрированный в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 64046).</p>	Без изменений
	<p>188. В общеобразовательных и интернатных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях образования для детей с девиантным поведением, ЦАН составляется перспективное сезонное (лето – осень, зима – весна) двухнедельное меню. Меню горячего питания предусматривает распределение горячих блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин).</p> <p>При разработке меню учитывают продолжительность пребывания учащихся в общеобразовательном учреждении, возрастную категорию, а также национальные традиции и ассортимент отечественной продукции, производимой в регионе. В рационе питания детей и подростков предусматриваются продукты, обогащенные витаминно-минеральным комплексом.</p>	<p>98. На объекте составляется перспективное сезонное (лето – осень, зима – весна) двухнедельное меню. При разработке меню учитывают продолжительность пребывания обучающихся и воспитанников, возрастную категорию, предусматривают продукты, обогащенные витаминно-минеральным комплексом</p>	Улучшение редакции
	<p>189. Для учащихся первой смены в общеобразовательных организациях предусматривается 1-2-х разовое питание – второй завтрак или второй завтрак и обед, для учащихся 2-ой смены – полдник, для групп продленного дня – второй завтрак, обед и</p>	<p>99. Для учащихся первой смены в общеобразовательных организациях предусматривается 1–2–х разовое питание – второй завтрак или второй завтрак и обед, для учащихся 2–ой смены – полдник, для групп продленного дня – второй завтрак, обед и полдник. При</p>	Без изменений

	полдник. При круглосуточном пребывании детей предусматривается не менее, чем пятикратный прием пищи.	круглосуточном пребывании детей предусматривается не менее чем пятикратное питание.	
	190. Перспективное меню и ассортиментный перечень выпускаемой продукции согласовывают с ведомством государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения при вводе в эксплуатацию пищеблока, в дальнейшем после проведения реконструкции, при изменении профиля пищеблока или производственного процесса, а также при внесении изменений и дополнений в утвержденный ранее ассортимент.	исключить	Приказ МНЭ РК «Стандарт государственной услуги» № 307 от 03.04.2015 года, в соответствии со стандартом оказания госуслуг, согласование как услуга не предусмотрена
	191. В организациях с круглосуточным пребыванием детей и подростков (интернатные организации, организации образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организации образования для детей с девиантным поведением, ЦАН), а также в организациях, осуществляющих питание детей и подростков на бюджетной основе, ежедневно составляется меню-раскладка, в которой указывают число детей и подростков, получающих питание, перечень блюд на каждый прием пищи с указанием массы порции в граммах в зависимости от возраста, а также расход продуктов по каждому блюду (в массе «брутто»). Рекомендуемая масса порции блюд в граммах в зависимости от возраста указана в приложении 6 к настоящим Санитарным правилам.	100. Рекомендуемая масса порции блюд в граммах в зависимости от возраста указана в приложении 5 к настоящим Санитарным правилам.	Пункт отредактирован
	192. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному перспективному меню. Допускается замена продуктов согласно приложению 7 к настоящим Санитарным правилам.	101. Допускается замена продуктов, в соответствии с приложением 6 к настоящим Санитарным правилам.	Пункт отредактирован

	<p>193. Приготовление пищи должны производить с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражают перечень входящих продуктов в блюдо, их массу в граммах («брутто»), вес «нетто» готового блюда (выход блюда), химический состав (в граммах), калорийность, сведения о технологии приготовления блюд.</p>	<p>исключить</p>	<p>СП 234 общественное питание</p>
	<p>194. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие 2–3 дня.</p>	<p>102. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие 2–3 дня.</p>	<p>Без изменений</p>
	<p>195. Ежедневно в рацион питания включают мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и (или) пшеничный, овощи и сахар. Рыбу, яйца, сыр, творог, мясо птицы включают 1 раз в 2–7 дня.</p>	<p>103. Ежедневно в рацион питания включают мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и (или) пшеничный, овощи и сахар. Рыбу, яйца, сыр, творог, мясо птицы включают 1 раз в 2 – 7 дня.</p>	<p>Без изменений</p>
	<p>196. Завтрак на объектах с круглосуточным пребыванием детей, второй завтрак учащихся 1-ой смены общеобразовательных организаций состоит из горячего блюда (первое или второе) и горячего напитка. Допускается включение в завтрак или отдельным приемом бутербродов со сливочным маслом, сыра, яйца, соков, фруктов в соответствии с физиологическими потребностями детей и подростков в энергии.</p> <p>Обед включает салат, первое, второе блюдо (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и третье (компот, кисель, чай). Готовят несложные салаты из вареных и свежих овощей. В полдник в меню включают напиток (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.</p> <p>Ужин состоит из овощного (творожного) блюда или каши, основного второго блюда (мясо, рыба или птица), напитка (чай, сок, кисель). Дополнительно в качестве второго ужина включают фрукты или кисломолочные</p>	<p>104. Завтрак состоит из блюда (первое или второе) и напитка (компот, кисель, чай и соки). Допускается включение в завтрак или отдельным приемом бутербродов со сливочным маслом, сыра, яйца, соков, фруктов.</p> <p>Обед включает салат, первое, второе блюдо (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы с гарниром) и третье (компот, кисель, чай и соки). Готовят несложные салаты из вареных и свежих овощей.</p> <p>В полдник в меню включают напиток (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.</p> <p>Ужин состоит из овощного (творожного) блюда или каши, основного второго блюда (мясо, рыба или птица с гарниром), напитка (чай, сок, кисель).</p> <p>Дополнительно в качестве второго ужина включают фрукты или кисломолочные продукты и булочные или кондитерские изделия без крема.</p>	<p>Улучшение редакции</p>

	продукты и булочные или кондитерские изделия без крема.		
	197. Ежедневно в обеденном зале должно вывешиваться утвержденное руководителем объекта меню, в котором указывают наименования блюд, выход и калорийность каждого блюда со ссылкой на рецептуры в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанных в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.	105. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем объекта меню, в котором указывают наименования блюд, выход каждого готового блюда. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанных в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.	Без изменений
	198. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с внесением данных в журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья согласно формы 1 приложения 8 к настоящим Санитарным Правилам. Документы, удостоверяющие качество и безопасность продукции, хранятся в организации общественного питания.	106. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с внесением данных в журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, согласно форме 1 приложения 7 к настоящим Санитарным Правилам. Документы, удостоверяющие качество и безопасность продукции, хранятся в организации общественного питания.	Без изменений
	199. Транспортировку пищевых продуктов проводят автотранспортом, имеющим санитарно-эпидемиологическое заключение. Экспедитор должен иметь специальную одежду и личную медицинскую книжку с отметкой о допуске к работе.	исключить	Приказ МНЭ РК №804 от 28.12.2015г. «Об утверждении критериев оценки степени риска и проверочного листа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения» Автотранспорт для перевозки пищевых продуктов входит в перечень объектов незначительной эпидемической значимости.
	200. При расположении точки закупа продуктов питания в радиусе не более 500 м от организации образования, допускается	исключить	СП 234 общественное питание

	доставка продуктов ручной кладью (для пищеблоков с количеством посадочных мест не более 50). При транспортировке должны обеспечиваться условия, исключающие порчу и загрязнение доставляемой продукции.		
	201. В питании детей и подростков допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах организаций образования, при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.	107. В питании детей и воспитанников допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах организаций образования, при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.	Без изменений
	202. Не допускается присутствие детей и подростков в производственных помещениях пищеблока и привлечение их к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке производственных помещений.	108. Не допускается присутствие детей и подростков в производственных помещениях пищеблока и привлечение их к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке производственных помещений.	Без изменений
	203. Для обработки сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, рыбы) предусматривают отдельные моечные ванны. Не допускается использование для этих целей моечных ванн, предназначенных для мытья кухонной или столовой посуды, раковин для мытья рук.	исключить	СП 234 общественное питание
	204. Рыбу размораживают на производственных столах или в воде при температуре не выше +12оС, с добавлением соли из расчета 7–10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбу осетровых пород и филе.	исключить	СП 234 общественное питание
	205. Мясо, полуфабрикаты, рыба и другие продукты не подлежат вторичному замораживанию и после первичной обработки поступают на тепловую обработку. Хранение размороженной продукции не допускается.	исключить	СП 234 общественное питание

	<p>206. Обработку яиц проводят в промаркированной емкости. Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:  1) обработка – в 1–2% теплом растворе кальцинированной соды;  2) обработка – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут.</p>	исключить	СП 234 общественное питание
	<p>207. Индивидуальную упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой.</p>	исключить	СП 234 общественное питание
	<p>208. Розлив напитков осуществляют непосредственно в тару потребителя (стаканы, бокалы), не допускается сливать перед раздачей в общую емкость.</p>	109. Розлив напитков осуществляют непосредственно в тару потребителя (стаканы, бокалы), не допускается сливать перед раздачей в общую емкость.	Без изменений
	<p>209. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).</p>	исключить	СП 234 общественное питание
	<p>210. Не допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов. Отваренные для салатов овощи должны храниться в холодильнике не более 6 часов при температуре +2–4оС.</p>	исключить	СП 234 общественное питание
	<p>211. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления салатов без последующей термической обработки, выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием остуженной кипяченой водой. Разделка проводится на столах и досках с маркировкой «ОВ» в цехе готовой продукции.</p>	исключить	СП 234 общественное питание
	<p>212. При приготовлении кулинарного изделия, представляющего собой пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенного до</p>	исключить	СП 234 общественное питание

	кулинарной готовности, соблюдаются следующие требования:		
	1) при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5–7 минут;		СП 234 общественное питание
	2) порционированное для первых блюд мясо допускается до раздачи хранить в бульоне на горячей плите или мармите не более 1 часа;		СП 234 общественное питание
	3) при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, используют кухонный инвентарь, не касаясь продукта руками;		СП 234 общественное питание
	4) масло сливочное и молоко, используемые для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергают термической обработке (растопливание и кипячение);		СП 234 общественное питание
	5) яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды;		СП 234 общественное питание
	6) омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8–10 минут при температуре +180–200оС слоем не более 2,5–3 см; запеканки – в течение 20–30 минут при температуре +220–280оС слоем не более 3–4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше +2–4оС;		СП 234 общественное питание
	7) вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания;		СП 234 общественное питание
	8) котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша обжаривают с обеих сторон не менее 10 минут и зажаривают в духовом шкафу до готовности при температуре +220–250оС.		СП 234 общественное питание
	213. Макароны погружают в кипящую подсоленную воду и доводят до готовности. Готовые макаронные изделия промывают горячей кипяченой водой.	исключить	СП 234 общественное питание

	214. Бобовые изделия промывают и замачивают в воде в течение 3–4 часов, после набухания воду сливают и варят в другой воде.	исключить	СП 234 общественное питание
	215. При приготовлении пищи должны соблюдаться следующие требования:	исключить	СП 234 общественное питание
	1) обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах с использованием соответствующего маркированного разделочного инвентаря;		СП 234 общественное питание
	2) мясо-костные бульоны процеживают;		СП 234 общественное питание
	3) сырые овощи для салатов разделяют на столах и досках с маркировкой «ОВ» – овощи вареные;		СП 234 общественное питание
	4) наличие не менее двух мясорубок, отдельно для сырых и вареных продуктов;		СП 234 общественное питание
	5) прокисшее молоко используют только для приготовления теста;		СП 234 общественное питание
	6) сметана и творог, выработанные молокоперерабатывающими организациями в мелкой фасовке, не требуют специальной термической обработки.		СП 234 общественное питание
	216. В организациях с круглосуточным пребыванием детей и подростков в целях профилактики гиповитаминозов и повышения неспецифического иммунитета проводят искусственную витаминизацию охлажденных напитков (компот, кисель) аскорбиновой кислотой.	исключить	СП 234 общественное питание
	217. Витаминизацию компотов проводят после их охлаждения до температуры не более +15оС, перед их реализацией, в кисели раствор аскорбиновой кислоты вводят при его охлаждении до температуры +30–35оС с последующим перемешиванием и охлаждением до температуры реализации. Витаминизацию аскорбиновой кислотой проводят из расчета 35% средней суточной потребности с внесение данных в журнал «С-	110. Витаминизацию витамином «С» проводят в организациях с круглосуточным пребыванием детей и подростков из расчета суточной нормы витамина «С» для детей школьного возраста – 70 мг, с внесением данных в журнал «С–витаминизации», согласно форме 2 приложения 7 к настоящим Санитарным правилам.	Редактирование



	витаминизации» согласно форме 2 приложения 8 к настоящим Санитарным правилам. Содержание витамина «С» в одной порции должно составлять: для детей дошкольного возраста – 20 мг, школьного возраста – 25 мг. Витаминизированные блюда не подогреваются.		
	218. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.	исключить	СП 234 общественное питание
	219. Изготовление салатов и их заправку осуществляют непосредственно перед раздачей. Хранение заправленных салатов не допускается.	исключить	СП 234 общественное питание
	220. Сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, соответствуют срокам годности, установленным производителем (изготовителем).	111. Сроки годности и условия хранения пищевых продуктов соответствуют срокам годности, установленным производителем (изготовителем).	Без изменений
	221. Хранение скоропортящихся пищевых продуктов осуществляется в низкотемпературных холодильных установках (до –30оС) и в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2–6оС. Для контроля температуры в холодильниках и холодильных камерах устанавливают термометры. Использование ртутных термометров не допускается. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов разграничивают.	112. Хранение скоропортящихся пищевых продуктов осуществляется в низкотемпературных холодильных установках и в холодильных камерах или холодильниках. Для контроля температуры в холодильниках и холодильных камерах устанавливают термометры. Использование ртутных термометров не допускается.	Улучшение редакции
	222. В организациях общественного питания объектов воспитания и образования детей и подростков не допускается: 1) изготовление и реализация:	113. В организациях общественного питания объектов воспитания и образования не допускается изготовление и реализация: простокваши, творога, кефира;	Редактирование Конкретизировано с исключением словосочетания «без

	<p>простокваши, творога и других кисломолочных продуктов;  фаршированных блинчиков;  макарон по-флотски;  зельцев, форшмаков, студней, паштетов;  кондитерских изделий с кремом;  морсов, квасов;  жареных во фритюре изделий;  яиц всмятку, яичницы–глазуньи;  сложных (более 4-х компонентов) салатов;  салатов, заправленных сметаной и майонезом;  окрошки;  грибов;  продуктов домашнего приготовления;  первых и вторых блюд на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;  газированных и безалкогольных энергетических напитков (за исключением минеральных и питьевых вод);  чипсов, сухариков, гамбургеров, хот-догов;  острых соусов, кетчупов;  жевательных резинок;  2) использование:  непастеризованного молока, творога и сметаны без кипячения или без термической обработки;  яиц и мяса водоплавающей птицы;  остатков пищи от предыдущих приемов, а также пищи, приготовленной накануне;  молока и молочных продуктов из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных;  субпродуктов, за исключением языка, сердца и печени;  мяса птицы, кроме охлажденного, мяса птицы механической обвалки и коллагенсодержащего сырья из мяса птицы;  генетически модифицированного сырья и (или) сырья, содержащего генетически</p>	<p>фаршированных блинчиков;  макарон по–флотски;  зельцев, форшмаков, студней, паштетов;  кондитерских изделий с кремом;  кондитерских изделий и сладостей (шоколад, конфеты, печенье и другие) в промышленных упаковках;  морсов, квасов;  жареных во фритюре изделий;  яиц всмятку, яичницы – глазуньи;  сложных (более 4-х компонентов) салатов;  салатов, заправленных сметаной и майонезом;  окрошки;  грибов;  продуктов домашнего приготовления;  первых и вторых блюд на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;  газированных, сладких безалкогольных напитков, безалкогольных энергетических (тонирующих) напитков, соков концентрированных диффузионных (за исключением упакованных минеральных и питьевых вод);  фаст-фудов: гамбургеров, хот–догов и других, чипсов, сухариков, киришешек;  острых соусов, кетчупов, жгучих специй (перец, хрен, горчица);  2) использование:  непастеризованного молока, творога и сметаны без термической обработки;  яйца и мясо водоплавающих птиц;  остатков пищи от предыдущих приемов, а также пищи, приготовленной накануне;  молока и молочных продуктов из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных;  субпродукты продуктивных животных и птицы, за исключением языка, сердца;</p>	<p>кипячения или»</p>
--	--	--	-----------------------

	модифицированные источники; нейодированной соли и необогащенной (нефортифицированной) железосодержащими витаминами, минералами пшеничной муки высшего и первого сортов.	мясо продуктивных животных механической обвалки и мясо птицы механической обвалки; коллагенсодержащее сырье из мяса птицы; продукты убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутые повторному замораживанию; генетически модифицированного сырья и (или) сырья, содержащего генетически модифицированные источники; нейодированной соли и необогащенной (нефортифицированной) железосодержащими витаминами, минералами пшеничной муки высшего и первого сортов.	
	223. В общеобразовательных, интернатных организациях, ЦАН, для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях образования для детей с девиантным поведением, ТиПО не допускается установка автоматов, реализующих пищевые продукты.	114. На объектах образования, за исключением ВУЗ не допускается установка автоматов, реализующих пищевые продукты.	Редактирование пункта
	224. Реализация кислородных коктейлей в качестве массовой оздоровительной процедуры не допускается.	115. Реализация кислородных коктейлей в качестве массовой оздоровительной процедуры не допускается.	Без изменений
	225. На пищеблоке медицинским работником организации или ответственным лицом проводится органолептическая оценка качества готовых блюд с внесением записей в журнал контроля качества готовой пищи (бракеражный) согласно формы 3 приложения 8 к настоящим Санитарным Правилам. На пищеблоках общеобразовательных, интернатных организаций, организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организаций образования для детей с девиантным поведением, ЦАН органолептическая оценка качества готовых блюд проводится бракеражной комиссией. Состав бракеражной комиссии определяется приказом	116. Ежедневно ответственным лицом проводится органолептическая оценка качества готовых блюд с внесением записей в журнал контроля качества готовой пищи (бракеражный), в соответствии с формой 3 приложения 7 к настоящим Санитарным Правилам. Периодически оценка качества питания проводится бракеражной комиссией, состав которой определяется приказом руководителя объекта с обязательным включением медицинского работника, администрации, заведующего производством и представителя родительского комитета.	Пункт отредактирован

	руководителя объекта с обязательным включением медицинского работника организации, представителя администрации объекта, заведующего производством и представителя родительского комитета.		
	226. Ежедневно на пищеблоке повар должен оставлять суточную пробу готовой продукции. Пробы отбирают в чистую (обработанную кипячением) стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбирают в отдельную посуду) в полном объеме и хранят в специально отведенном месте холодильника при температуре от +20С до +60С. Суточную пробу должны хранить до замены приготовленным на следующий день или после выходных блюдом (не зависимо от количества выходных дней) – завтраком, обедом, полдником или ужином.	117. Ежедневно на пищеблоке повар оставляет суточные пробы готовой продукции в соответствии с фактическим меню. Пробы отбирают в чистую (обработанную кипячением) стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбирают в отдельную посуду) и хранят в специально отведенном месте холодильника при температуре от +2 <sup>0</sup> С до +6 <sup>0</sup> С. Суточные пробы хранят не менее 24–х часов до замены приготовленным на следующий день или после выходных дней блюдом (независимо от количества выходных дней) – завтраком, обедом, полдником или ужином соответственно.	Редактирование
	227. Безопасность выпускаемой продукции на объектах общественного питания при объектах обеспечивается посредством проведения производственного контроля, включая инструментальные и (или) лабораторные исследования.	Исключить, повтор с п. 4	
<b>9. Требования к личной гигиене персонала</b>	228. На объектах должны создаваться условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены. Для мытья рук устанавливают умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец.	118. На объектах создаются условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены. Для мытья рук устанавливают умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды, средствами для мытья и сушки рук.	Пункт отредактирован чтобы не перечислять средства для мытья и сушки
	229. Стирку специальной одежды персонала должны проводить в прачечной организации (при ее наличии) или в иной прачечной.	Исключить, повтор с п. 88	
	230. Работники пищеблока обеспечиваются не менее трех комплектов специальной одежды (халат или куртка с брюками, головной убор) и необходимыми условиями для соблюдения правил личной гигиены. Работники пищеблока	119. Работники пищеблока, технический персонал обеспечиваются специальной одеждой (халат или куртка с брюками, головной убор, обувь). Работники объектов соблюдают личную и производственную гигиену: следят за чистотой рук,	Улучшение редакции

	<p>выполняют следующие правила личной гигиены:</p> <p>1) перед началом работы верхнюю одежду убирают в шкаф, тщательно моют руки с мылом и щеткой;</p> <p>2) работают в чистой специальной одежде, подбирают волосы под косынку или колпак;</p> <p>3) в процессе работы снимают кольца, цепочки, часы и другие бьющиеся предметы;</p> <p>4) при выходе из пищевого блока, при посещении туалета снимают спецодежду, по возвращении в столовую тщательно моют руки горячей водой с мылом и щеткой, после чего одевают спецодежду.</p> <p>Не допускается иметь длинные ногти и покрывать их лаком, застегивать спецодежду булавками.</p>	<p>носят чистую специальную одежду и обувь, при выходе из объекта и перед посещением туалета снимают специальную одежду, моют руки с мылом перед началом работы и после посещения туалета, а также после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами.</p>	
	<p>П.230 СП №179</p>	<p>120. Работники столовой объекта образования перед началом работы подбирают волосы под колпак или косынку, снимают ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стригут ногти и не покрывают их лаком.</p> <p>Не допускается работникам входить без специальной одежды в производственные помещения, надевать на нее личную верхнюю одежду. Спецодежду хранят отдельно от личных вещей.</p> <p>121. Во избежание попадания посторонних предметов в сырье и готовую продукцию не допускается вносить и хранить в производственных помещениях мелкие стеклянные и металлические предметы (кроме технологического инвентаря), застегивать специальную одежду булавками, иголками и хранить в карманах халатов предметы личного обихода.</p>	<p>Улучшение редакции</p>
	<p>П.230 СП №179</p>	<p>122. Не допускается принимать пищу и курить непосредственно в помещениях объектов образования, в туалетных комнатах и помещениях, не отведенных для этих целей.</p>	<p>Улучшение редакции</p>

	231. При появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, нагноений, порезов, ожогов, работник сообщает об этом администрации и обращается за медицинской помощью, а также сообщает о всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье.	пп.7) п. 146	
	232. Лиц с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняют от работы и к работе допускают после проведения соответствующего обследования и контрольного медицинского обследования по заключению врача.	123. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, больные или носители возбудителей инфекционных заболеваний, так же контактировавшие с больными или носителями временно отстраняются от работы и к работе допускаются после проведения соответствующего медицинского обследования, по заключению врача.	Редактирование
	П. 271 СП № 179	124. Персонал пищеблока должны иметь личные медицинские книжки с отметкой о допуске к работе.	
	233. Повара имеют соответствующую профессиональную квалификацию.	исключить	Не входит в компетенцию
<b>10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям обучения и производственной практики</b>	234. Наполняемость групп (классов) общеобразовательных и специальных образовательных организаций принимается согласно приложению 9 к настоящим Санитарным правилам. При общеобразовательных объектах допускается организация дошкольных классов (групп). Режим дня для дошкольных классов принимается согласно приложению 10 к настоящим Санитарным правилам. Длительность дневной прогулки в организациях с круглосуточным пребыванием детей и подростков, интернатных организациях, ЦАН, для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях образования для детей с девиантным поведением, групп продленного	125. Наполняемость групп (классов) общеобразовательных и специальных образовательных организаций принимается согласно приложению 8 к настоящим Санитарным правилам.	Улучшение редакции МОН

	дня общеобразовательных организаций должна составлять не менее 1,5–2 часов, вечерней - не менее 2-х часов.		
	235. Продолжительность урока в общеобразовательной организации не должна превышать 45 минут. В первых классах применяют «ступенчатый» режим учебных занятий с постепенным наращиванием учебной нагрузки. В сентябре планируют три урока по 35 минут, со второй четверти - 4 урока по 35 минут каждый, со второго полугодия - уроки по 45 минут. Спаренные уроки не допускаются, за исключением уроков трудового обучения. Для учащихся первых классов в течение года должны быть дополнительные недельные каникулы.	126. Продолжительность урока в общеобразовательной организации не должна превышать 40 минут. В первых классах применяют «ступенчатый» режим учебных занятий с постепенным наращиванием учебной нагрузки. В сентябре планируют три урока по 35 минут, с октября по 40 минут. С проведением на уроках физкультминуток и гимнастики для глаз. Для учащихся первых классов в течение года должны быть дополнительные недельные каникулы.	Улучшение редакции По поручению Главы государства Министерство образования и науки РК совместно с Автономной организацией образования «Назарбаев Интеллектуальные школы» продолжает работу по обновлению содержания среднего образования.
	236. Независимо от продолжительности учебной недели основная (инвариантная) учебная нагрузка учащихся составляет не более пяти уроков в начальной школе и не более шести уроков в основной школе. Нормы учебной нагрузки в общеобразовательных организациях соответствуют приложению 11 к настоящим Санитарным правилам.	П.127. «Нормы учебной нагрузки в общеобразовательных организациях не должны превышать норм, установленных в приложении 9 к настоящим Санитарным правилам. При увеличении учебной нагрузки расписание уроков согласовывается с Попечительским советом и родительским комитетом»	Улучшение редакции МОН ПП РК 327 от 25.04.2015г.
	237. При составлении расписания уроков должны учитывать динамику умственной работоспособности учащихся в течение дня и недели и использовать таблицу ранжирования предметов по трудности в соответствии с приложением 12 к настоящим Санитарным правилам.	128. Проведение сдвоенных уроков в начальной школе не допускается. При составлении расписания уроков должны учитывать динамику умственной работоспособности учащихся в течение дня и недели и использовать таблицу ранжирования предметов по трудности в соответствии с приложением 10 к настоящим Санитарным правилам.	Улучшение редакции
	238. Учебная нагрузка для учащихся старших классов в течение недели распределяется так, чтобы наибольший ее объем приходился на вторник и (или) среду, для учащихся младших и средних классов - на вторник и четверг. В	исключить	ТиПо зависит от стандарта организации, правил внутреннего распорядка, положений

	эти дни в школьное расписание включают наиболее трудные или средние и легкие по трудности предметы, но в большем количестве, чем в остальные дни. В среду для учащихся младших и средних классов предусматривают облегченный день. Наименьшее число баллов за день должно быть на понедельник и субботу.		
	239. Школьное расписание уроков составляют отдельно для обязательных и факультативных занятий. Факультативные занятия планируют в дни с наименьшим количеством обязательных уроков. Между началом факультативных и последним уроком обязательных занятий устраивают перерыв продолжительностью 40 минут.	129. Школьное расписание уроков составляют отдельно для обязательных и факультативных занятий. Факультативные занятия планируют в дни с наименьшим количеством обязательных уроков.	Улучшение редакции Редактирование пункта Перерыв между факультативными занятиями и последним обязательным уроком продолжительностью 40 минут влияет на утомляемость детей, так как за данный период многие дети не успевают домой, а находиться в школе столько времени без дела дети устают.
	240. Проведение сдвоенных уроков в начальной школе не допускается. Для учащихся 5–9 классов сдвоенные уроки допускаются только для проведения лабораторных, контрольных работ, уроков труда, физкультуры целевого назначения (лыжи, плавание). В 10–11 (12) классах допускается проведение сдвоенных уроков по основным и профильным предметам.	Исключить, повтор с п. 125	
	241. Продолжительность перемен между уроками для учащихся всех видов общеобразовательных организаций составляет не менее 10 минут, большой перемены (после 2 или 3 уроков) - 30 минут. Вместо одной большой перемены допускается после 2-го и 3-го уроков устраивать две перемены по 20 минут каждая. Перемены проводят при	130. Продолжительность перемен между уроками для учащихся всех видов общеобразовательных организаций составляет не менее 5 минут, большой перемены (после 2 или 3 уроков) –30 минут. Вместо одной большой перемены допускается после 2–го и 4–го уроков устраивать две перемены по 15 минут каждая. Перемены проводят при максимальном	Улучшение редакции <i>МОН</i>



	<p>максимальном использовании свежего воздуха, в подвижных играх.</p> <p>Между сменами предусматривают перерыв продолжительностью не менее 40 минут для проведения влажной уборки и проветривания.</p>	<p>использовании свежего воздуха, в подвижных играх.</p> <p>Между сменами предусматривают перерыв продолжительностью не менее 40 минут для проведения влажной уборки и проветривания.</p>	
	<p>242. Домашние задания даются учащимся учителем-предметником с учетом возможности их выполнения с внесением данных в классный журнал. Рекомендуемое время (в астрономических часах) для выполнения домашних заданий составляет: во 2-3-их классах – не более 1,5 часов, в 4-5-х классах – не более 2-х часов, в 6-8-х классах – не более 2,5 часов, в 9-11-х классах - не более 3-х часов.</p>	Исключить	МОН ТиПо
	<p>243. Максимально допустимое количество занятий в дошкольных классах - не более четырех продолжительностью 25–30 минут. Перерывы между занятиями должны быть не менее 10 минут.</p>	<p>131. Максимально допустимое количество занятий в дошкольных классах – не более четырех продолжительностью 25 – 30 минут. Перерывы между занятиями должны быть не менее 10 минут.</p>	Без изменений
	<p>244. Во время летних каникул при общеобразовательных организациях допускается организация пришкольных лагерей (площадок), осуществляющих физкультурно-оздоровительную, учебно-воспитательную деятельность и культурный досуг обучающихся и воспитанников. Во время работы пришкольных лагерей допускается организация питания и дневного сна. При организации питания учитываются требования настоящих Правил. При организации дневного сна выделяется спальное помещение из расчета не менее 4 м<sup>2</sup> на 1 ребенка, устанавливаются индивидуальные кровати (раскладушки), предусматривается индивидуальное</p>	<p>132. Во время летних каникул при общеобразовательных организациях допускается организация пришкольных лагерей (площадок), осуществляющих физкультурно–оздоровительную, учебно–воспитательную деятельность и культурный досуг обучающихся и воспитанников. Во время работы пришкольных лагерей допускается организация питания и дневного сна. При организации питания учитываются требования настоящих Правил. При организации дневного сна выделяется спальное помещение, устанавливаются индивидуальные кровати (раскладушки), предусматривается индивидуальное постельное белье (простынь, наволочка, пододеяльник) и не менее 2–х полотенец (для рук и ног).</p>	Без изменений

	постельное белье (простынь, наволочка, пододеяльник) и не менее 2-х полотенец (для рук и ног).		
	245. Учебно-воспитательный процесс в опорной школе (ресурсном центре) осуществляется на основе единого учебного плана и включает проведение учебных сессий продолжительностью в десять дней для обучающихся магнитных малокомплектных школ (установочная – первая декада октября, промежуточная – первая декада февраля, итоговая – третья декада апреля). В межсессионный период осуществляется дистанционное обучение.	Исключить	ТиПо МОН
	246. Учебная нагрузка на объектах образования, реализующих учебные программы технического и профессионального, послесреднего образования и высшего профессионального образования, не должна превышать установленные образовательные стандарты.  В специальных организациях организация воспитания и учебных занятий предусматривается в соответствии с требованиями настоящих Санитарных правил к учебному режиму общеобразовательных организаций, а также в соответствии со спецификой и профилем организации.	Исключить, повтор с п. 124	В Вузвх, СУЗах и спец учреждениях нагрузка согласно установленных стандартов
	247. При монотонном труде (конвейерное производство, сборка мелких изделий и другие) должны соблюдаться 10 минутные перерывы через каждые 50 минут работы, проводят производственную гимнастику (7 – 8 минут) до работы и через каждые 2 часа. Для станочных профессий в ткацком производстве устанавливают один перерыв 40–50 минут после 3–3,5 часов работы.	исключить .	Техника безопасности
	248. Производственное обучение проводят	133. Производственное обучение проводят согласно	Без изменений

	согласно графику учебно-воспитательного процесса. Не допускается ремонт технологического оборудования учащимися.	графику учебно-воспитательного процесса. Не допускается ремонт технологического оборудования учащимися.	
	249. На спортивных объектах для детей и подростков предусматривают медицинские пункты по оказанию первой медицинской помощи.  Занятия спортом и физической культурой должны проводиться в спортивной одежде и обуви.	Исключить, повтро с п. 131	
	250. При организации живых уголков на объектах с содержанием птиц, животных и рыб необходимо иметь ветеринарный сопроводительный документ.	Исключить, повтор с п. 84	пункт перенесен в главу 6.
<b>11. Санитарно-эпидемиологические требования к медицинскому обеспечению на объектах</b>	251. На объектах образования обеспечивается медицинское обслуживание обучающихся и воспитанников.  При отсутствии медицинского работника медицинское обеспечение осуществляет территориальная организация первичной медико-санитарной помощи.	134. На объектах образования обеспечивается медицинское обслуживание.  При отсутствии медицинского работника медицинское обслуживание осуществляет организация первичной медико-санитарной помощи.	Без изменений
	252. Набор и площади медицинских помещений организаций, размещенных в приспособленных, встроено-пристроенных зданиях, на первом этаже многоквартирного жилого дома, в частном домовладении согласовывается с ведомством государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения	Исключить	Приказ МНЭ РК «Стандарт государственной услуги» № 307 от 03.04.2015 года, в соответствии со стандартом оказания госуслуг, согласование как услуга не предусмотрена.
	253. Для вновь поступающих детей в организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, ЦАН, организациях образования для детей с девиантным поведением должно предусматриваться карантинное отделение	135. Для вновь поступающих детей в организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, ЦАН, организациях образования для детей с девиантным поведением предусматривается боксы изоляторы.	Редактирование площади предусмотрены заданием на проектирование

	площадь помещений на одного ребенка в игровой - 2,5 м2, спальне - 1,8 м2, туалетной - 0,8 м2.		
	254. В общеобразовательных и интернатных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях образования для детей с девиантным поведением, ЦАН минимальный набор помещений медицинского пункта включает кабинет врача площадью не менее 18 м2, процедурный кабинет площадью не менее 14 м2. Для интернатных организаций, организаций образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организаций образования для детей с девиантным поведением, ЦАН дополнительно предусматривается изолятор.	136. На объектах образования минимальный набор помещений медицинского пункта включает кабинет медицинского работника, процедурный кабинет. Медицинский пункт с изолятором для интернатных организаций, общежитий предусматривается на 1-ом этаже.	Пункт конкретизирован, так как в перечне объектов образования возможны изменения и соответствующая реорганизация.
	255. Палаты изолятора должны быть не проходными, размещаться смежно с медицинским кабинетом с устройством между ними остекленной перегородки на высоте 1,2 м. Площадь на 1 место в палатах изолятора принимается не менее 6 м2.	137. Палаты изолятора должны быть не проходными, размещаться смежно с медицинским кабинетом с устройством между ними остекленной перегородки на высоте 1,2 м.	Редактирование
	256. В организациях образования с кратковременным пребыванием обучающихся, а также во внешкольных организациях медицинский кабинет не предусматривается.	138. В организациях образования с кратковременным пребыванием обучающихся, а также во внешкольных организациях медицинский кабинет не предусматривается.	Без изменений
	257. Допускается в процедурном кабинете проводить профилактические прививки. Не допускается одномоментное проведение медицинских процедур и профилактических прививок.	139. Допускается в процедурном кабинете проводить профилактические прививки. Не допускается одномоментное проведение медицинских процедур и профилактических прививок.	Без изменений
	258. При отсутствии необходимого набора помещений медицинского пункта в организациях, размещенных в сельских	140. При отсутствии необходимого набора помещений медицинского пункта в организациях, размещенных в сельской населенной местности, для	Без изменений

	населенных пунктах, оборудуется комната площадью не менее 12 м <sup>2</sup> .	медицинских пунктов оборудуется комната площадью не менее 12 м <sup>2</sup> .	
	259. В ТиПО, ВУЗ медицинские помещения располагают при общежитиях и учебных корпусах, где предусматривают кабинет врача площадью не менее 18 м <sup>2</sup> . При общежитиях предусматривается изолятор.	Исключить, повтор с п. 133	
		141. 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 объектов.	Новая редакция Данное требование отсутствовало
	260. В специальных образовательных организациях дополнительно предусматривают специализированные медицинские помещения в зависимости от профиля организации.	Исключить, повтор с п. 131	
	261. Во всех типах специальных образовательных организаций предусматривают физиотерапевтический кабинет, кабинеты или залы лечебной физкультуры, логопедический кабинет, а также другие помещения по профилю заболевания.	Исключить, повтор с п. 131	
	262. Перечень медицинского оборудования и инструментария для оснащения медицинского кабинета установлен в приложении 13 к настоящим Санитарным правилам.	142. Рекомендуемый минимальный перечень медицинского оборудования и инструментария для оснащения медицинского пункта принимать в соответствии с приложением 11 к настоящим Санитарным правилам.	Пункт отредактирован
	263. Студенты, учащиеся и воспитанники с хроническими формами заболеваний, с факторами риска, а также выявленные в ходе профилактических медицинских осмотров и	143. Обучающиеся и воспитанники, состоящие на диспансерном учете с хроническими формами заболеваний, с факторами риска, а также перенесшие отдельные острые заболевания подлежат	Отредактирован Не все выявленные в ходе профилактических медицинских осмотров и

	(или) перенесшие отдельные острые заболевания, подлежат диспансерному учету и наблюдению с последующим оздоровлением.	диспансерному наблюдению и оздоровлению, согласно составленному плану.	(или) перенесшие отдельные острые заболевания берутся на «Д»-учет
	264. Лечебно-профилактические и оздоровительные мероприятия проводит медицинский персонал. На объектах составляется комплексный план оздоровительных мероприятий, направленных на укрепление здоровья детей, предупреждение и снижение заболеваемости.	144. Лечебно-профилактические и оздоровительные мероприятия проводит медицинский персонал. На объектах составляется комплексный план оздоровительных мероприятий, направленных на укрепление здоровья детей, предупреждение и снижение заболеваемости.	Без изменений
	265. На объектах, кроме внешкольных организаций, проводят профилактические медицинские осмотры детей и подростков. Дети, подростки и персонал объектов должны получать профилактические прививки	145. Медицинский работник на объектах, кроме внешкольных организаций, проводит подготовку медицинского кабинета, документации и подлежащего контингента детей и подростков к проведению профилактических медицинских осмотров и вакцинации детей, подростков и персонала.	Новая редакция
	266. Медицинские работники и администрация объектов:	146. Медицинские работники и администрация объектов:	Без изменений
	1) ведут статистический учет заболеваемости обучающихся и воспитанников;	1) ведут статистический учет заболеваемости обучающихся и воспитанников;	Без изменений
	2) ежегодно планируют мероприятия по сохранению и укреплению здоровья детей и подростков, снижению среди них заболеваемости;	2) ежегодно планируют мероприятия по сохранению и укреплению здоровья детей и подростков, снижению среди них заболеваемости;	Без изменений
	3) организуют и контролируют своевременность диспансеризации детей, имеющих хронические заболевания;	3) организуют и контролируют своевременность диспансеризации детей, имеющих хронические заболевания;	Без изменений
	4) по результатам углубленного медицинского осмотра определяют группы динамического наблюдения (группы здоровья), уровень физического развития, медицинские группы для занятий физкультурой;	4) по результатам углубленного медицинского осмотра определяют группы динамического наблюдения (группы здоровья), уровень физического развития группы для занятий физкультурой;	Без изменений
	5) проводят лечебно-оздоровительную работу (в том числе систематическое наблюдение за	5) проводят лечебно-оздоровительную работу (в том числе систематическое наблюдение за состоянием	Без изменений

	состоянием здоровья детей и подростков, ежедневный амбулаторный прием, проведение закаливания, оздоровления и другие);	здоровья детей и подростков, ежедневный амбулаторный прием, проведение закаливания, оздоровления и другие);	
	6) ежегодно проводят анализ заболеваемости (в интернатных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях образования для детей с девиантным поведением, ЦАН – ежеквартально) и выносят вопросы состояния здоровья обучающихся и воспитывающихся, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия в организации на заседания педагогических советов и ректоратов с утверждением плана мероприятий;	6) ежегодно проводят анализ заболеваемости (в интернатных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, ЦАН – ежеквартально) и выносят вопросы состояния здоровья обучающихся и воспитанников, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия в организации на заседания педагогических советов и ректоратов с утверждением плана мероприятий;	Без изменений
	7) осуществляют контроль за своевременным прохождением сотрудниками организации профилактических медицинских осмотров и ежедневный контроль здоровья работников пищеблока с регистрацией в журнале согласно форме приложения 14 к настоящим Санитарным правилам;	7) проводит учет за своевременным прохождением сотрудниками объектов профилактических медицинских осмотров и ежедневный контроль здоровья работников пищеблока с регистрацией данных в «Журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока» согласно форме 4 приложению 11 к настоящим Санитарным правилам;	Без изменений
	8) ежегодно и по запросу представляют в территориальные подразделения государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения отчеты по заболеваемости, проведению профилактических медицинских осмотров, распределению учащихся (воспитанников) по состоянию здоровья (группы здоровья), группам физического развития, физического воспитания, диспансерного наблюдения и проведенному оздоровлению;	8) ежегодно и по запросу представляют в территориальные подразделения государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения отчеты по заболеваемости, проведению профилактических медицинских осмотров, распределению учащихся (воспитанников) по состоянию здоровья (группы здоровья), группам физического развития, диспансерного наблюдения и проведенному оздоровлению;	Без изменений
		9) на объектах образования, без проживания обучающихся медработник принимает участие в организации учебного процесса и безопасных условий обучения, обеспечении рационального и безопасного питания, соблюдении санитарно-	Конкретизация функций медработника школ в соответствии с приказом Министра здравоохранения от 07.04.17 г. № 141

		эпидемиологического режима;	
	<p>9) осуществляют контроль за организацией питания детей: качеством поступающих продуктов, условиями и сроками их хранения, технологией приготовления, качеством готовой пищи, содержанием пищеблока.</p> <p>В организациях с круглосуточным пребыванием детей (интернатные организации, организации образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организации образования для детей с девиантным поведением, ЦАН), а также на объектах с организацией питания детей и подростков на бюджетной основе, подекадно ежемесячно проводят анализ питания и выполнения суточных норм по отдельным продуктам с последующей коррекцией и ведением ведомости контроля за выполнением норм продуктов питания согласно форме 4 приложения 8 к настоящим Санитарным правилам. В течение дня допускается отклонение от норм не более 5% с обеспечением выполнения норм питания в течение 10 дней;</p>	<p>10) на объектах образования с проживанием ежедневно проводят осмотр за содержанием пищеблока, условиями и сроками хранения пищевых продуктов, технологией приготовления пищи, качеством готовой пищи;</p> <p>- подекадно проводится анализ выполнения суточных норм по основным продуктам за 10 дней с последующей коррекцией и ведением ведомости контроля за выполнением норм продуктов питания, согласно форме 4 приложения 7 к настоящим Санитарным правилам.</p>	Улучшение редакции
	10) осуществляют систематический контроль за физическим воспитанием, соблюдением правил личной гигиены детей и подростков.	10) исключить	
	267. Дети и подростки, поступающие в образовательные организации, проходят медицинский осмотр и представляют справки о состоянии здоровья.	147. Обучающиеся и воспитанники, поступающие в образовательные организации, проходят медицинский осмотр и представляют справки о состоянии здоровья.	Без изменений
	268. В медицинских кабинетах проводят санитарно-дезинфекционную обработку	148. В медицинских кабинетах проводят санитарно-дезинфекционную обработку оборудования и инвентаря дезинфицирующими средствами,	Без изменений



	оборудования и инвентаря дезинфицирующими средствами, разрешенными к применению в установленном порядке, согласно инструкции.	разрешенными к применению в установленном порядке, согласно инструкции.																									
	269. При регистрации среди детей или персонала инфекционных заболеваний, руководством организации, его персоналом и медицинскими работниками проводятся противоэпидемические мероприятия.	149. При регистрации среди детей или персонала инфекционных заболеваний, а также с профилактической целью руководством организаций образования, его персоналом и медицинскими работниками проводятся санитарно-противоэпидемические и санитарно-профилактические мероприятия.	Улучшение редакции																								
	270. В организации ведется учетно-отчетная медицинская документация объектов в соответствии с приложением 15 к настоящим Санитарным правилам.	150. На объектах образования ведется учетно-отчетная медицинская документация в соответствии с приложением 12 к настоящим Санитарным правилам.	Без изменений																								
	271. Персонал организаций проходит медицинские осмотры и гигиеническое обучение. Сотрудники имеют личные медицинские книжки и отметки о допуске к работе.	исключить, повтор с п. 121																									
	<p><b>Приложение 1</b> к настоящим санитарным правилам</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Виды исследований</th> <th>Периодичность исследований</th> <th>Место замеров или от проб</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>2</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">Исследование микроклимата</td> </tr> <tr> <td>температура, относительная влажность, скорость движения воздуха</td> <td>При вводе в эксплуатацию, в порядке текущего надзора</td> <td>Приемные комнаты, спальни, учебные помещения, мастерские, спортивные и музыкальные залы, медицинские кабинеты, помещения отдыха и компьютерные классы</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">Исследование воздушной среды</td> </tr> <tr> <td>концентрация микроорганизмов в воздухе закрытых помещений, содержание диоксида углерода в помещениях</td> <td>В порядке текущего надзора</td> <td>Помещения</td> </tr> </tbody> </table>	Виды исследований	Периодичность исследований	Место замеров или от проб		2	3	Исследование микроклимата			температура, относительная влажность, скорость движения воздуха	При вводе в эксплуатацию, в порядке текущего надзора	Приемные комнаты, спальни, учебные помещения, мастерские, спортивные и музыкальные залы, медицинские кабинеты, помещения отдыха и компьютерные классы	Исследование воздушной среды			концентрация микроорганизмов в воздухе закрытых помещений, содержание диоксида углерода в помещениях	В порядке текущего надзора	Помещения	<p>Приложение 1 к настоящим санитарным правилам Заменить на таблицу следующего содержания</p> <p style="text-align: center;"><b>Лабораторно-инструментальные исследования, проводимые на объектах воспитания и образования детей и подростков</b></p> <p style="text-align: right;">Таблица</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>№ п/п</th> <th>Объекты</th> <th>Лабораторные исследования</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	№ п/п	Объекты	Лабораторные исследования				<p>Редактирование с учетом необходимости проводимых исследований</p>
Виды исследований	Периодичность исследований	Место замеров или от проб																									
	2	3																									
Исследование микроклимата																											
температура, относительная влажность, скорость движения воздуха	При вводе в эксплуатацию, в порядке текущего надзора	Приемные комнаты, спальни, учебные помещения, мастерские, спортивные и музыкальные залы, медицинские кабинеты, помещения отдыха и компьютерные классы																									
Исследование воздушной среды																											
концентрация микроорганизмов в воздухе закрытых помещений, содержание диоксида углерода в помещениях	В порядке текущего надзора	Помещения																									
№ п/п	Объекты	Лабораторные исследования																									

профиля объекта и назначения помещений)										ме ро в
Содержание окиси углерода	В порядке текущего надзора	В организациях с печным или автономным, неэлектрическим отоплением - учебные помещения, лабораторий, спортивные залы, помещения для отдыха и сна			2	3		4		5
					Организации образования, воспитания и мест проживания детей и подростков, интернатные организации всех видов и типов					
Строительные и отделочные материалы на токсикологические и радиологические исследования	В порядке предупредительного санитарного надзора и по показаниям	На строящемся, реконструируемом объекте, на объектах при проведении капитальных ремонтных работ и при вводе в эксплуатацию								2 пр об ь в се ль ск ой ме ст но ст и, 5 пр об в го ро дс ко й ме ст но ст и
Исследование эффективности вентиляции	При вводе в эксплуатацию и по показаниям	Лаборатории, кабинет химии, спортивные залы, мастерские, пищеблок								
3. Исследование продуктов, готовых блюд и рационов питания										
Определение полноты вложения отдельных компонентов	В порядке текущего надзора	Пищеблоки общеобразовательных организаций, организаций с круглосуточным пребыванием детей и подростков, организаций для детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, объектов с организацией питания детей и подростков на бюджетной основе - отбор проб с котлов или линии раздачи								
					пищеблоки		пробы пищевых продуктов (сырье) на микробиологические показатели, единицы		в порядке текущего надзора	
Содержание витамина «С»	В порядке текущего надзора	В организациях с круглосуточным пребыванием детей и подростков								
Исследования пищевых продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд	При каждой проверке	Пищеблок, линия раздачи, обеденные столы, склады								
4. Исследования воды										
Вода из водопроводной системы (бактериологическое и санитарно-химические исследования)	В порядке предупредительного санитарного (после окончания строительства, реконструкции, ремонтных работ, устранения аварий на сети, при вводе объекта в	Водоразборные краны - ввод и вывод в здании, на пищеблоке (при расположении в отдельном блоке) Точки отбора определяются в зависимости от источника водоснабжения.								
							пробы готовых блюд на микробиологические исследования		в порядке текущего надзора	со гл аз но ме н ю ра ск ла

		эксплуатацию), текущего санитарного надзора В оздоровительных (сезонных) организациях - перед началом сезона.							дж и
Вода питьевая, расфасованная в емкости (исключая бутилированную воду)		В порядке текущего надзора	Организации образования с использованием воды, расфасованной в емкости					пробы воды на микробиологические и санитарно-химические показатели, единиц	1 пр об а
Вода из колодцев, скважин, каптажей, родников общественного пользования (бактериологическое, санитарно-химические, паразитологические исследования)		При вводе в эксплуатацию, перед началом учебного года, в порядке текущего санитарного надзора.  по показаниям	Колодцы, скважины, каптажи, и родники, водоразборные краны.					блюда на калорийность, единиц	с г л а с н о м е н ю р а с к л а д к и
Вода открытых водоемов, предназначенная для купания (бактериологическое, паразитологическое, радиологические исследования)		Перед началом сезона купания и в порядке текущего санитарного надзора	Места купания для детей и подростков					качество термической обработки	1 пр об а
Вода из закрытых плавательных бассейнов и ванн (бактериологическое, санитарно-химические, паразитологические исследования)		При вводе в эксплуатацию и в порядке текущего санитарного надзора	В 2-х точках – мелкой и глубокой частях ванны бассейна на глубине 25 – 30 см от поверхности зеркала воды, вода после фильтра					исследовано смывов, единиц	20 с м ь в о в
5. Исследования почвы									
Санитарно-микробиологическое и паразитологические исследования на содержание гельминтов		В порядке текущего надзора в период с мая по сентябрь и по показаниям	Песочницы на игровых площадках					определение остаточного хлора в дезинфицирующих средствах	по од но й пр об е с ка ж до г ви да  (п ри на ли чи
6. Исследование мебели и оборудования									
Соответствие размеров мебели		В порядке текущего санитарного надзора	Общеобразовательные объекты, интернатные						

росту и возрасту детей и подростков		организации, ТиПО							и)
7. Экспертиза товаров детского ассортимента									
Печатные издания на соответствие санитарным требованиям	В порядке предупредительного надзора	Исследование сигнальных экземпляров до их выпуска в обращение в организациях образования				вода питьевая из местных источников водоснабжения (централизованное, колодцы, скважины, каптажи) на бактериологические, санитарно-химические, исследования		в порядке текущего надзора (один раз в год)	1 пр об а
Товары детского ассортимента (одежда, обувь, игрушки, косметические средства, канцелярские товары, посуда, средства гигиены и др.)	В порядке текущего санитарного надзора	В организациях воспитания и образования детей и подростков, осуществляющих закуп товаров детского ассортимента				обследование персонала на бактериологическое носительство		в порядке текущего надзора (1 раз в год)	со гл ас но сп ис ка со тр уд ни ко в
Строительные и отделочные материалы	В предупредительном порядке санитарного надзора, при проведении строительства, реконструкции, ремонтных работ, при вводе в эксплуатацию и по показаниям	На строящемся, реконструируемом объекте, при проведении ремонтных работ							
8. Санитарно – бактериологические показатели при оценке санитарного состояния организаций				1,2					
Бактериологическое исследование смывов с внешней среды	В порядке текущего санитарного надзора	Оборудование, разделочные столы, инвентарь, обеденные столы, руки и одежда персонала и др. на пищеблоках			приемные комнаты, спальни, учебные помещения, мастерские, спортивные и музыкальные залы, медицинские кабинеты, помещения для отдыха и сна, компьютерные классы	Температура, относительная влажность воздуха		в порядке текущего надзора (один раз в год в период отопительного сезона)	1 из ме ре ни е (1 тр чк а)
Исследования смывов на паразитологические исследования	В порядке текущего санитарного надзора	Игрушки и наглядные пособия, постельное белье и полотенца в интернатах; Спортивное оборудование спортзалов, спортивных школ		1,3	лаборатории, кабинет химии, спортивные залы, мастерские, пищеблоки	исследование эффективности вентиляции, шум		в порядке текущего надзора (1 раз в 3 года)	5 за ме ро в
Обследование персонала на бактериологическое носительство	В порядке текущего санитарного надзора и по эпидпоказаниям	Организации воспитания и образования детей и подростков							
9. Исследования физических факторов									
Напряженность электромагнитного и электростатического поля, уровня ионизации воздуха	При вводе в эксплуатацию, в порядке текущего санитарного надзора	Компьютерные мультимедийные классы, кабинеты для индивидуальных занятий с ПК		1,4	закрытые плавательные бассейны и ванны	пробы воды на бактериологические, санитарно-химические, паразитологические исследования		в порядке текущего надзора	1 пр об а (с ме лк ой и гл уб ок
Уровень искусственной	При вводе в эксплуатацию, в порядке	Учебные помещения, лаборатории, мастерские,							



		<table border="1"> <tr> <td data-bbox="981 108 1061 260"></td> <td data-bbox="1061 108 1411 260"></td> <td data-bbox="1411 108 1677 260"></td> <td data-bbox="1677 108 2083 260">точка)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="981 260 1061 411">1.9</td> <td data-bbox="1061 260 1411 411">организации образования, осуществляющих закуп товаров детского ассортимента</td> <td data-bbox="1411 260 1677 411">товары детского ассортимента (одежда, обувь, игрушки, косметические средства, канцелярские товары, посуда, средства гигиены и др.)</td> <td data-bbox="1677 260 2083 411">в порядке текущего надзора</td> </tr> </table>				точка)	1.9	организации образования, осуществляющих закуп товаров детского ассортимента	товары детского ассортимента (одежда, обувь, игрушки, косметические средства, канцелярские товары, посуда, средства гигиены и др.)	в порядке текущего надзора	1 пр об а																																
			точка)																																								
1.9	организации образования, осуществляющих закуп товаров детского ассортимента	товары детского ассортимента (одежда, обувь, игрушки, косметические средства, канцелярские товары, посуда, средства гигиены и др.)	в порядке текущего надзора																																								
	<p align="center"><b>приложение 3</b> к настоящим санитарным правилам таблица 1</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="389 587 427 683">№ № пп</th> <th data-bbox="427 587 622 683">Помещение</th> <th data-bbox="622 587 772 683">Ед. изм.</th> <th data-bbox="772 587 943 683">Площадь, м<sup>2</sup></th> <th data-bbox="943 587 981 683">Ра са</th> </tr> <tr> <th data-bbox="389 683 427 715">1</th> <th data-bbox="427 683 622 715">2</th> <th data-bbox="622 683 772 715">3</th> <th data-bbox="772 683 943 715">4</th> <th data-bbox="943 683 981 715"></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="389 715 427 1054">1</td> <td data-bbox="427 715 622 1054">Уборные и умывальные учащихся:</td> <td data-bbox="622 715 772 1054"></td> <td data-bbox="772 715 943 1054"></td> <td data-bbox="943 715 981 1054"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="389 810 427 906"></td> <td data-bbox="427 810 622 906">- девочек</td> <td data-bbox="622 810 772 906">1 уч-ся</td> <td data-bbox="772 810 943 906">0,15</td> <td data-bbox="943 810 981 906">1 уч 1 ум дев</td> </tr> <tr> <td data-bbox="389 906 427 1054"></td> <td data-bbox="427 906 622 1054">- мальчиков</td> <td data-bbox="622 906 772 1054">1 уч-ся</td> <td data-bbox="772 906 943 1054">0,15</td> <td data-bbox="943 906 981 1054">1 уч 0,5 40 м умь мал</td> </tr> <tr> <td data-bbox="389 1054 427 1177">2</td> <td data-bbox="427 1054 622 1177">Уборные и умывальные персонала (индивидуальные)</td> <td data-bbox="622 1054 772 1177">2 санузла</td> <td data-bbox="772 1054 943 1177">3</td> <td data-bbox="943 1054 981 1177">1 уч</td> </tr> <tr> <td data-bbox="389 1177 427 1273">3</td> <td data-bbox="427 1177 622 1273">Кабинет личной гигиены женщин (для персонала)</td> <td data-bbox="622 1177 772 1273">1 кабина</td> <td data-bbox="772 1177 943 1273">3</td> <td data-bbox="943 1177 981 1273">1 1 уч</td> </tr> <tr> <td data-bbox="389 1273 427 1474">4</td> <td data-bbox="427 1273 622 1474">Уборные и умывальные при актовом зале – лекционной аудитории в блоке общешкольных помещений</td> <td data-bbox="622 1273 772 1474">2 санузла (женский и мужской)</td> <td data-bbox="772 1273 943 1474"></td> <td data-bbox="943 1273 981 1474">1 уч на 3</td> </tr> </tbody> </table>	№ № пп	Помещение	Ед. изм.	Площадь, м <sup>2</sup>	Ра са	1	2	3	4		1	Уборные и умывальные учащихся:					- девочек	1 уч-ся	0,15	1 уч 1 ум дев		- мальчиков	1 уч-ся	0,15	1 уч 0,5 40 м умь мал	2	Уборные и умывальные персонала (индивидуальные)	2 санузла	3	1 уч	3	Кабинет личной гигиены женщин (для персонала)	1 кабина	3	1 1 уч	4	Уборные и умывальные при актовом зале – лекционной аудитории в блоке общешкольных помещений	2 санузла (женский и мужской)		1 уч на 3	Исключить	Расчетные показатели площадей санитарных узлов и количество санитарных приборов нормируются требованиями действующих строительных норм и правил Республики Казахстан.
№ № пп	Помещение	Ед. изм.	Площадь, м <sup>2</sup>	Ра са																																							
1	2	3	4																																								
1	Уборные и умывальные учащихся:																																										
	- девочек	1 уч-ся	0,15	1 уч 1 ум дев																																							
	- мальчиков	1 уч-ся	0,15	1 уч 0,5 40 м умь мал																																							
2	Уборные и умывальные персонала (индивидуальные)	2 санузла	3	1 уч																																							
3	Кабинет личной гигиены женщин (для персонала)	1 кабина	3	1 1 уч																																							
4	Уборные и умывальные при актовом зале – лекционной аудитории в блоке общешкольных помещений	2 санузла (женский и мужской)		1 уч на 3																																							

5	Уборные и душевые при раздевальных спортзалов	1 раздевальная	2 4	1 унитаз, 1 умывальник 2 душевые сетки
6	Уборные и душевые для персонала в столовой	1 санузел и 1 душевая кабина	3	1 унитаз, 1 умывальник, 1 душевая сетка
7	Кабина личной гигиены для девочек	1 кабина	3	1 гигиенический душ, 1 унитаз, 1 умывальник на кабину, одна кабина на 70 девочек
8	Уборные для персонала в мед. кабинете	1 санузел	3	1 унитаз, 1 умывальник
9	Умывальники при обеденных залах: в школах-интернатах для слепых и слабовидящих	1 учащийся	-	1 умывальник на 10 посадочных мест
	в школах-интернатах для умственно отсталых детей	1 учащийся		1 умывальник на 15 посадочных мест
	в общеобразовательных, специализированных организациях, в школах-интернатах для глухих и слабослышащих, с нарушениями опорно-двигательного аппарата	1 учащийся		1 умывальник на 20 посадочных мест

Таблица 2

№ № пп	Помещение	Ед. изм.	Площадь, м <sup>2</sup>	Ра са
1	2	3	4	
1	Уборные учащихся:			

	девочек	1 уч-ся	0,10	1 унитаз на 20 девочек, 1 умывальник на 30 девочек
	мальчиков	1 уч-ся	0,10	1 унитаз, 0,5 лотков писсуара и 1 умывальник на 30 мальчиков
2	Уборные и умывальные персонала (индивидуальные)	2 санузла	3	1 унитаз, 1 умывальник
3	Уборные и душевые при раздевалочных спортзалов	1 раздевальная	2 4	1 унитаз, 1 умывальник 2 душевые сетки

Таблица 3

Наименование помещений	Измеритель	Площадь, м <sup>2</sup>	Количество сан
1	2	3	
Туалеты и умывальные для девочек	1 воспитанник	0,35	1 унитаз на 5 де 1 умывальник на 1 ножная ванна
Туалеты и умывальные для мальчиков	1 воспитанник	0,35	1 унитаз на 5 ма 1 писсуар на 5 м 1 умывальник на 1 ножная ванна
Кабина личной гигиены для девочек	1 кабина	4	2 кабины на 15 д 1 гигиенический 1 унитаз 1 умывальник (с гибким шлангом)
Душевые кабины	1 кабина	1,6	1 душевая сетка
Ванны	1 место	3	1 ванна на 10 сп
Раздевалочные	1 место	0,8	2 места на одну 0,5 м длины ска
Туалеты при душевых и ваннах	1 туалет	2	1 унитаз 1 умывальник в

<b>Приложение 4</b> к настоящим санитарным правилам		
<b>Наименование помещений</b>	<b>Уровни наименьшей освещенности</b>	
	<b>При люминесцентных лампах</b>	<b>При лампах накаливания</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	
Классные комнаты, учебные	300	

Исключить

В соответствии с приказом МНЭ РК №169 от 28.02.2015 года «Гигиенические нормативы к факторам, оказывающим воздействие на человека» и ГОСТ 24940-96 «Методы измерения освещенности», приведены разные уровни нормируемой освещенности



	кабинеты, лаборатории, практикумы, групповые (игровые), компьютерные классы, мультимедийные кабинеты, библиотеки, читальные залы, комнаты отдыха, кружковые комнаты, помещения: медицинского пункта, культурно-массовых мероприятий (актовый, зрительный залы), прочих внешкольных занятий, ручного глажения		(на плоскости учебных столов)		
	Кабинет черчения	500		300	
	Мастерские по обработке металла	600		-	
		При комбинированном освещении 1000 лк, с долей общего освещения не менее 50%			
	Мастерские по обработке дерева	500		-	
	Швейные мастерские	600		-	
	Изостудия	300 – 400 (на мольбертах)		200 – 300 (на мольбертах)	
	Служебные помещения для персонала	300		100	
	Помещения для спортивных, музыкальных и физкультурных занятий, актовый зал, раздевальная, душевая, буфетная, изолятор, обеденные залы, фотолаборатории, помещения стирки, сушки, механического глажения одежды	200 (на полу)		100	
	Вестибюли и гардеробные, рекреации, звукоаппаратные, помещения дежурного обслуживания персонала	100		50	
	Спальная, веранда, умывальные, уборные (туалетные), помещения личной гигиены женщин	100		75	
	Групповая (игровая)	300		150	
	Жилые комнаты	100		75	
	Кухни	100		50	

	Буфет	200		100
	Коридоры, ванные, лестничные площадки	50		20
	Чердаки	-		5

Приложение 8 к настоящим санитарным правилам  
**Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья**

Форма 1

Дата и час, поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого продукта	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Подпись ответственного лица	Примечание *
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Примечание: \* Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

**Журнал «С – витаминизации»**

Форма 2

Дата и час приготовления блюда	Наименование блюда	Общее количество добавленного витамина	Содержание витамина «С» в одной порции

**Журнал контроля качества готовой пищи (бракеражный)**

Форма 3

Заменить исправить  
 Бракеражный журнал для сырой продукции (мясо, молоко)

Дата и час, поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого продукта	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Подпись ответственного лица	Примечание *
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Примечание: \* Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

**Журнал «С – витаминизации»**

Форма 2

Дата и час приготовления блюда	Наименование блюда	Общее количество добавленного витамина	Содержание витамина «С» в одной порции	ответс

**Журнал контроля качества готовой пищи (бракеражный)**

Форма 3

Редактирование пункта  
 Так как для данный вид продукции является скоропортящимся, и требуются определенные условия хранения и соблюдение сроков реализации

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подпись ответственного лица	Примечание
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6	7

Примечание: в графе 7 указываются факты запрещения к реализации готовой продукции  
**Ведомость контроля за выполнением норм продуктов питания за \_\_месяц \_\_\_\_ г.**

Форма 4

№ п/п	Наименование продукта	Норма* продукта в граммах г (брутто) на 1 человека	Фактически выдано продуктов в брутто по дням (всего), г на одного человека / количество питающихся						
			1	2	3	...	10		

Примечание: в графе 7 указываются факты запрещения к реализации готовой продукции  
**Ведомость контроля за выполнением норм продуктов питания за \_\_месяц \_\_\_\_ г.**

Форма 4

№ п/п	Наименование продукта	Норма* продукта в граммах г (брутто) на 1 человека	Фактически выдано продуктов в брутто по дням (всего), г на одного человека / количество питающихся							Всего выдано продуктов в брутто на 1 человека за 10 дней
			1	2	3	...	10			

**Журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока**  
 Форма 5

№	Ф.И.О. работника*	Должность	Подписи работников об отсутствии ОКИ в семье	Осмотр на гнойничковые заболевания кожи	Осмотр на наличие ОРВИ, ангины	Подпись медработника
1	2	3	4	5	6	7

	<p>Приложение 9 к настоящим санитарным правилам Наполняемость классов общеобразовательных организаций</p> <p>Наполняемость классов для общеобразовательных учреждений устанавливается не более 25 учащихся. Численные значения расчетной наполняемости классов могут быть изменены в соответствии с требованиями местных органов власти.</p> <p>В старших классах общеобразовательных школ, профильной школе, гимназиях и лицеях допускается снижение наполняемости классов до 20 учащихся. При реконструкции и капитальном ремонте существующих школьных зданий, допускается наполняемость классов определять исходя из площади учебных помещений и удельной площади на одного учащегося не менее 2,25 м<sup>2</sup></p> <table border="1" data-bbox="387 571 981 831"> <thead> <tr> <th></th> <th>Группы (классы)</th> <th>Возраст</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.</td> <td>Группы (классы) предшкольной подготовки</td> <td>От пяти (шести) до шести (семи) лет</td> </tr> <tr> <td>2.</td> <td>Классов общеобразовательных организаций</td> <td>От 6 (7) до 18 лет (1-11 (12) классы)</td> </tr> <tr> <td>3.</td> <td>Классы в малокомплектных школах</td> <td>От 6 до 18 лет (1-11(12) классы)</td> </tr> </tbody> </table> <p>Наполняемость классов, воспитательных групп, групп продленного дня в специальных образовательных организациях</p> <table border="1" data-bbox="369 967 965 1476"> <thead> <tr> <th>Специальные образовательные учреждения для детей</th> <th>Количество детей в классе (группе) школьный возраст</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>2</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>С нарушениями речи:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>с тяжелыми нарушениями речи</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>с фонетико-фонематическим недоразвитием произношения отдельных звуков</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>С нарушениями слуха:</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Группы (классы)	Возраст	1.	Группы (классы) предшкольной подготовки	От пяти (шести) до шести (семи) лет	2.	Классов общеобразовательных организаций	От 6 (7) до 18 лет (1-11 (12) классы)	3.	Классы в малокомплектных школах	От 6 до 18 лет (1-11(12) классы)	Специальные образовательные учреждения для детей	Количество детей в классе (группе) школьный возраст	1	2	С нарушениями речи:		с тяжелыми нарушениями речи	12	с фонетико-фонематическим недоразвитием произношения отдельных звуков	12	С нарушениями слуха:		<p>Приложение 9 Наполняемость классов для общеобразовательных учреждений устанавливается не более 25 учащихся. В старших классах общеобразовательных школ, профильной школе, гимназиях и лицеях допускается снижение наполняемости классов до 20 учащихся. При реконструкции и капитальном ремонте существующих школьных зданий, допускается наполняемость классов определять исходя из площади учебных помещений и удельной площади на одного учащегося не менее 2,25 м<sup>2</sup>.</p> <table border="1" data-bbox="1010 437 1675 697"> <thead> <tr> <th></th> <th>Группы (классы)</th> <th>Возраст</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.</td> <td>Группы (классы) предшкольной подготовки</td> <td>От пяти (шести) до шести (семи) лет</td> <td>Не</td> </tr> <tr> <td>2.</td> <td>Классов общеобразовательных организаций</td> <td>От 6 (7) до 18 лет (1-11 (12) классы)</td> <td>Не</td> </tr> <tr> <td>3.</td> <td>Классы в малокомплектных школах</td> <td>От 6 до 18 лет (1-11(12) классы)</td> <td>От</td> </tr> </tbody> </table> <p>Наполняемость классов, воспитательных групп, групп продленного дня в специальных образовательных организациях</p> <table border="1" data-bbox="994 831 1583 1476"> <thead> <tr> <th>Специальные образовательные учреждения для детей</th> <th>Количество детей в классе (группе) школьный возраст</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>2</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>С нарушениями речи:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>с тяжелыми нарушениями речи</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>с фонетико-фонематическим недоразвитием произношения отдельных звуков</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>С нарушениями слуха:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>неслышащих</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>слабослышащих и позднооглохших</td> <td>10</td> </tr> </tbody> </table>		Группы (классы)	Возраст		1.	Группы (классы) предшкольной подготовки	От пяти (шести) до шести (семи) лет	Не	2.	Классов общеобразовательных организаций	От 6 (7) до 18 лет (1-11 (12) классы)	Не	3.	Классы в малокомплектных школах	От 6 до 18 лет (1-11(12) классы)	От	Специальные образовательные учреждения для детей	Количество детей в классе (группе) школьный возраст	1	2	С нарушениями речи:		с тяжелыми нарушениями речи	12	с фонетико-фонематическим недоразвитием произношения отдельных звуков	12	С нарушениями слуха:		неслышащих	8	слабослышащих и позднооглохших	10	<p>Достаточно соблюдать норму площади учебных помещений на 1 учащегося Площади учебных помещений указаны в пункте 24</p>
	Группы (классы)	Возраст																																																									
1.	Группы (классы) предшкольной подготовки	От пяти (шести) до шести (семи) лет																																																									
2.	Классов общеобразовательных организаций	От 6 (7) до 18 лет (1-11 (12) классы)																																																									
3.	Классы в малокомплектных школах	От 6 до 18 лет (1-11(12) классы)																																																									
Специальные образовательные учреждения для детей	Количество детей в классе (группе) школьный возраст																																																										
1	2																																																										
С нарушениями речи:																																																											
с тяжелыми нарушениями речи	12																																																										
с фонетико-фонематическим недоразвитием произношения отдельных звуков	12																																																										
С нарушениями слуха:																																																											
	Группы (классы)	Возраст																																																									
1.	Группы (классы) предшкольной подготовки	От пяти (шести) до шести (семи) лет	Не																																																								
2.	Классов общеобразовательных организаций	От 6 (7) до 18 лет (1-11 (12) классы)	Не																																																								
3.	Классы в малокомплектных школах	От 6 до 18 лет (1-11(12) классы)	От																																																								
Специальные образовательные учреждения для детей	Количество детей в классе (группе) школьный возраст																																																										
1	2																																																										
С нарушениями речи:																																																											
с тяжелыми нарушениями речи	12																																																										
с фонетико-фонематическим недоразвитием произношения отдельных звуков	12																																																										
С нарушениями слуха:																																																											
неслышащих	8																																																										
слабослышащих и позднооглохших	10																																																										

	<table border="1"> <tr><td>неслышащих (глухих)</td><td>8</td></tr> <tr><td>слабослышащих и позднооглохших</td><td>10</td></tr> <tr><td>С нарушениями зрения:</td><td></td></tr> <tr><td>незрячих (слепых):</td><td>8</td></tr> <tr><td>слабо видящих</td><td>12</td></tr> <tr><td>с амблиопией и косоглазием</td><td>10</td></tr> <tr><td>Умственно отсталых</td><td>12</td></tr> <tr><td>С задержкой психического развития</td><td>12</td></tr> <tr><td>С нарушением опорно-двигательного аппарата</td><td>10</td></tr> <tr><td>Со сложными дефектами</td><td>6</td></tr> <tr><td>С глубокой умственной отсталостью</td><td>10</td></tr> <tr><td>С расстройствами эмоционально-волевой сферы</td><td>10</td></tr> </table>	неслышащих (глухих)	8	слабослышащих и позднооглохших	10	С нарушениями зрения:		незрячих (слепых):	8	слабо видящих	12	с амблиопией и косоглазием	10	Умственно отсталых	12	С задержкой психического развития	12	С нарушением опорно-двигательного аппарата	10	Со сложными дефектами	6	С глубокой умственной отсталостью	10	С расстройствами эмоционально-волевой сферы	10		<table border="1"> <tr><td>С нарушениями зрения:</td><td></td></tr> <tr><td>Незрячих, поздноослепших :</td><td>8</td></tr> <tr><td>слабо видящих</td><td>12</td></tr> <tr><td>с амблиопией и косоглазием</td><td>10</td></tr> <tr><td>с легкой умственной отсталостью</td><td>10</td></tr> <tr><td>с умеренной умственной отсталостью</td><td>6</td></tr> <tr><td>с тяжелой умственной отсталостью</td><td>4</td></tr> <tr><td>с задержкой психического развития</td><td>12</td></tr> <tr><td>с нарушением опорно-двигательного аппарата</td><td>10</td></tr> <tr><td>со сложными дефектами</td><td>6</td></tr> <tr><td>с расстройствами эмоционально-волевой сферы</td><td>4</td></tr> </table>	С нарушениями зрения:		Незрячих, поздноослепших :	8	слабо видящих	12	с амблиопией и косоглазием	10	с легкой умственной отсталостью	10	с умеренной умственной отсталостью	6	с тяжелой умственной отсталостью	4	с задержкой психического развития	12	с нарушением опорно-двигательного аппарата	10	со сложными дефектами	6	с расстройствами эмоционально-волевой сферы	4		
неслышащих (глухих)	8																																																		
слабослышащих и позднооглохших	10																																																		
С нарушениями зрения:																																																			
незрячих (слепых):	8																																																		
слабо видящих	12																																																		
с амблиопией и косоглазием	10																																																		
Умственно отсталых	12																																																		
С задержкой психического развития	12																																																		
С нарушением опорно-двигательного аппарата	10																																																		
Со сложными дефектами	6																																																		
С глубокой умственной отсталостью	10																																																		
С расстройствами эмоционально-волевой сферы	10																																																		
С нарушениями зрения:																																																			
Незрячих, поздноослепших :	8																																																		
слабо видящих	12																																																		
с амблиопией и косоглазием	10																																																		
с легкой умственной отсталостью	10																																																		
с умеренной умственной отсталостью	6																																																		
с тяжелой умственной отсталостью	4																																																		
с задержкой психического развития	12																																																		
с нарушением опорно-двигательного аппарата	10																																																		
со сложными дефектами	6																																																		
с расстройствами эмоционально-волевой сферы	4																																																		
	<p><i>Примечание: 1. Исходя из местных условий и наличия средств, наполняемость классов, воспитательных групп продленного дня в указанных специальных учебно-воспитательных учреждениях может быть ниже рекомендуемой предельной наполняемости.</i></p> <p><i>2. Численность групп детей с физическими недостатками и умственной отсталостью (спецгруппы) может составлять 4-6.</i></p>		<p><i>Примечание: 1. Исходя из местных условий и наличия средств, наполняемость классов, воспитательных групп продленного дня в указанных специальных учебно-воспитательных учреждениях может быть ниже рекомендуемой предельной наполняемости.</i></p> <p><i>2. Численность групп детей с физическими недостатками и умственной отсталостью (спецгруппы) может составлять 4-6.</i></p>																																																
	<p>Приложение 10</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Распорядок дня</th> <th>Продолжительность,</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>1</b></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Прием</td> <td>8.30</td> </tr> <tr> <td>Утренняя гимнастика</td> <td>9.00</td> </tr> <tr> <td>Занятия:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>    I</td> <td>9.15</td> </tr> <tr> <td>    II</td> <td>9.40</td> </tr> <tr> <td>Свободная деятельность, индивидуальная работа с детьми</td> <td>10.00</td> </tr> </tbody> </table>	Распорядок дня	Продолжительность,	<b>1</b>		Прием	8.30	Утренняя гимнастика	9.00	Занятия:		I	9.15	II	9.40	Свободная деятельность, индивидуальная работа с детьми	10.00		Исключить		Распорядок дня будет исходить от учебного расписания																														
Распорядок дня	Продолжительность,																																																		
<b>1</b>																																																			
Прием	8.30																																																		
Утренняя гимнастика	9.00																																																		
Занятия:																																																			
I	9.15																																																		
II	9.40																																																		
Свободная деятельность, индивидуальная работа с детьми	10.00																																																		

	<table border="1"> <tr> <td>Прогулка, уход домой</td> <td>11.00</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">2 половина дня</td> </tr> <tr> <td><b>Распорядок дня</b></td> <td><b>Продолжительность,</b></td> </tr> <tr> <td><b>I</b></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Прием</td> <td>15.00</td> </tr> <tr> <td>Занятия:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>I</td> <td>15.30</td> </tr> <tr> <td>II</td> <td>16.10</td> </tr> <tr> <td>III</td> <td>16.50</td> </tr> <tr> <td>Свободная деятельность, индивидуальная работа с детьми</td> <td>17.20</td> </tr> <tr> <td>Прогулка, уход домой</td> <td>18.00</td> </tr> </table>	Прогулка, уход домой	11.00	2 половина дня		<b>Распорядок дня</b>	<b>Продолжительность,</b>	<b>I</b>		Прием	15.00	Занятия:		I	15.30	II	16.10	III	16.50	Свободная деятельность, индивидуальная работа с детьми	17.20	Прогулка, уход домой	18.00	12.00		
Прогулка, уход домой	11.00																									
2 половина дня																										
<b>Распорядок дня</b>	<b>Продолжительность,</b>																									
<b>I</b>																										
Прием	15.00																									
Занятия:																										
I	15.30																									
II	16.10																									
III	16.50																									
Свободная деятельность, индивидуальная работа с детьми	17.20																									
Прогулка, уход домой	18.00																									
	<p>Приложение 14</p> <p style="text-align: center;"><b>Журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока</b></p> <p style="text-align: right;">Форма 5</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>№</th> <th>Ф.И.О. работника*</th> <th>Должность</th> <th>Подписи работников об отсутствии ОКИ в семье</th> <th>Осмотр на гнойничковые заболевания кожи</th> <th>Осмотр на наличие ОРВИ, ангины</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>5</th> <th>6</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	№	Ф.И.О. работника*	Должность	Подписи работников об отсутствии ОКИ в семье	Осмотр на гнойничковые заболевания кожи	Осмотр на наличие ОРВИ, ангины	1	2	3	4	5	6							Исключить	Форма журнала 5 указана в приложении 8					
№	Ф.И.О. работника*	Должность	Подписи работников об отсутствии ОКИ в семье	Осмотр на гнойничковые заболевания кожи	Осмотр на наличие ОРВИ, ангины																					
1	2	3	4	5	6																					
	<p>Приложение 15</p> <p>Учетно-отчетной медицинской документацией являются:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) журнал учета инфекционных заболеваний;</li> <li>2) журнал соматической заболеваемости;</li> <li>3) журнал учета контактов с острыми инфекционными заболеваниями;</li> <li>4) журнал учета карантина;</li> <li>5) карта профилактических прививок;</li> <li>6) журнал учета профилактических прививок;</li> <li>7) журнал движения вакцин, других бактериальных препаратов;</li> <li>8) журнал регистрации проб Манту;</li> <li>9) журнал регистрации детей группы риска подлежащих обследованию по пробе Манту;</li> <li>10) журнал туберкулино-положительных лиц, подлежащих дообследованию у фтизиопедиатра;</li> <li>11) журнал поствакцинальных осложнений;</li> <li>12) журнал постоянных и длительных медицинских отводов;</li> <li>13) журнал открытых флаконов и уничтожения остатков вакцин;</li> <li>14) журнал проведения контролируемой химиофилактики;</li> </ol>	Отредактирован	В соответствии с названием журналов в СП 179																							

	<p>15) отчет о движении вакцин и других иммунобиологических препаратов;</p> <p>16) отчет об охвате профилактическими прививками;</p> <p>17) журнал проведения генеральных уборок;</p> <p>18) журнал кварцевания кабинета;</p> <p>19) журнал учета температурного режима холодильного оборудования;</p> <p>20) журнал регистрации обследуемых на возбудителей паразитарных заболеваний;</p> <p>21) журнал регистрации лиц, обследованных на гельминты;</p> <p>22) журнал осмотра на педикулез, чесотку и дерматомикозы;</p> <p>23) отчет по результатам профилактических медицинских осмотров;</p> <p>24) паспорт здоровья ребенка;</p> <p>25) списки детей группы риска;</p> <p>26) журнал учета флюорообследования студентов;</p> <p>27) журнал учета флюороположительных лиц;</p> <p>28) бракеражный журнал готовой продукции;</p> <p>29) журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока;</p> <p>30) журнал учета санитарно-просветительной работы;</p> <p>31) папка с аннотациями вакцин;</p> <p>32) приказы и инструкции;</p> <p>33) журнал контроля выполнения норм питания (по накопительной ведомости);</p> <p>34) журнал учета диспансерных больных;</p> <p>35) индивидуальные медицинские карты учащихся (воспитанников);</p> <p>36) контрольная карта диспансерного наблюдения;</p> <p>37) журнал углубленных профилактических медицинских осмотров, акты специалистов;</p> <p>38) журнал «С-витаминизации»;</p> <p>39) журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;</p> <p>40) ведомость контроля за выполнением норм продуктов питания.</p>	<p>15) журнал осмотра на педикулез, чесотку и дерматомикозы;</p> <p>16) паспорт здоровья ребенка;</p> <p>17) списки детей группы риска;</p> <p>18) журнал учета флюорообследования студентов;</p> <p>19) журнал учета флюороположительных лиц;</p> <p>20) журнал учета диспансерных больных;</p> <p>21) контрольная карта диспансерного наблюдения;</p> <p>22) журнал углубленных профилактических медицинских осмотров, акты специалистов;</p> <p>23) индивидуальные медицинские карты учащихся (воспитанников);</p> <p>24) приказы и инструкции;</p> <p>25) папка с аннотациями вакцин;</p> <p>26) журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока;</p> <p>27) бракеражный журнал для сырой продукции (мясо, молоко);</p> <p>28) журнал контроля качества готовой пищи (бракеражный)</p> <p>29) журнал «С-витаминизации»;</p> <p>30) ведомость контроля за выполнением норм продуктов питания за месяц.</p>	
--	---	--	--