



**САНИТАРНЫЕ НОРМЫ, ПРАВИЛА И ГИГИЕНИЧЕСКИЕ
НОРМАТИВЫ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН**

**САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА УСТРОЙСТВА
И СОДЕРЖАНИЯ ДОМОВ «МЕХРИБОНЛИК»,
ШКОЛ-ИНТЕРНАТОВ.**

СанПиН №__0311-14

Издание официальное

Ташкент – 2009г.



**САНИТАРНЫЕ НОРМЫ, ПРАВИЛА И ГИГИЕНИЧЕСКИЕ
НОРМАТИВЫ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН**

«УТВЕРЖДАЮ»

**Главный Государственный
санитарный врач Р.Уз.**

Б.И. НИЯЗМАТОВ

«_19_»_мая_____2014г.

**САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА УСТРОЙСТВА
И СОДЕРЖАНИЯ ДОМОВ «МЕХРИБОНЛИК»,
ШКОЛ-ИНТЕРНАТОВ.**

СанПиН №0311-14

Проведена правовая экспертиза Министерством юстиции Республики Узбекистан письмом за №6-24/23-5725/6 от 12.05.14г.

Учреждения-разработчики:

Центр Государственного санитарно-эпидемиологического надзора
МЗ РУз

Кафедра гигиены детей и подростков
ТМА

Рекомендованы: Комиссией по Государственному санитарно-эпидемиологическому нормированию при МЗ РУз.

Рецензент:

Заведующая лабораторией гигиены
детей и подростков НИИСГПиЗ
МЗРУз

Утверждены:

Заместитель министра
здравоохранения РУз,
Главный Государственный
санитарный врач
Заместитель министра
народного образования РУз

Авторы-исполнители:

к.м.н. Шоумаров С.Б.,
Салихова Н.С.,
к.м.н. Косимов Р.А.,
Юлдашева З.Р.,
Хасанова Ф.И.,
Лундина Л.В.,
проф, д.м.н. Шайхова Г.И.,
к.м.н. Саломова Ф.И.

д.м.н., Камилова Р.Т.

Согласованы:

Технический редактор: Юсупова Н. Ш.

Введены взамен: «Санитарных правил устройства и содержания домов ребёнка, детских домов и школ-интернатов» № 0036-95 от 31 марта 1995г.

При составлении настоящего СанПиН использованы:

КМК 2.07.01-94 «Градостроительство. Планировка и застройка городских и сельских поселений».
КМК 2.08.02-96 «Общественные здания и сооружения».
КМК 2.01.05-98 «Естественное и искусственное освещение»
КМК 2.04.01-97 «Внутренний водопровод и канализация зданий»
ГОСТ 950-2000 «Вода питьевая. Гигиенические требования контроля за качеством».
ГОСТ 11016 «Стулья ученические. Типы и функциональные размеры».
ГОСТ 11015 «Столы ученические. Типы и функциональные размеры»
ГОСТ 19550 «Столы ученические для кабинетов иностранного языка»
ГОСТ 18314 «Столы ученические лабораторные»
ГОСТ 18607 «Столы демонстрационные»
ГОСТ 22046 «Мебель для учебных заведений»

ГОСТ 26682 «Мебель для дошкольных учреждений. Функциональные размеры».

СанПиН 0159-04 «Гигиенические нормативы ученической мебели»

Методические рекомендации об использовании мебели в детских дошкольных учреждениях.

«Стандарты физического развития детей от 7 до 17 лет в городах и селах Республики Узбекистан» (Камилова Р.Т. 1998г.)

Положение о доме «Мехрибонлик», 2008г.

Закон Республики Узбекистан «Об образовании»

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящие санитарные правила распространяются на жилые - комплексы действующих домов «Мехрибонлик» и школ интернатов (далее интернатные учреждения) общего типа, в т.ч. для детей из малообеспеченных детей и специализированных в условиях города и сельской местности.

Различают детские дома для дошкольников (от 3 до 7 лет), детские дома для школьников и дома «Мехрибонлик» смешанного типа, где имеются группы дошкольного и школьного возраста. Допускается комплекс, где воспитываются дети с 3 до 16 лет (в некоторых случаях до 18 лет), специальным коррекционным домам Мехрибонлик (для детей с отклонениями в физическом или психическом развитии).

1.2. Интернатные учреждения организуются для детей-сирот, оставшихся без попечения родителей, и детей, не имеющих необходимых условий для воспитания в семье.

При общеобразовательных школах – интернатах могут создаваться дошкольные группы.

Воспитанники домов «Мехрибонлик», поступившие в высшие учебные заведения, профессиональные колледжи и академические лицеи, могут жить в детском доме в течение 6-ти месяцев, а также во время каникул в течение 2-х недель.

X – Все перечисленные учреждения могут именоваться «интернатными учреждениями».

XX – К учебным помещениям предъявляются гигиенические требования в соответствии с действующими санитарными правилами устройства и содержания общеобразовательных школ.

1.3. Проектирование детских домов ведётся согласно заданиям на проектирование;

1.4. Вместимость детских домов дошкольников и школьников преимущественно – до 100 мест; детских домов смешанного типа – 160, 210, 250 мест.

Таблица 1

Номенклатура типов зданий детских домов

№	Типа зданий	Количество возрастных групп		
		3-7л	7-10л	10-16л
1	Детский дом для дошкольников на 100 мест.	$\frac{100}{5-6 \text{ групп}}$	-	-
2	Детский дом для школьников на 100 мест	-	$\frac{50}{2 \times 25}$	$\frac{50}{2 \times 25}$
3	Детский дом смешанного типа на 160 мест	$\frac{60}{4 \text{ группы}}$	$\frac{50}{2 \text{ группы}}$	$\frac{50}{2 \text{ группы}}$
4	Комплекс детского дома на 250 мест	$\frac{60}{3 \times 20}$	$\frac{75}{3 \times 25}$	$\frac{75}{3 \times 25}$

1.5. В интернатных учреждениях установлена следующая наполняемость воспитательных групп:

в дошкольных группах до 7 лет:

1) в разновозрастных группах – 10 человек;

2) в одновозрастных группах: для детей до 4 лет – 8 человек;
от 4 до 7 лет – 12 человек;
учащиеся 1-9 классов - 17 человек.

1.6. Количество возрастных групп в интернатных учреждениях различной вместимости приведено в таблице I.

1.7. В доме Мехрибонлик могут создаваться коррекционные группы, требования к которым должны соответствовать санитарным нормам к школам-интернатам для детей с физическими и умственными недостатками.

II. УЧАСТОК

2.1. Интернатные учреждения следует располагать в зелёной зоне, пригороде, сельской местности; в районах, отдалённых от промышленных, коммунальных предприятий и сельскохозяйственных объектов.

2.2. Каждое интернатное учреждение должно иметь самостоятельный участок, удалённый от магистральных линий не менее чем на 30м.

Размеры каждого участка должны соответствовать правильному расположению необходимых зданий и сооружений, а также создавать максимально благоприятные санитарно-гигиенические условия для нормального развития и жизнедеятельности детей.

Земельный участок ограждается изгородью высотой не менее 1,6 м. По периметру земельного участка должна располагаться полоса деревьев и кустарников шириной 5 м.

Земельный участок должен быть сухим, хорошо проветриваемым и инсолируемым; иметь не менее двух выездов – основной и хозяйственный, удобные подъездные пути; обеспечивать необходимость отвода канализационных вод и устройства очистных сооружений.

2.3. На земельном участке должны быть чётко выделены основные зоны:

- отдыха,
- спортивная,
- учебно - опытная (подсобное хозяйство),
- хозяйственная

2.4. Зона отдыха предназначается для организации подвижных и тихих игр, индивидуальных занятий воспитанников на открытом воздухе.

а) Групповые площадки для детей дошкольного возраста по периметру участка соединяются кольцевой дорожкой шириной 1,5 м (для езды на велосипеде, изучения правил дорожного движения и т.п.).

Все площадки следует изолировать друг от друга зелёными насаждениями (кустарниками).

б) Площадь озеленения участка должна составлять не менее 50%. Зелёные насаждения не должны препятствовать доступу солнечных лучей в здания интернатных сооружений и должны защищать здания и групповые

площадки от перегрева; кустарник следует высаживать не ближе 5 м, а деревья – 10 м от здания;

Подбор видов зелёных насаждений должен обеспечивать наличие зелени в течение всего года. Для озеленения участка не допускается использовать деревья и кустарники с ядовитыми плодами и колючками.

в) Детские площадки должны иметь удобную связь с выходами из помещений соответствующих ячеек.

г) Групповые площадки для детей дошкольного возраста, кроме травяного покрытия должны иметь площадку с утрамбованным грунтом;

д) Каждая группа дошкольного возраста должна иметь на площадке теневой навес, площадью 40 кв. м, для защиты от солнца и осадков. Полы теневых навесов должны быть деревянными. Теневые навесы ограждаются с трех сторон. При теневых навесах, как правило, оборудуются, кладовые (встроенные шкафы, стеллажи, полки, скамьи с ящиками под сиденьями) для хранения игрушек и инвентаря.

Теневые навесы, пристраиваемые к зданиям, не должны затенять помещений групповых ячеек.

2.5. Спортивная зона на участке предназначается для проведения занятий физкультурой и спорта, а также для проведения торжественных сборов и линеек.

На земельных участках детских домов следует размещать площадку для занятий физкультурой площадью 150 кв.м. с травяным покрытием, возможен утрамбованный грунт. На физкультурной площадке следует выделить следующие зоны:

- для стационарного физкультурного оборудования;
- для выносного физкультурного оборудования;
- зону для профилактики плоскостопия;
- зону для проведения закаливающих мероприятий (воздушных и солнечных ванн), хорошо инсолируемую в утренние часы. В этой зоне можно организовывать плескательный бассейн глубиной 0,25 м с проточной водой.

В домах, «Мехрибонлик» где есть дошкольные группы, в спортивной зоне для них следует оборудовать отдельные площадки из расчёта 150 кв.м. при наличии до 80 детей данного возраста, и 250 кв.м. на 100 и более дошкольников. На спортивной площадке для дошкольников необходимо предусматривать

- беговую дорожку,
- яму для прыжков,
- площадку для гимнастического оборудования,
- площадку для спортивных игр,
- зону для профилактики плоскостопия,
- зону для проведения закаливающих мероприятий (воздушные и солнечные ванны), хорошо инсолируемую в утренние часы.

При наличии 100 и более детей дошкольного возраста следует устраивать открытые бассейны с проточной водой для обучения детей

плаванию; при меньшей вместимости – плескательные бассейны для приучения детей к воде, играм в воде.

Открытые бассейны следует проектировать габаритами 4-6 х 8-10-12,5 м и переменной глубиной 0,6-0,8 м. плескательные бассейны должны иметь свободную форму площадью 21 кв.м., переменную глубину 0,1-0,5 м. Доступ к бассейнам следует предусматривать через ножные ванны и проходной душ.

Спортивные площадки в домах «Мехрибонлик» до 150 детей планируются из расчёта 45 кв.м. на ребёнка школьного возраста, при вместимости детского дома от 150 до 250 человек – 32 кв.м. на 1 ребёнка школьного возраста.

Спортивная зона должна состоять из:

- легкоатлетической площадки,
- площадки для ручного мяча, баскетбола, волейбола, легкоатлетического метания (малые);
- площадки для гимнастики;
- площадки, комбинированной для волейбола и др.

2.6. Учебно-опытная зона предназначена для трудового воспитания детей, практических занятий по биологии, а также может выполнять функции подсобного хозяйства. Площадь учебно-опытной зоны (подсобного хозяйства) в домах «Мехрибонлик» вместимостью до 150 человек должна составлять 500-600 кв.м.; в домах «Мехрибонлик» большей вместимости – 1100 – 1300 кв.м. В этой зоне должны быть предусмотрены участки для выращивания овощных культур, плодово-ягодных, цветочно-декоративных растений. Также должны быть питомники для плодов – ягодных и декоративных растений, участок коллекционно-селекционной работы, парники с зоологическим уголком, метеорологическая и географическая площадка. Учебно-опытная зона отгораживается от остальной территории зелёной изгородью.

2.7. Площадь хозяйственной зоны зависит от вместимости интернатного учреждения. В интернатных учреждениях вместимостью до 150 мест площадь хозяйственной зоны должна составлять 500 кв.м.; в домах «Мехрибонлик» большей вместимости – 1000 кв.м.

Хозяйственная зона располагается на границе участка, изолируется от остальной территории зелёными насаждениями и штакетником и имеет самостоятельный выезд и удобную связь с пищеблоком и прачечной. Площадь хозяйственного двора, а также подъездные пути должны иметь твёрдое покрытие (асфальт, бетон). В этой зоне размещаются сараи и лари для хоз.инвентаря, удобрений, мастерских; гараж для автомобиля и мусоросборники, овощехранилище. Все постройки, за исключением мусоросборников, располагаются по периметру.

Мусоросборники – металлические баки с крышками ставят не ближе 35 м от здания на огороженной площадке с цементным, асфальтовым или кирпичным покрытием и высотой ограждения – 1,5 м. при этом размер

площадки должен превышать площадь мусоросборников на 1,5 м со всех сторон.

На свободной территории размещаются приспособления для сушки белья и постельных принадлежностей, чистки ковров.

Участок интернатных учреждений должен хорошо освещаться в вечернее время. Столбы с осветительной арматурой ставятся вблизи площадок и входных дорожек. Для освещения входов в здание применяется специальная осветительная арматура, прикрепляемая к стене здания. Освещённость на уровне земли должна составлять 40-50 люкс.

III. ЗДАНИЕ

3.1. Здания интернатных учреждений должны размещаться в отдельно стоящих зданиях не более трёх этажей.

В зависимости от вместимости и климатических условий здания могут иметь компактную, блочную или павильонную структуру.

3.2. Здания должны оборудоваться системами хозяйственно – питьевого, противопожарного и горячего водоснабжения, канализацией и центральным отоплением.

3.3. Ввод в эксплуатацию вновь выстроенных и после реконструкции или проведённого ремонта зданий интернатных учреждений требует обязательного заключения санитарно – эпидемиологической службы для разрешения на функционирование объекта.

3.4. В здании должен соблюдаться принцип изоляции жилых помещений от административно – хозяйственных, а также групповой изоляции, особенно при наличии дошкольных групп.

3.5. Наружные входы в здание должны быть с одним тамбуром. Глубина тамбуров не менее 1,6 м., наружная дверь одного из входов должна открываться вовнутрь.

В домах «Мехрибонлик» с дошкольными группами одним входом могут пользоваться не более 4 – х групп, включая детей 6 – летнего возраста. В интернатных учреждениях малой вместимости одним входом могут пользоваться дети дошкольного и младшего школьного возраста.

3.6. Состав и площади помещений интернатных учреждений определяются в зависимости от их вместимости.

В составе этих зданий следует предусматривать жилые помещения (групповые ячейки), общеобразовательные, медицинские, служебно-бытовые, пищеблок и постирочную (прачечную) (приложение №6).

3.7. В домах «Мехрибонлик», где есть дошкольные группы, должно предусматриваться карантинное отделение.

3.8. Групповые ячейки для дошкольников располагаются преимущественно на 1 этаже. Состав и площади помещений даны в приложении № 1.

Состав и площадь помещений групповой ячейки детей дошкольного возраста даны в приложении №2.

3.9. Туалетные помещения, включающие умывальную и уборную, проектируются из расчёта 0,7 кв. м на одного ребёнка. В туалетных

устанавливается 1 унитаз на 10 девочек, 1 унитаз и 1 писсуар на 20 мальчиков; 1 умывальник на 8 девочек и 1 умывальник на 8 мальчиков.

Устанавливается по 1 ножной ванне на 10 девочек и мальчиков.

Кабина личной гигиены проектируется на каждые 15-20 девочек школьного возраста площадью не менее 3 кв.м. в ней устанавливается 1 биде, 1 унитаз и 1 умывальник.

В туалетной комнате необходимо предусмотреть обособленное место для стирки и сушки мелких личных вещей детей.

Входы в туалетные комнаты не допускается предусматривать с лестничных площадок и размещать непосредственно против входов в спальные помещения.

3.10. В интернатных учреждениях вместимостью до 150 мест допускается устройство централизованной гардеробной с сушильной комнатой из расчёта 4 кв. м на 35-40 воспитанников. Площадь гардеробной на 75 детей должна составлять 40 кв.м, на 150 детей – 75 кв.м.

На объектах Мехрибонлик вместимостью более 150 мест гардеробную (12 кв. м) с сушильной комнатой (34 кв. м) необходимо размещать в составе каждой жилой ячейки.

3.11. В составе жилой ячейки должна предусматриваться комната воспитателя площадью 8 кв.м.

3.12. Медицинские помещения в интернатных учреждениях должны размещаться на первом этаже спального корпуса и иметь самостоятельный выход.

3.13. Карантинное отделение, из расчёта 10% вместимости учреждения, должно состоять из: приёмной - раздевальни, игровой, спальни, веранды, туалетной с душевой. Площадь приёмной – раздевальни должна быть не менее 5 кв.м., туалетной с душевой – 9 кв.м. площадь остальных помещений – 3 кв.м. на ребёнка. При вместимости 150 детей под карантинное отделение отводится I групповая ячейка. Карантинное отделение располагается на I этаже и имеет самостоятельный вход.

3.14. Карантинное отделение, изолятор и медицинские помещения необходимо располагать рядом друг с другом ввиду устранения повторения: комната медицинской сестры, стерилизационной, хранения медикаментов (аптечка). Состав и площади медицинских помещений интернатных учреждений следует принимать согласно приложению № 3. Платы изолятора должны быть непроходимыми, как для детей дошкольного, так и школьного возраста.

3.15. Медицинская комната должна иметь самостоятельный ход из коридора, размещаться смежно с палатами изолятора; между палатами должны предусматривать устройство остеклённого проёма на высоте 1,2 м от уровня пола.

3.16. Состав и площадь служебно-бытовых помещений интернатных учреждений следует принимать согласно приложению № 4.

3.17. Состав и площадь помещений пищеблока следует принимать согласно приложению № 5. Столовые и производственные помещения при них следует размещать, как правило, на первом этаже, с отдельным входом.

Складские помещения столовых, а также бытовые помещения для персонала при обеспечении последних вентиляцией допускается размещать в подвальных этажах с отметкой пола не менее чем на 1 м выше наивысшего уровня грунтовых вод. Из подвала должен быть предусмотрен отделенный выход наружу.

Проходные кладовые или проход в кладовые через кухню не допускается. Машинные отделения холодильных установок пищеблоков следует, как правило, размещать у наружных стен здания. Производственные помещения столовых проектируются с учётом размещения в них комплекта торгово-технологического оборудования на электрообогреве.

В кухнях следует предусматривать установку оборудования, работающего на электричестве.

IV. ЕСТЕСТВЕННОЕ И ИСКУССТВЕННОЕ ОСВЕЩЕНИЕ

4.1. Все основные помещения интернатных учреждений должны иметь непосредственное прямое естественное освещение.

Наилучшей системой естественного освещения является боковое левостороннее и ленточное освещение с обязательным применением солнцезащитных устройств.

При глубине помещения более 6 м обязательно устройство правостороннего подсвета. Высота правостороннего подсвета при наличии глухой перегородки должна быть не менее 2,2 м от потолка и 0,8 м от пола (при высоте 3,0 м).

4.2. Допускается освещение вторым светом проходных коридоров и умывальных.

Освещение только искусственным светом допускается в складских, бытовых помещениях и коридорах, столовых, хозяйственных и инвентарных кладовых, уборных для персонала.

4.3. Коэффициент естественной освещенности (КЕО) в основных помещениях интернатных учреждений должен соответствовать действующему КМК «Естественное и искусственное освещение. Нормы проектирования».

При одностороннем естественном освещении нормируются минимальные значения КЕО в точке, расположенной на расстоянии 1 м от стены, наиболее удаленной от цветных проёмов, на пересечении вертикальной плоскости характерного разреза помещения и условной рабочей поверхности (или пола).

При двустороннем боковом освещении минимальное значение КЕО нормируется в точке посередине помещения на пересечении вертикальной плоскости характерного разреза помещения и условной рабочей поверхности (или пола).

Освещённость должна быть равномерной. Равномерность освещения определяется отношением минимальной освещённости в люксах (лк) к максимальной и должна соответствовать не менее 0,3.

4.4. Очистку оконных стёкол необходимо проводить не реже 3-4 раз в год снаружи и не менее 1-2 раза в месяц изнутри.

Побелка потолка, верхних частей стен и оконных откосов проводится по мере необходимости. Двери, оконные рамы и переплёты окрашиваются белой масляной краской.

Во избежание уменьшения уровней естественной освещённости внутри основных помещений на подоконниках не должно быть высоких широколистных цветов, снижающих уровень естественного освещения. При размещении цветов на подоконниках высота их не должна превышать 15 см (от подоконника). На каждом окне не должно быть более 2-3 цветов. Цветы рекомендуется размещать также в подвесных (на стене) или переносных цветочницах высотой 65-70 см от пола и в уголках природы.

Деревья следует сажать на расстоянии не ближе 10 м от здания, а ветки растущих около здания деревьев коротко подрезать каждую весну.

4.5. Источники искусственного освещения должны обеспечивать достаточное и равномерное освещение всех помещений. Нормируемые уровни искусственной освещённости в основных помещениях интернатных учреждений предоставлены в таблице 2.

Таблица 2.

**Наименьшая освещённость в основных помещениях
интернатных учреждений**

№ п/п	Наименование помещения, рабочей поверхности	Наименьшая освещенность в лк ^x	Поверхности, к которым относятся нормы освещения
1.	Помещения для дошкольных групп: раздевальная Групповая Спальная, веранда туалетная буфетная	200 300 75 75 200	На полу горизонтальные поверхности на уровне 0,5 м на полу на уровне 0,8 м
2.	Помещения для комнаты для отдыха и приготовления уроков спальные комнаты комната чистки одежды, обуви глажения комната дежурных воспитателей уборные, умывальные комнаты личной гигиены девочек, душевые	300 75 200 150 75 75	горизонт. – 0,8 м горизонт. – 0,8 м горизонт. – 0,8 м - “ – На полу На полу

3.	обеденный зал	200	горизонт. – 0,8 м
	вестибюли и гардеробные	150	На полу
	главные лестницы	100	на полу. на ступеньках
	остальные лестничные клетки	50	- “ –
	библиотека	300	на уровне 0,8,
	общие помещения для всех видов учреждений:		горизонтально
	кабинет врача	300	горизонт. – 0,8 м
	комната заболевшего ребёнка	150	горизонт. – 0,5 м
	изолятор	150	- “ –

X - согласно действующему СНиП «Естественное и искусственное освещение. Нормы проектирования».

Преимущественно должно применяться люминесцентное освещение.

Для общего освещения помещений следует применять потолочные или подвесные светильники, относящиеся к классу рассеянного или преимущественно прямого света, т.е. падающего в верхнюю полусферу 60-80% светового потока. Выбор светильников и размещение их должно осуществляться согласно таблице 4.

При использовании ламп накаливания рекомендуется применять в групповых комнатах, комнатах для проведения занятий, отдыха, приготовления уроков светильники типа ПКР-300, НСО-12-300, для освещения спален и палат изоляторов светильники типа НПО20-Іх100, ПЛ-П-Іх100, НПО10-Іх100, НПО16-Іх60, НПО7-Іх100, НПО6-Іх100, НСЛ02-Іх100, НСОП, НСО08. В помещениях с постоянным пребыванием детей, штепсельные розетки и выключатели должны устанавливаться на высоте 1,5м от пола.

При использовании ламп накаливания уровень освещённости должен быть в два раза выше нормируемого люминесцентного освещения.

Искусственное освещение следует включать в соответствии со световым календарём, приведённым в приложении 7.

Таблица 4

Рекомендации по искусственному освещению основных помещений интернатных учреждений

Помещения	Система освещения	Тип и мощность светильников	Тип ламп	Размещение светильников
Раздевальные, групповые, комнаты для отдыха и приготовления уроков	Общее равномерное	ЛС0012х40/П. ЛПР2х40-01 ус ЛПО282х40-001-09 ЛПО332х58-002-004 Л20ІБ 2х40-21 Л20ІГ 2х40-25 ЛП00І 2х40/Д-01 ЛП002 2х40/Н-02 УСП119 2х40	ЛБ ЛХБ, ЛЕ ЛДЦ	Вдоль преимущественного расположения рядов столов, параллельно длинной стороне помещения

		ЛПО13-2х40/П-01 Л20IP-2х40-02М ЛС002 2х40-004 уч		
Спальные помещения, веранды	Общее равномерное + дежурное (ночное)	- " -	ЛБ -, л.н. ЛЕ+ МОЗ6-25	Вдоль преимущественного размещения оборудования
Раздевальные, гардеробы, вестибюли, коридоры	Общее равномерное	- " -	ЛБ ЛЕ ЛТБЦ	Вдоль прохода, шкафов.
Зал для музыкальных и гимнастических занятий.	- " -	- " -	ЛБ ЛЕ ЛТБЦ	любое

Таблица 5

Параметры зрительных люминесцентных ламп

Тип лампы	Мощность, Вт	Напряжение сети, В	Эритемный поток, мэр	Эритемная облученность ^х мэр/кв., м	Продолжительность горения, час
ЛЭ-15	15	127-220	300	32	1500
ЛЭ-30-1	30	220	750	75	5000
ЛЭР-30	30	220	1000	120	3000
ЛЭР-40	40	220	1600	140	1500

Х - эритемная облученность на расстоянии 1 м в плоскости, параллельной оси лампы.

Рекомендуются светильники с эритемными люминесцентными лампами: ЛС002-2х40 – 1х30/Р-01-подвесной светильник рассеянного света с лампами мощностью 40 Вт и эритемной лампой мощностью 30 Вт: ЛПО15-2х40/1х15 – светильники - облучатели прямого света с 2-мя люминесцентными лампами мощностью 40 Вт и эритемной лампой мощностью 15 Вт, с экранирующей решёткой, боковыми рассеивателями и зеркальным отражателем для эритемной лампы.

V. САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

5.1. Здания интернатных учреждений домов Мехрибонлик должны оборудоваться системами хозяйственно-питьевого, противопожарного и горячего водоснабжения, канализацией и водостоками в соответствии с нормами ШНК по проектированию внутреннего водопровода и канализации зданий, а также проектирования горячего водоснабжения.

5.2. Все интернатные учреждения должны быть обеспечены доброкачественной питьевой водой из расчёта на 1 человека: для домов Мехрибонлик - 200-250 л/сутки.

Качество воды должно соответствовать санитарным требованиям, предъявляемым к питьевой воде, в соответствии с действующим ГОСТ 950-2000 «Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству».

При выборе источника водоснабжения следует руководствоваться ГОСТом «Охрана природы. Гидросфера. Правила выбора и оценка качества источников централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения».

В отдельных случаях, по согласованию с местными органами санитарно-эпидемиологической службы могут использоваться децентрализованные источники, качество воды в которых должно соответствовать требованиям «Санитарных правил по устройству и содержанию колодцев и каптажей родников, используемых для централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения».

5.3. Во всех интернатных учреждениях горячим водоснабжением должны быть обеспечены столовые, производственные помещения пищеблока, включая кухню; прачечная, умывальные при санитарных узлах, душевые, медицинский кабинет и изолятор.

Горячее водоснабжение должно быть подведено также к ногомойкам и комнатам личной гигиены девочек.

5.4. Устройство канализации следует предусматривать в спальнях корпусах, оборудованных санитарными узлами, в столовой, пищеблоке, в помещениях медицинского назначения, прачечной, душевой, а также в отдельно стоящих уборных и умывальных.

5.5. В не канализованных районах интернатные учреждения должны оборудоваться внутренней канализацией при условии устройства местных очистных сооружений.

Вопросы о выборе и устройстве местных систем водоснабжения и канализации решаются по согласованию с органами Госсанэпиднадзора.

Помойные выгребные ямы должны состоять из изолированного выгреба и надземной части с крышкой и решёткой для отделения твёрдых отходов. Глубину выгреба от поверхности земли необходимо рассчитывать в зависимости от уровня грунтовых вод, но не более 3-х м. Выгребы должны быть сделаны из камня, кирпича, железобетона. Люки для очистки выгреба должны быть оборудованы хорошо пригнанными плотными двойными крышками под замком. Дно выгреба должно иметь уклон по направлению к люку.

5.6. В туалетных для детей дошкольного возраста должно быть четыре умывальника. За перегородкой располагаются унитазы (не меньше трёх).

В интернатных учреждениях высота установки санитарных приборов, считая от пола помещений до борта прибора, должна быть;

- умывальников для детей дошкольного возраста 0,3 м
- умывальников для детей школьного возраста 0,6-0,7 м в зависимости от возраста учащихся
- мелкого душевого поддона для детей дошкольного возраста (при высоте расположения душевой сетки над днищем поддона – 1,6 м) – 0,3м

Расстояние между кранами должно быть не меньше 0,5 м для младших школьников и 0,8 м для старших. Проход между двумя рядами умывальников должен быть не менее 1,6 м. Душевые сетки должны быть с гибким шлангом.

5.7. Унитазы в уборных устанавливаются в открытых кабинах. В уборных для старших девочек 1-2 кабины должны иметь двери. Для детей дошкольного и младшего школьного возраста должны устанавливаться детские унитазы. Комнаты личной гигиены девочек оборудуются биде, умывальником, тумбочкой и педальными бачками.

VI. ОБОРУДОВАНИЕ ПОМЕЩЕНИЙ

6.1. Оборудование детских интернатных учреждений должно соответствовать росту и возрастным особенностям детей, учитывать гигиенические и педагогические требования.

6.2. Перечень оборудования для основных помещений дошкольных групп в детских домах и школах – интернатах приведён в таблице 6.

а) размеры столов, стульев и кроватей должны соответствовать действующим стандартам по дошкольной и ученической мебели.

Стулья должны быть в комплекте со столами, т.е. одной группы и иметь одинаковую маркировку. Размеры столов и стульев и их маркировка приведены в таблице 7.

б) расстановка оборудования в групповых помещениях дошкольников должна проводиться с учётом зонирования помещения (выделять зоны занятий, тихих и подвижных игр и т.д.), оставляя максимальную площадь для подвижных игр. В групповых ячейках целесообразно оборудовать спортивную зону.

в) При расстановке в групповых дошкольных групп столов необходимо соблюдать следующие требования:

- столы устанавливаются у светонесущей стены при обязательном левостороннем освещении;
- двухместные столы – не более чем в два ряда;
- четырёхместные столы устанавливаются не более чем в два ряда;
- расстояние между рядами столов должно не менее 0,5 м;
- расстояние первого ряда от светонесущей стены – 1 м;
- расстояние первых столов до доски – 2,5-3;
- высота подвеса нижнего края настенной доски – 0,7-0,8м;

г) При расстановке кроватей следует соблюдать разрывы: между длинными сторонами – 50см, изголовьями – 20 см. Расстояние кроватей от наружных стен должно быть не менее 0,6м в северных районах.

Таблица 6.

Перечень оборудования для основных помещений дошкольных групп

Наименование	Количество на помещение групповой			
	Младшая	Средние	Старшая	----
1	2	3	4	5

Скамья для одевания	4	4	4	4
Шкаф для одежды детей пятиместный	4	4	4	5
Шкаф для одежды персонала	1	1	1	1
Класс-столовая				
1-местный комплект стол- стул. № 1	2	1	-	-
№ 2	3	4	-	-
2-местный комплект стол-стул. № 2	-	-	4	4
№ 3	-	-	5	5
№ 4	-	-	1	1
Шкаф для учебно- наглядных пособий	2	2	2	2
Доска грифельная	1	1	2	2
Игровая Комплект детский 2-местный группы №2	-	-	1	1
№3	-	-	1	1
№4	-	-	1	1
Стол ленточный подоконный	-	2	2	2
Комплект мебели для уголка природы	1	1	1	1
Шкаф для игрушек и пособий	2	2	2	2
Шкаф для крупного строительного материала	1	1	1	1
Диван	1	1	1	1
Доска классная (1000x1200x600мм)	1	1	1	1
Кровать детская, тип II	20	20	20	20
Шкаф для индивидуальных комплектов одежды	1	1	1	1

д) Физкультурное оборудование, должно, применяться согласно типовой программе «Физическая культура в детском саду», разработанной Министерством народного образования РУз.

е) В комнатах ручного труда для детей дошкольного возраста необходим следующий набор инструментов и оборудования:

- стационарные верстаки – 6 штук (высота 650 мм, ширина 340-450 мм, длина 650-830 мм);
- молотки 6-7 штук (масса молотка с ручкой 0,2-0,28 кг, максимальные диаметры овального сечения руки 25х13 мм, длина ручки 250мм. допускается применять молотки 7850-0101 Ц 15.хр. ГОСТ 321077 и 7850-0116 Ц 15 хр. ГОСТ 3210-77). Для первых ознакомительных занятий допускается применять молотки 7850-0115 Ц 15.хр. ГОСТ 2310-77 с массой бойка 0,1 кг;
- клещи – 6 штук (масса 0,2-0,28 кг, максимальная растяжка рычагов – 55мм). Допускается применять клещи строительные КС-150 ГОСТ 14184-69;
- гвозди 3-4 кг, толевые, круглые 2х25 ГОСТ 4029-63 и 2х20 ГОСТ 4034-63; тарные П. 1,6х25 ГОСТ 4034-63, П. 1,8х40 ГОСТ 4034-63;
- ножовки 6 штук с длиной ножовочного полотна 230-290 мм, масса ножовки с ручкой – 0,2-0,28 кг. Рекомендуется применять ножовки со сменными полотнами;
- подставки для регулировки высоты рабочей поверхности-6шт. (высота 40 мм, ширина 40 мм, длина 600 мм);
- струбцины, прижимные пластины – 12 штук;
- распиловочные коробки А.С. Шастова – 2 штуки;
- для хранения инвентаря, материала и поделок шкафы «Для игрушек и пособий» - 4 штуки.

При проведении занятий по труду в помещении групповой следует использовать раскладные верстаки – 4 штуки.

ж) Во избежание детского травматизма шкафы, полки, вешалки и т.п. должны быть закреплены.

6.3. Оборудование помещений для воспитанников школьного возраста.

а) Комнаты для приготовления занятий оборудуются столами и стульями ученическими по ГОСТ. В этих комнатах целесообразно предусматривать встроенные шкафы для хранения учебников, тетрадей и других учебных пособий.

б) Спальни оборудуются кроватями для взрослых, шкафами для белья и прикроватными тумбочками. Для детей до 10 лет, возможно, использовать подростковые кровати.

в) Рекреации-игровые оборудуются столами для настольных игр, шкафами для игрушек; целесообразно предусмотреть спортивное оборудование (домашний стадион или его элементы).

г) Столовые оборудуются столами обеденными по ГОСТ.

д) Оборудование физкультурного зала должно соответствовать, возрастным особенностям учащихся и представлено несколькими типоразмерами. В таблице 7 приведён перечень основного спортивного оборудования и количество типоразмеров.

Таблица 7.

Наименование	Количество (шт.)	
	Типа – размеров	Всего
Брусья параллельные	2	2
Козёл гимнастический	1	1
Кольца гимнастические	1	2 пары
Конь гимнастический	1	1
Лестница гимнастическая	1	1
Маты гимнастические	1	6
Перекладины гимнастические	1	2
Скамейки гимнастические		4 – 6
Стенка гимнастическая		12 – 15 пролётов
Гранаты для метания	3	20
Диски для метания	3	8
Канаты для лазания	-	2
Баскетбольные мячи		4
Футбольные мячи		4
Волейбольные мячи		2
Набивные мячи		20
Мостики для прыжков		2
Стойки для прыжков		2
Шесты для лазания	2	2
Ядра для толкания	4	8

е.) Оборудование мастерских должно обеспечивать условия для соблюдения правильной рабочей позы во время трудовых операций. Верстаки должны регулироваться по высоте; возможно, устранять несоответствие рабочего места росту детей с помощью подставок под ноги.

В столярной мастерской верстаки ставят перпендикулярно к окну или под углом 45° . расстояние между верстаками должно составлять не менее 80 см, а между рядами – 120 см.

В слесарной мастерской верстаки ставят так, чтобы свет на обрабатываемую деталь падал спереди или справа. Расстояние между рядами верстаков должно быть не менее 1 м.

Размеры и масса инструментария для работ в мастерских и на участке должны соответствовать возрастным возможностям детей.

6.4. Детские интернатные учреждения должны иметь на участке следующий необходимый набор спортивного и садового инвентаря:

а) спортивный:

велосипед 2-колёсный,
велосипед 3-колёсный,
самокат.

б) садово-огородный:

грабли железные,
лопаты деревянные для снега,

лопаты железные,
мешок хозяйственный,
мотыги с деревянными черенками,
разрыхлитель 3-рожковый,
лейки, вёдра,
скребки,
шланг,
тачка,
секатор,
пила-ножовка,
ящик для мусора,
совок для мусора,
метла,
газонокосилки.

VII. САНИТАРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧАСТКА И ПОМЕЩЕНИЙ

7.1. Во всех интернатных учреждениях участок необходимо убирать ежедневно. Траву, цветы, кустарники, дорожки весной и летом поливают водой, в зимнее время – площадки и дорожки расчищают от снега. Ранней весной и поздней осенью необходимо проводить очистку территории от листвы и веток.

Уборка должна проводиться ежедневно и по мере загрязнения. В тёплое время года уборка участка должна осуществляться после предварительной поливки и обязательно при закрытых окнах помещений. В жаркую сухую погоду поливка проводится 2 раза в день.

Оборудование участка (столы, скамьи, физкультурное оборудование и др.) должно быть в исправном состоянии и ежедневно протираться.

7.2. В интернатных учреждениях для сбора бытовых отходов на дворовой территории устанавливаются мусоросборники закрытого типа. Мусоросборники регулярно, а в тёплое время ежедневно, очищают от содержимого, промывают и дезинфицируют 10% раствором хлорной извести.

При отсутствии канализации выгребные ямы и мусоросборники следует очищать при заполнении 2/3 их объёма и обрабатывать в соответствии с действующими указаниями по борьбе с мухами.

Внутренние поверхности дворовой уборной и ручки дверей ежедневно моют с использованием 1% раствора хлорамина или 1% осветленного раствора хлорной извести.

7.3. Содержание бассейнов, оборудованных на участке, должно соответствовать требованиям действующих санитарных правил «Содержание мест занятий по физкультуре и спорту», утверждённых в установленном порядке.

7.4. У входа здания следует иметь скребки, решётки. В помещении у входной двери должен лежать влажный коврик. Коврик и решётки каждый раз после утреннего прихода детей или прихода их с прогулки очищают и моют.

7.5. Во всех интернатных учреждениях уборку помещений следует проводить ежедневно обязательно влажных способом при открытых окнах, фрамугах с применением моющих средств (мыло, кальцинированная сода, моющие порошки). Полы следует мыть не менее 2-х раз в день, мебель, радиаторы, подоконники протирать влажной тряпкой; детские шкафчики для одежды ежедневно протирать и один раз в неделю мыть. Жалюзийные решётки вентиляционных систем должны быть открыты и систематически очищаться от пыли, прикрывать их следует только при резком перепаде температур воздуха помещений и наружного воздуха. Очистка шахт вытяжной вентиляции должна проводиться 2 раза в год. Мытье оконных проёмов с очисткой стёкол с наружной и внутренней сторон должно осуществляться 2 раза в год (весной и осенью).

7.6. Генеральная уборка помещений проводится 1 раз в месяц.

Генеральная уборка включает: мытьё полов, осветительной арматуры, окон, дверей, стен, отопительных приборов, обметание паутины, протирку мебели и проводится с применением моющих (приложение № 1) и дезинфицирующих средств.

В качестве и дезинфицирующих средств рекомендуется использовать малотоксичные препараты: 0,5% - 1,0% растворы хлорной извести и хлорамина, 0,5% раствор гипохлорита кальция или другими разрешенными Минздравом препаратами.

Постельные принадлежности (матрацы, подушки, одеяла) периодически должны выноситься на воздух для проветривания и подсушки. Один раз в год постельные принадлежности должны подвергаться химической чистке. Ковры должны ежедневно очищаться пылесосом, периодически выколачиваться и протираться влажной щеткой, один раз в год подвергаться сухой химической чистке.

7.7. Необходимо иметь 3 комплекта постельного белья.

7.8. Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Чистое бельё доставляется в мешках и хранится в шкафах.

7.9. Вновь приобретённые игрушки (за исключением мягко набивных) перед поступлением в групповые должны мыться в течение 15 мин. проточной водой с мылом и затем высушиваться на воздухе (резиновые, пенополиуретановые, пенолатексные, пластизольные и др. аналогичные игрушки) должны при этом тщательно отжиматься. Пенолатексные ворсованные игрушки должны обрабатываться согласно инструкции завода-изготовителя.

Столы должны промываться горячей водой с мылом после каждого приёма пищи специальной ветошью, которая простирывается, просушивается и хранится в специальной посуде с крышкой.

7.10. При осложнении эпидемиологической ситуации ежедневную влажную уборку всех помещений проводят с применением дезинфицирующих средств (концентрация рабочих растворов устанавливается согласно приказов Минздрава). Столы промывают 0,5% раствором хлорной извести, затем

горячей водой и вытирают насухо. Игрушки дезинфицируют в 0,5% растворе хлорамина или 0,5% растворе хлорной извести в течение 30 мин, затем промывают и просушивают.

7.11. В умывальных и уборных полы, стены, дверные ручки следует ежедневно горячей водой с применением моющих средства, а полы мере загрязнения протирать несколько раз в день. Унитазы моют 2 раза в день горячей водой с применением моющих средств; для мочекислых солей необходимо использовать препарат «Санитарный», а при его отсутствии – 2% раствор соляной кислоты. После указанной обработки унитазы обильно промывают водой. Обработку проводят 2 раза в месяц.

7.12. Уборочный инвентарь (тазы, вёдра, щётки, тряпки и др.) должен быть маркирован, закреплён за отдельными помещениями (особенно в столовой) и храниться отдельно в специально выделенных для этого шкафах или стенных нишах.

Уборочный инвентарь для мытья полов и уборки санитарных узлов должен иметь сигнальную окраску (красную, оранжевую) и храниться отдельно. Весь уборочный инвентарь после использования следует промывать горячей водой с моющими средствами.

Дезинфицирующие растворы должны храниться в тёмной посуде, в местах, недоступных детям.

7.13. Для предотвращения появления насекомых в помещениях, окна в пищеблоке, постирочной, туалетных и др. в тёплое время года должны быть засетчаны металлической сеткой.

VIII. ВОЗДУШНЫЙ РЕЖИМ

8.1. Здания интернатных учреждений должны быть оборудованы системами центрального отопления и вентиляции.

Теплоснабжение зданий следует предусматривать от тепловых сетей ТЭЦ, районных и местных котельных.

При отсутствии централизованного источника теплоснабжения допускается устройство местной кабельной согласно главе СНиП «Котельные. Нормы проектирования».

В качестве нагревательных приборов могут применяться радиаторы, трубчатые нагревательные элементы, встроенные в бетонные панели. Во избежание ожогов и травм у детей отопительные приборы должны быть ограждены съёмными деревянными решётками. Не допускается устройство ограждений из ДСП.

8.2. В сельских населённых пунктах в одноэтажных зданиях допускается устройство печного отопления на газе. Запрещается установка конвекторов, закрепление радиаторов самодельными крючками из арматуры. Топка должна устраиваться в коридоре. Топочное отверстие должно закрываться герметическими дверками. Топку печей необходимо осуществлять в отсутствии детей.

8.3. Отопление и вентиляция в зданиях интернатных учреждений должны учитывать требования главы СНиП «Отопление, вентиляция и кондиционирование. Нормы проектирования».

8.4. Помещения с постоянным пребыванием детей и подростков должны быть обеспечены чистым свежим воздухом при кратности воздухообмена 1,5.

8.5. Температура воздуха в основных помещениях детских домов должна быть: в спальнях – $+18-20^{\circ}\text{C}$, в умывальных $+20-23^{\circ}\text{C}$, в душевых – не ниже $+26^{\circ}\text{C}$, в уборной $+17-21^{\circ}\text{C}$, в вестибюле и гардеробе $+16-19^{\circ}\text{C}$.

8.6. Оптимальная относительная влажность воздуха в помещениях интернатных учреждений должна составлять 40-55%, в кухне и постирочной допускается 60-70%.

IX. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

9.1. Организация питания детей в детских домах должна проводиться соответствии с СанПиНом 0219-07 «Среднесуточные рациональные нормы потребления пищевых продуктов и гигиенические требования к организации питания в детских дома и в вспомогательных, санаторных школах-интернатах»

Во всех интернатных учреждениях особые требования предъявляются к устройству и содержанию пищеблоков. Кухня и подсобные помещения должны размещаться в светлых, легко проветриваемых помещениях. Полы в пищеблоке должны быть из гладкого, нескользкого, прочного, удобного для уборки материала (керамические плитки).

В моечном и заготовочных цехах, должны иметься трапы с уклоном для стока воды в канализацию.

Стены на высоте 1,8-2м следует покрывать легко моющимися материалами – светлыми глазированными плитками или светлой масляной краской.

9.2. Для обработки и приготовления пищи, как правило, следует устанавливать электрическое оборудование.

В газифицированных районах допускается установка газовых плит и другого оборудования закрытого типа с отводом продуктов сгорания в вытяжные вентиляционные каналы. Помещение кухни должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

В сельских учреждениях вместимостью до 50 мест (включительно) допускается применение кухонных плит на твёрдом топливе.

9.3. Требования к устройству, оборудованию, содержанию пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам к организации общественного питания, изготовлению и обороту в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

9.4. Технологическое оборудование, инвентарь, посуду, тару изготавливают из материалов, имеющих санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным правилам и маркируют для сырых и готовых продуктов.

9.5. Инструкция по применению моющих и дезинфицирующих средств обязательно доводится до сведения всех сотрудников, использующих данное средство (с учетом конкретного режима проводимой обработки).

9.6. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в сухом, хорошо проветриваемом помещении. Растворы хранят в ёмкостях из темного стекла с хорошо пригнанной пробкой, избегая воздействия на них света и влаги, не более 5 дней.

9.6. Для мытья кухонной посуды используют металлические ванны типа ВМ-1, ВМ-2, ВМ-1А, ВМ-2А (не менее 2-х из нержавеющей стали, алюминия, дюраля и др.) с подводкой к ним горячей и холодной воды с установкой смесителей. Температура горячей воды в точке разбора – не менее 65°C.

9.7. В местах присоединения ванны к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки.

9.8. Варочные котлы после освобождения от остатков пищи моют горячей водой не ниже 40°C с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решётчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

9.9. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь: лопатки, мешалки и др. после мытья в первой ванне с горячей водой (50°C) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой с температурой не ниже 65°C во второй ванне, обдают кипятком и тщательно просушивают.

9.10. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают

9.11. Столовая и чайная посуда может быть изготовлена из фаянса, фарфора (тарелки, блюда, чашки), а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) – из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и приборы из алюминия.

9.12. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется с применением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 45°C, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решётках.

9.13. Чашки промывают горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивание горячей проточной водой производят во второй ванне и просушивают.

9.14. Столовые приборы после механической чистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

9.15. Пищевые отходы на пищеблоке и в столовой собирают в промаркированные металлические ведра с крышками или педальные бачки, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра и бачки независимо от наполнения очищают с помощью шлангов над канализационными трапами, промывают 2%-ным раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивают горячей водой и просушивают.

9.16. В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводят мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти т.п. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

9.17. В помещениях пищеблока проводят санитарно-профилактические мероприятия по борьбе с мухами, тараканами и грызунами, а при их появлении – истребительные, с использованием разрешённых химических препаратов в порядке, установленном Минздравом Республики Узбекистан (приложение 1).

9.18. Столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллические из нержавеющей стали или дюралюминия. Столы для обработки сырого мяса и рыбы покрываются оцинкованным железом (с закруглёнными углами).

9.19. Для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи, доски из деревьев твердых пород без щелей и зазоров, гладко выструганные. Разделочные доски из пластмассы, ДСП, ДВП, прессованной фанеры к использованию не допускаются.

9.20. Доски, ножи должны быть промаркированы: «СМ» - сырое мясо, «СК» – сырые куры, «СР» - сырая рыба, «СО» – сырые овощи, «ВМ» – вареное мясо, «ВР» - вареная рыба, «ВО» - вареные овощи, «Гастрономия», «Сельдь», «Х» – хлеб, «Зелень», «М.СЛ.» – масло сливочное.

9.21. Для приготовления и хранения готовой пищи следует использовать посуду, изготовленную из нержавеющей стали. Алюминиевую и дюралюминиевую посуду используют только для приготовления и кратковременного хранения пищи. Компоты готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду.

9.22. Количество комплектов столовой и чайной посуды должно полностью обеспечивать одномоментную посадку детей без дополнительной обработки посуды и приборов в течение приёма пищи.

9.23. Транспортировку пищевых продуктов необходимо проводить в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

9.24. Транспортирование скоропортящихся продуктов производят в закрытой маркированной таре. В теплое время года скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом (1 час без льда и 3 часа при наличии льда), обеспечивающим

сохранение температурных режимов транспортировки. Выделяемый для перевозки продуктов транспорт должен иметь санитарный паспорт. Кузов автотранспорта изнутри обивают материалом, легко поддающимся санитарной обработке и оборудуют стеллажами.

9.25. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, пользуются санитарной одеждой (халат, рукавицы), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных анализов и прохождений профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

9.26. Транспортные средства для перевозки продуктов содержат в чистоте. Их нельзя использовать для перевозки людей и других товаров.

9.27. Ежедневную санитарную обработку транспорта для перевозки продуктов проводит водитель машины, дезинфекцию – 1 раз в 10 дней.

9.28. Тара, в которой привозят продукты с базы, должна быть промаркирована и используется строго по назначению. Клеёнчатые и другие мешки, металлические и деревянные ящики, бидоны, фляги после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2% раствором кальцинированной соды (20 г препарата на 1 литр воды), ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению. Их обработку проводят в специально выделенном помещении. Не допускается использовать для перевозки продуктов кухонное оборудование.

9.29. Все поступающие продукты должны иметь санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным требованиям и иметь сертификаты соответствия на основании действующих в республике санитарных правил и норм к продуктам питания.

9.30. Качество продуктов проверяет кладовщик и медицинский работник (бракераж сырых продуктов), последний делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истёкшим сроком годности и признаками порчи.

9.31. Скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2, +6°C в соответствии с требованиями действующих санитарных правил. Для контроля за температурой в холодильниках и холодильных камерах устанавливают термометры. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть строго разграничены, с обязательным устройством специальных полок, легко поддающихся мойке и обработке.

9.32. Птицу мороженую, рыбу мороженую хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

9.33. Молоко фляжное или бутылочное следует хранить в той же таре, в которой оно поступило.

9.34. Масло сливочное хранят на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках. Крупные сыры – на чистых стеллажах (при укладывании сыров один на другой между ними должны быть

прокладки из картона или фанеры), мелкие сыры хранят на полках в потребительской таре.

9.35. Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом. Яйцо в коробах хранят в подтоварниках в сухих прохладных помещениях.

9.36. Крупу, муку, макаронные изделия хранят в сухом помещении в мешках, картонных коробках на подтоварниках, либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

9.37. Хлеб хранят на стеллажах и в шкафах; при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

9.37. Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении, капусту – на отдельных стеллажах, в ларях. Зелень и плоды хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12°C.

9.38. Продукты, имеющие специфический запах, следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сахар, соль, яйцо, чай, сыр).

9.40. Молоко фляжное непастеризованное перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2-3 минут с момента закипания. После кипячения его охлаждают и хранят в таре с закрытой крышкой. В случае невозможности использовать молоко тот час же после получения, его хранят в холодильнике при температуре +4 - +6°C.

9.41. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- приготовление кисломолочных смесей и творога разрешается только с согласования территориального ЦГСЭН;

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

- в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2-х мясорубок для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов.

9.42. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать гигиенические требования в технологических процессах приготовления блюд:

- котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками обжаривают не менее 5 минут с обеих сторон в нагретом до кипения масле, после чего их доводят до готовности в духовом или жарочном шкафу при температуре 250-280° 5-7 минут;

- вторые блюда из вареного мяса (кур), а также измельченное мясо, добавляемое в первое блюдо, подвергают вторичной термической обработке – кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят в нем при температуре +75°C до раздачи не более 1 часа;

- омлеты готовят слоем 2,5-3 см в течение 8-10 минут при температуре жарочного шкафа 180-200°C; яйцо варят 10 минут после закипания воды; яйцо перед использованием в любые блюда предварительно обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил (тщательно моются); не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока;

- сосиски, вареные колбасы обязательно отваривают (термическую обработку заканчивают после 5-минутной варки с момента начала кипения);

- макаронные изделия, рис для приготовления гарниров варят в большом объеме воды (в отношении не менее 1:6), без последующей промывки;

- творожные запеканки изготавливают в жарочном шкафу при температуре 220-280°C в течение 20-30 минут, слой готового блюда должен иметь высоту не более 3-4 см.

9.43. При кулинарной обработке овощей для сохранения витаминов следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; в целях профилактики иерсинеоза и псевдотуберкулеза не допускается предварительное замачивание овощей. При приготовлении первых блюд закладывать овощи следует только в кипящую воду, нарезав их перед варкой, свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи.

Фрукты перед употреблением обязательно промывают.

Для приготовления салатов из сырых овощей допускается использовать овощи урожая предыдущего года только до марта.

Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в варочном цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне для приготовления блюд не допускается.

9.44. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2-3 часов.

Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из бутылок перед их раздачей.

Прокисшее молоко может быть использовано только для приготовления теста.

9.45. При приготовлении блюд используется только йодированная поваренная соль, соответствующая требованиям государственных стандартов.

9.46. В целях предупреждения возникновения и распространения пищевых токсикоинфекций:

- не использовать остатки пищи от предыдущего приема в пищу, приготовленную накануне;

- не допускается изготовление простокваши — самокваса, а также блинчиков с мясом или творогом из непастеризованного молока, макарон с рубленным яйцом, макарон по-флотски, яичницы-глазуньи, кондитерских изделий с кремом, кремов, морсов, паштетов.

В питании детей категорически запрещается использование: грибов, фляжного молока без кипячения, фляжного творога и сметаны, консервированного зелёного горошка без термической обработки, яиц с миражом и высокой воздушной подушкой, присушкой и яйца-бой, яиц и мяса водоплавающих птиц; рыбы и мяса, не прошедших ветеринарный контроль, прием непотрошенной и полупотрошенной птицы; консервированных продуктов домашнего приготовления в герметичной упаковке; консервов в банке с нарушением герметичности, бомбажных, с ржавчиной; крупу, муку, сухофрукты, загрязненных различными примесями и зараженных амбарными вредителями; овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили.

Не следует использовать в питании детей специи, острые блюда, пищевые добавки искусственного происхождения:

- продукты, содержащие в своем составе пищевые добавки (синтетические ароматизаторы, красители) искусственного происхождения, в том числе безалкогольные газированные напитки, кондитерские изделия, жевательную резинку, чипсы и др;

- маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливу, яблоки);
- кулинарные жиры, маргарин;
- сливочное масло жирностью ниже 72%;
- копчености;
- майонез, перец, горчицу, хрен, уксус, натуральный кофе.

9.47. Ежедневно или 1 раз в 10 дней медицинский работник контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребёнка и при необходимости проводит коррекцию питания в следующей декаде. Подсчет основных пищевых ингредиентов по итогам накопительной ведомости проводит медицинская сестра 1 раз в месяц (подсчитывая калорийность, количество белков, жиров и углеводов). Продуктовый набор должен представляться в полном ассортименте отдельно по наименованиям продуктов. Данные накопительной ведомости по каждому продукту за месяц делятся на число детодней по возрастам, в результате чего определяется средневзвешенное количество каждого продукта, которое получал ребёнок в прошедшем месяце в среднем за день.

9.48. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы медицинским работником с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

9.49. Ежедневно следует оставлять суточную пробу готовой продукции. Суточная проба отбирается в полном объеме, порционные в полном объеме, 1 блюдо и гарниры не менее 100г с целью возможности микробиологического исследования при неблагоприятной эпидемиологической ситуации. Пробу отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную посуду) и сохраняют в

течение 24 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для хранения кисломолочных продуктов при температуре +2, +6°C. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинский работник.

Х. ОРГАНИЗАЦИЯ РЕЖИМА ДНЯ

Организация режима дня учащихся интернатных учреждений строится с учётом особенностей учебно-воспитательной и оздоровительной работы данного учреждения, причём дифференцировано для школы различных возрастных групп. В школах – интернатах и домах «Мехрибонлик», с их непрерывным в течение суток учебно-воспитательным процессом, гигиенические требования к организации режима дня должны учитывать и биоритмологические принципы его построения: совмещение учебной деятельности с часами биоритмологического оптимума функций; сбалансированность статического и динамического компонентов в режиме школьных занятий; соблюдение возрастных норм двигательной активности в течение дня.

А. Режим дня детей от 3-х до 6-ти лет

Режим дня детей 3-х до 6-ти лет должен соответствовать гигиеническим нормам длительности сна, бодрствования детей различных возрастных групп, предусматривать достаточное пребывание на свежем воздухе; осуществление оздоровительных и профилактических мероприятий; проведение организованных занятий, включающих рациональное сочетание различных по характеру видов деятельности, умственных и физических нагрузок.

Организация всех видов деятельности и отдыха детей в течение дня строится на основе типовой программы воспитания и обучения в детском саду. Распределение детей по группам следует проводить в соответствии с Типовым положением.

10.1. Длительность дневной прогулки не должна быть меньше 1,5-2 часов в первой и второй младших группах; 2 часа – в средней, старшей и подготовительной.

10.2. Длительность вечерней прогулки не менее 2-х часов в младших и средней группах и 2-х часов 20 мин. – в старшей и подготовительной.

10.3. Длительность дневного сна не менее 2-х часов 30 мин. в младших группах; 2-х часов 10 мин. в средней; 2-х часов в старшей; 1 часа 50 мин. в подготовительной.

10.4. Длительность ночного сна не менее 12 часов в младших группах; 10 часов в средней, старшей и подготовительной.

Отход ко сну в младших группах не позже 20 часов 20 мин.; в средней, старшей и подготовительной не позже 20 часов 40 мин.

10.5. Должно быть организовано 4-х и 5-ти разовое питание с перерывами между приёмом пищи не более 4-х часов.

10.6. При организации учебных занятий их количество в течение недели для средней группы не должно превышать 10; старшей – 14; подготовительной к школе – 20.

10.7. Продолжительность одного занятия в младших группах не более 10-15 мин; в средней 15-20 мин; в старшей 20-25 мин; в подготовительной 30-35 мин.

В подготовительной группе допускается проведение в первой половине дня 4-х длительностью 25 мин. или 3 х наиболее трудных занятий (грамота, математика и чтение) длительностью 35 мин. и 4 – го занятия длительностью 35 мин. во второй половине дня (рисование, лепка и т.п.).

Продолжительность перерывов между занятиями должна быть 10-15 мин. их следует проводить в подвижных играх умеренной интенсивности.

В середине занятий следует проводить физкультминутки длительностью 1,5-2 мин.

10.8. В летний оздоровительный период следует проводить 1 занятие в день во всех группах. Примерный распорядок занятий для детей в летний оздоровительный период представлен в таблице 9.

Таблица 9

Примерный распорядок занятий для детей дошкольников в летний оздоровительный период.

Дни недели	Часы занятий	Содержание занятий
Понедельник	Средняя 9.05-9.25 Старшая 9.00-9.25 Подготов. 9.05-9.25	Музыкальное воспитание
Вторник	Средняя 9.05-9.25 Старшая 9.00-9.25 Подготов. 9.00-9.25	Ознакомление с окружающей жизнью, природой, развитие речи.
Среда	Средняя 9.05-9.25 Старшая 9.00-9.25 Подготов. 9.00-9.25	Аппликация, конструирование, рисование или лепка
Четверг	Средняя 9.05-9.25 Старшая 9.00-9.25 Подготов. 9.00-9.25	Ознакомление с окружающей жизнью, природой,
Пятница	Средняя 9.00-9.25 Старшая 9.05-9.25 Подготов. 9.00-9.25	Физическое воспитание

Для детей функционально неготовых к обучению и имеющих дефекты в звукопроизношении следует предусмотреть в режиме специальные занятия с логопедом;

- для детей со слабым развитием двигательного навыка – специальные графические упражнения для развития мелких мышц кисти рук;
- для детей с отклонениями в состоянии здоровья - необходимые лечебные и оздоровительные мероприятия.

10.9. Ежедневно в течение одного часа дети должны иметь возможность выбрать для себя занятия в соответствии с интересами и желаниями.

Длительность занятий зависит от возраста и вида деятельности. Продолжительность таких видов деятельности как рисование, лепка, музыкальные занятия, рукоделие, чтение, тихие игры должны составлять не более 20-30 мин. для детей младших и средних групп и 40 мин для детей старшей и подготовительной групп.

10.10. Длительность просмотра телепередач и диафильмов должна быть более 20 мин. для детей младших и средней групп и 30 мин., для старшей и подготовительной.

Просмотр детских кинофильмов не следует проводить чаще одного раза в неделю.

10.11. Массовые мероприятия, концерты, посещение театра, экскурсии лучше проводить в начале недели, когда у детей ещё не наступило утомление, и не чаще 1-2 раз в месяц.

10.12. Общественно-полезный труд проводится в форме самообслуживания. Формы организации труда даны в таблице 10.

Таблица 10

Формы организации труда

Формы организации	Частота проведения	Число участников	Продолжительность в мин.
Дежурства:			
а) по столовой	Ежедневно	2	20
б) по подготовке к занятиям	Ежедневно	2	10
в) по уголку природы	Ежедневно	2	15-20
Коллективные поручения	Ежедневно	5-6	20-25
Труд всей группой	1 раз в неделю		25-30
Индивидуальные поручения	По усмотрению воспитателя		25

Б. Режим дня детей и подростков от 6 до 16 лет.

10.13. Подъём детей в учреждениях интернатного типа должен производиться с учётом возможности осуществить школьникам утренний туалет, уборку

постелей, и спален (дежурным), сделать гимнастику, позавтракать. На указанные виды деятельности отводится не менее 1 часа.

До начала школьных занятий должна быть организована прогулка детей, продолжительностью до 30 мин. для учащихся домов «Мехрибонлик», посещающих близлежащую школу, такой прогулкой служить дорога в школу.

10.14. Учебная нагрузка учащихся определяется законом РУЗ «Об организации учебной деятельности и отдыха», в часы школьных занятий должна строиться с учётом «Санитарных правил по устройству и содержанию общеобразовательных школ» (2000), методических рекомендаций «Организация и режим работы групп и школ продлённого дня», а также «Методических рекомендаций по организации занятий физической культурой и спортом в группах продлённого дня».

10.15. В учебно-воспитательном процессе двигательная активность учащихся должна составлять до 40% дневного бюджета времени.

Это достигается за счёт:

- ежедневной гимнастики до начала занятий;
- физкультурных минут на каждом уроке и во время самоподготовки;
- проведения подвижных перемен;
- спортивного часа, организованного после школьных занятий на открытом воздухе;
- уроков физической культурой;
- общественно – полезного труда на пришкольном участке;
- занятий в спортивных секциях;
- регулярной организации спортивных соревнований с целью активного вовлечения учащихся в спортивно – массовые мероприятия.

10.15. Ежедневная утренняя гимнастики должна составлять от 5 мин. (в младших классах) до 8-10 мин. (для более старших школьников).

10.16. «Физкультурные минутки» длительностью 1-2 мин. проводятся на уроках и в период приготовления домашних заданий при появлении признаков утомления (снижение активности, нарушение внимания, появление беспокойства): начальных классах их целесообразно проводить 2 раза – на 15-ой и 30-ой минутах урока, в средних классах по показаниям.

10.17. На переменах между уроками должны проводиться игры малой и средней подвижности. Эффективно проведение во все периоды учебного года перемен на свежем воздухе, что помимо быстрого восстановительного эффекта работоспособности оказывает оздоровительное воздействие на организм.

10.18. После окончания занятий в школе (за исключением дней с шестью уроками) должен проводиться спортивный час. Спортивный час проводится на открытом воздухе под руководством учителя физкультуры, тренера, специально подготовленного инструктора из педагогов или старшеклассников. Это время заполняется различными спортивными и подвижными играми, простейшими соревнованиями.

Для школьников средних и старших классов в спортивный час целесообразно включать такие спортивные игры как волейбол, бадминтон (до 1,5 ч), футбол (до 1 ч).

В этом случае допустимо увеличение продолжительности спортивного часа до указанных пределов.

Спортивные нагрузки и задания при проведении спортивного часа должны соответствовать возрасту, состоянию здоровья и физической подготовленности учащихся, а также конкретным метеоусловиям окружающей среды.

Местом для проведения спортивного часа может быть пришкольный участок или прилежащие скверы, парки, стадионы и др.

10.19. Организации второй половины дня учащихся домов «Мехрибонлик» должна строиться с учётом Методических рекомендаций Минздрава «Гигиеническая организация вне учебного времени и приготовления домашних заданий в школах-интернатах и группах продлённого дня», «Гигиеническая норма двигательной активности детей и подростков 5-18 лет».

10.20. После обеда должны быть организованы различные виды активного отдыха средней и малой интенсивности, также желательно на открытом воздухе. Установлена следующая необходимая и достаточная продолжительность активных видов отдыха: прогулка на пришкольном участке в сочетании с подвижными играми – 1,5 ч, экскурсии в природу – до 2ч, общественно полезный труд на пришкольном участке – 1,6 ч. Указанная продолжительность не должна произвольно проводиться в течение дня, т. к. это оказывает неблагоприятное влияние на организм детей.

10.21. В определённые дни учебной недели в послеобеденное время должен быть организован и производительный труд учащихся. Его суммарная продолжительность должна составлять за неделю для учащихся II-IV классов – 1 ч. V-VII классов – 2 ч. VIII-IX классов – 3 ч.

10.22. При подготовке домашних заданий следует каждому классному коллективу выделять и закреплять за ним учебное помещение /класс, кабинет, библиотека/, оборудованное, согласно общепринятым гигиеническим требованиям к классному помещению;

- начинать самоподготовку следует не позднее 16ч. после проведения мероприятий по восстановлению /спортивный час/ и закреплению/ прогулка и др./ необходимого уровня работоспособности учащихся;

- соблюдать следующую длительность выполнения домашних заданий: для учащихся 1-х классов – 1ч; 2-х – 1,5ч; 3-4-х – 2 ч; 5-6-х – 2,5 ч; 7-х – 3 ч; 8-9 классов – 4 ч;

- разрешать учащимся выбирать порядок выполнения домашних заданий по собственному усмотрению, рекомендуя при этом начинать с предмета средней трудности для данного ученика;

- предоставлять учащимся возможность индивидуальных перерывов по завершению отдельных этапов работы, поскольку общий для всех

регламентированный перерыв может нарушить рабочую установку отдельных школьников;

- проводить «физкультурные минутки» по мере появления признаков утомления;
- разрешать учащимся, заканчивающим подготовку уроков раньше остальных, приступать к занятиям по интересам;
- учитывать индивидуальные привычки учащихся при подготовке устных заданий /только «вслух» или только сосредоточенно «про себя»/. Для этих целей разрешать учащимся /особенно старших классов/ использовать читальный зал или другие свободные помещения.

Период вне учебного времени после окончания самоподготовки при достаточном пребывании детей на воздухе в предшествующую часть дня, должен заполняться видами деятельности эмоционального характера: зрелище, мероприятия, занятия в кружках, чтение, репетиции, тихие игры и т.д.

Продолжительность этих видов деятельности должна составлять не более 1,5 ч с 10-минутными перерывами через 45 минут от её начала. Гигиенические требования к указанным видам деятельности сводятся к следующему:

- виды деятельности эмоционального характера должны быть рационально распределены на протяжении учебной недели и сбалансированы с двигательными насыщенными видами деятельности в течение учебного дня, согласно примерной схеме /таблица 14/.
- Просмотр телевизионных передач, сопряженных со значительной зрительной нагрузкой, не должен превышать в день для младших школьников 1 час, для более старших 1,5 часов и не допустим чаще 3-х раз в неделю.

Массовые общешкольные вечера, концерты, сборы, диспуты, посещение театров, кино, экскурсии лучше проводить в начале недели, когда у учащихся еще не наступило утомление, и не чаще 1-2 раз в месяц.

10.23. Отличительной особенностью режима дня школ-интернатов и детских домов является большой объем работ по самообслуживанию учащихся, включающий дежурство в спальнях, столовой, по кухне и др. Увеличиваются у воспитанников школьно-интернатного типа и обязанности по личному самообслуживанию: мелкая наладка одежды, стирка собственных носильных вещей и др.

Организация самообслуживания воспитанников школ-интернатов и детских домов должна соответствовать. Инструктивным указаниям по санитарному контролю за организацией общественно полезного труда учащихся /1978/.

10.24. Время не занятия общественно полезным трудом, в том числе и на работу по самообслуживанию/ должно ограничиваться в режиме дня младших школьников 30 мин, школьников среднего возраста – 40 мин, старших – 1,5 ч в день. Запрещается в процессе общественно полезного

труда привлекать учащихся к работам, опасным для жизни /сбрасывания снега с крыш, мытьё окон, протирка осветительной арматуры/, а также опасным в эпидемиологическом отношении /уборка туалетом, уборка и вывоз отходов и др./

Запрещается привлекать младших школьников и видам работ, допустимым для учащихся более старшего возраста /мытьё полов в начальной школе, стирка крупных вещей вручную и т.д./.

Все работы по самообслуживанию выполняются при обязательном участии воспитателя, который должен научить детей рациональным приёмам и гигиеническим правилам при выполнении тех или иных работ.

10.25. Организации сна учащихся детских домов должно уделяться особое внимание.

Возрастные нормы суточной потребности во сне составляют у учащихся 6-7 лет – 12 ч, 8-9 лет – 10-10.30 ч., 10 лет – 10.30-9 ч; 11-12 лет – 10-9 ч; 13-14 лет – 9.30-9 ч; 15 лет – 9-8.30 ч; 16 лет – 8.30-8ч.

10.26. Организация сна в интернатных учреждениях должна учитывать, по возможности, индивидуальные различия суточной потребности во сне у отдельных учащихся.

С целью охраны психического здоровья учащихся мало и много спящих детей целесообразно группировать в различные спальни. При организации ночного сна необходимо создание благоприятствующих засыпанию внешних условий, которые складываются в соответствующий стереотип. Среди элементов настоящего на сон стереотипа должны быть тихие игры, прогулка перед сном, вечерний туалет.

В домах «Мехрибонлик», с целью обеспечения нормативной потребности учащихся во сне, может быть рекомендован более поздний подъём детей /в 8ч/, в выходные дни.

10.27. Дневной сон необходим учащимся, имеющим отклонения в состоянии здоровья, выздоравливающим после острых инфекционных заболеваний, первоклассникам в начале учебного года, быстро утомляющимся в процессе адаптации к систематической учебной нагрузке.

Во время сна детей необходимо присутствие воспитателя или дежурного преподавателя.

XI. Ответственность за выполнение санитарных правил

11.1. Ответственность за выполнение настоящих санитарных правил возлагается на директора и врача интернатных учреждений.

11.2. Медицинский персонал осуществляет повседневный контроль за соблюдением санитарно – противоэпидемиологического и учебно-воспитательного режимов, питания и физического воспитания в интернатных учреждениях.

11.3. Периодический контроль за выполнением настоящих санитарных правил возлагается на органы государственного надзора.

Приложение 1

Состав и площади помещений групповой ячейки для детей дошкольного возраста

Наименования помещений	Площадь в м2 на одну группу
Раздевальня	18
Сушильная комната	4
Групповая	50
Столовая	36
Спальная	25х2
Логопедический кабинет,	9
Туалетная с кабиной персонала	21
Буфетная	5

Приложение 2

Состав и площади помещений групповой ячейки для детей школьного возраста

№	Наименований помещений	Площадь, м ²
1	Раздевальные	18
2	Комната для сушки одежды	4
3	Комната отдыха	36
4	Комната индивидуальных занятий	9
5	Комната приготовления уроков	36
6	Спальные:	
	- для детей 7-10 лет 6-ти местные	30х4
	- для детей 11-17 лет 4-местные	20х4
7	Туалетные со шкафом уборочного инвентаря	17

Приложение 3

Состав и площади помещений медицинского блока в интернатных учреждениях (м²)

	Дом ребёнка		Детский дом						Школа-интернат			
	100	150	100 дошк	100 школы	Смешанный				Компл			
					160	210	420	560	250	280	340	560
Изолятор:												

Палата на 3 койки	9x1	9x1	9x1	9x1	9x1	9x1	9x5	9x7	9x8	9x1	9x1	9x2
Палата на 2 койки	6x3	6x4	6x3	6x1	6x2	6x2	6x5	6x6	6x6	6x2	6x2	6x2
Палата на 1 койки	4x1	4x2	4x1	4x2	4x1	4x1	4x2	4x3	4x3	4x1	4x1	4x3
Буфет - раздаточная	«3»	«3»	«3»	«3»	«3»	«3»	«6»	«6»	«6»	«3»	«3»	«6»
Туалет	2	2	4	4	4	6	9	9	9	6	6	6
Ванная	3	3	3	3	3	3	3x2	3x2	3x2	3	3	3x2
Кабинет врача	9	9	9	9	9	12	12	12	12	12	12	12
Кабинет медсестры	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9
Процедурная	12	12	12	12	12	8	12	12	12	15	15	15
Физиотерапевтический каб,	24	24	24	12	12	12	24	24	24	12	12	24
Кабинет логопеда	9	9	9	-	-	-	-	-	9	9	9	9
Кабинет старшей медсестры	-	-	9	-	-	-	-	-	9	-	9	9
Туалетная для персонала	2	2	2	2	-	-	-	-	2	2	2	2

Приложение 4

Состав и площади служебно-бытовых помещений интернатных учреждений

№	Наименований помещений	Детский дом						
		100 школ	100 школ	Смешан				Компл
				160	210	420	560	
1.	Вестибюль с гардеробом	20	20	20	20	20	20	20
2.	Кабинет директора (главврача)	15	15	15	20	25	25	20
3.	Кабинет зам. директора по АХЧ и бухгалтера	12	12	12	12	12	12	12
4.	Кабинет зам. директора по учебно-воспитательной работе	-	8	8	8	10	12	10
5.	Канцелярия	6	6	6	8	10	10	8
6.	Душевые и туалет для персонала	9	9	9	9	9	9	9
7.	Комната личной гигиены женщин	3	3	3	3	6	6	3
8.	Комната починки белья	8	8	8	8	10	10	8
9.	Комната починки обуви	8	8	8	8	10	10	8
10	Кладовая новых вещей	20	20	24	24	35	40	24
11	Кладовая старых вещей	20	20	24	24	35	40	24
12	Столярная мастерская	30	30	30	30	35	35	30
13	Комната тех. персонала	10	10	10	10	15	20	15
14	Помещения костелянной:							
	- кастаньянная	16	16	16	16	20	20	16
	- комната временного хранения вещей	6	6	6	6	8	8	6
	- подлежащих чистке и стирке	8	8	8	8	8	8	8
	- комната хранения нательного белья	6	6	6	6	8	8	6
	- кладовая хранения постельных принадлежностей	8	8	8	8	10	12	8
	- кладовая хранения постельного белья	6	6	6	6	8	8	6
15	Постирочная	16	16	16	16	20	24	16

16	Гладильная	8	8	8	8	10	10	8
17	Сушильная	10	10	10	12	14	14	10

Приложение 5

Состав и площади помещений пищеблоков (м²)

Наименований помещений	Площадь				
	100 дошк.	100 шк.	160 смеш.	210 см	250 компл.
Обеденный зал	-	75	75	100	100
Кухня (на сырье)	25	25	35	46	50
Раздаточная ^x	3	-	3	4	4
Заготовочный цех	6	6	8	8	10
Овощной цех	9	9	9	9	9
Мясорыбный цех	6	6	8	8	8
Моечная столовой, кухонной посуды и тары	8	8	12	16	16
Охлаждаемая камера с местом для фреоновой установки	10	10	10	10	10
Кладовая овощей	12	12	14	16	16
Кладовая сухих продуктов	18	18	18	20	20
Загрузочная – тарная	8	8	10	10	15
Кабинет диетсестры и экспедиция	-	-	-	-	6
Донорский пункт ^{xx}	-	-	-	-	6
Обеденный зал - для персонала	12	-	-	-	-
Гардеробная, бельевая, санузел и душевая для персонала	8	8	12	15	15
Комната хранения посуды	-	6	8	8	8
Топочная (для плит на твёрдом и жидком топливе)	5	5	6	6	6

x – при наличии групп дошкольного возраста

xx – при домах ребёнка

Приложение 6

Состав и площади общевоспитательных помещений домов «Мехрибонлик»

№	Наименований помещений	Площадь, м ²
1	Зал муз. и гимн. занятий	75
2	Кладовая при зале	6
3	Спортивный зал	162
4	Раздевальные	16x2
5	Снарядная	16

6	Актовый зал - киноаудитория	84
7	Эстрада	27
8	Кинопроекционная с радиоузлом	24
9	Инвентарная	6
10	Гостиная для встреч детей с родителями	12
11	Методкабинет-комната старшего воспитателя	12
12	Библиотека	20
13	Комната общественных организаций	12
14	Фотолаборатория	12
15	Мастерская производительного общественно-полезного труда	60
16	Мастерская для швейного дела и кулинарии.	40
17	Комната дежурного воспитателя	6x2
х – при наличии дошкольных групп		