



Вимоги нового санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти

Головний спеціаліст-Державний інспектор відділу санепіднагляду та організації розслідування спалахів Управління державного нагляду за дотриманням санітарного законодавства Головного управління Держпродспоживслужби у Вінницькій області

Алевська Ольга Миколаївна

роб.тел.(0432) 65-88-00 код 264

E-mail iris.10@ukr.net

НОВИЙ САНІТАРНИЙ РЕГЛАМЕНТ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ ЗАГАЛЬНОЇ СЕРЕДНЬОЇ ОСВІТИ НАБУВ ЧИННОСТІ 1 СІЧНЯ 2021 РОКУ



Державні санітарні правила
і норми влаштування,
утримання загальноосвітніх
навчальних закладів та
організації навчально-
виховного процесу

ДержСанПіН-2001



Санітарний регламент
для закладів загальної
середньої освіти

**Санітарний
регламент- 2020**

- **Затверджено
наказом МОЗ
України №2205
від 25.09.2020**
- **Зареєстровано в
Міністерстві
юстиції України
10 листопада
2020 р. за N
1111/35394**



**МІНІСТЕРСТВО
ОХОРОНИ
ЗДОРОВ'Я
УКРАЇНИ**



**МІНІСТЕРСТВО
ЮСТИЦІЇ**

**Санітарний регламент для закладів
загальної середньої освіти**

Цей **Санітарний регламент** (далі Регламент) визначає медичні вимоги безпеки (правила і норми) щодо освітнього середовища **у всіх типах закладів загальної середньої освіти, усіх форм власності.**

Вимоги цього Санітарного регламенту обов'язкові для врахування при влаштуванні і обладнанні приміщень закладів освіти, що будуються та експлуатуються.

Засновник (засновники) та керівник закладу освіти є відповідальними за дотримання вимог цього Регламенту.

У закладі освіти дозволяється використовувати матеріали, обладнання, устаткування, засоби, інвентар, витратні матеріали тощо, що відповідають вимогам Закону України “Про загальну безпечність нехарчової продукції”, тобто є безпечними для здоров’я.



Засновник (засновники) закладу освіти забезпечує своєчасне проведення ремонтних робіт на території закладу освіти, приміщень та інженерних мереж закладу освіти; заходів з дезінфекції, дезінсекції, дератизації, вивезення снігу, побутових відходів, у тому числі люмінесцентних ламп, знятих з обліку обладнання та меблів, належне утримання території, у тому числі коронування дерев, очищення їх від пошкоджень, омели, видалення сухостійних дерев і чагарників і рослин, зазначених у пункті 3 розділу II цього Санітарного регламенту.



Проходження медичних оглядів (§I п.5 Регламенту)

Наказ МОЗ України № 280 від 23.07.2002р.

Усі працівники закладів освіти, в тому числі працівники їдальні (харчоблоку), буфету повинні **проходити обов'язкові профілактичні медичні огляди відповідно до законодавства**, результати проходження яких вносяться до особистих медичних книжок (форма первинної облікової документації N 1-ОМК "Особиста медична книжка", затверджена наказом Міністерства охорони здоров'я України від 21 лютого 2013 року N 150, зареєстрованим у Міністерстві юстиції України 23 квітня 2013 року за N 662/23194).

Працівники, які не пройшли медичні огляди до роботи НЕ ДОПУСКАЮТЬСЯ.

Постанова КМУ № 559 від 23 травня 2001 р.,
п. 2 – обов'язкові медогляди
працівників оплачують роботодавці



1. _____
(найменування суб'єкта господарювання)

2. Протипоказання відсутні для виконання обов'язків

(назва професії)

(характер виконуваних робіт)

3. Дата наступного медичного огляду « _____ » _____ року.

4. Найменування закладу охорони здоров'я, який проводив медичний огляд _____

5. Дата проведення медичного огляду « _____ » _____ року.

М.П. _____
Керівник закладу охорони здоров'я _____
(підпис) (П.І.Б.)

Місце для фотографії 3x4 см _____
Прізвище _____
Ім'я _____
По батькові _____

4 Серія PPP 215900

Найменування міністерства, іншого органу виконавчої влади, підприємства, установи, організації, до сфери управління якого належить заклад охорони здоров'я

МЕДИЧНА ДОКУМЕНТАЦІЯ

Форма первинної облікової документації № 1-ОМК

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ МОЗ України
21.02.2013 р. №150

Код за ЄДРНОУ

ОСОБИСТА МЕДИЧНА КНИЖКА

193400.ua.all.biz

ТОВ «Видавничий дім «САМ». Зам. ВД-0915-2016 р. III кв.

§I п.11 Регламенту

Здача в оренду території, будівель, приміщень, обладнання іншим юридичним та фізичним особам для використання не за освітнім призначенням, крім випадків передбачених законодавством

НЕ ДОЗВОЛЯЄТЬСЯ.



ОРЕНДА приміщень та будівель

Безпека у школі §II п.4 Регламенту

Санітарний регламент містить більш жорсткі вимоги щодо безпеки дітей у школі та на її території.

Територія закладу повинна бути огорожена, для унеможливлення несанкціонованого входу або заїзду.

Для господарських потреб (стоянка автотранспорту) дозволяється використовувати **виключно господарську зону.**

Забороняється спалювати або закопувати сухе листя на території закладу освіти.

На території закладу освіти не допускається накопичення снігу та криги на пішохідних доріжках, заїздах, майданчиках.

На території закладу освіти не повинно бути бездомних тварин.



Не допускається проведення будь-яких видів ремонтних робіт у присутності учнів.

Термін проведення ремонтних робіт встановлюється із урахуванням часу на **видалення остаточної кількості** токсичних речовин, що входять до складу будівельних та (або) оздоблювальних матеріалів.

Засновник (засновники) закладу освіти **забезпечує організацію лабораторного контролю** показників мікроклімату (не менше 6 вимірювань) та концентрації **CO₂, CO**, який проводиться **не рідше двох разів на рік**.

Після проведених ремонтних та/або будівельних робіт, встановленні нових меблів перед початком навчального процесу **проводяться лабораторні вимірювання** концентрацій **формальдегіду та інших хімічних речовин** (в залежності від будівельних, оздоблювальних матеріалів, меблів тощо, які використані).

Встановлення у закладі освіти додаткових систем, що впливають на мікроклімат приміщення, має бути забезпечене відповідним і своєчасним сервісним обслуговуванням та заміною витратних матеріалів.



У закладах освіти дозволяється дротове та/або бездротове підключення до мережі Інтернет. При використанні бездротового підключення до мережі Інтернет, **Wi-Fi роутери повинні розміщуватися на висоті не менше 2 метрів від підлоги з можливістю їх виключення у позанавчальний час.**

Вимоги до кабінетів інформатики

Дозволяється використання моніторів (екранів) з діагоналлю не менш 38,1 см (15 дюймів).

Допускається використання портативних персональних комп'ютерів (ноутбуків) з діагоналлю відеомоніторів (екранів) не менше 35,56 см (14 дюймів) за умови використання відокремленої клавіатури (учнями 1 – 7 класів) та використання відокремленого маніпулятора типу “миша”

Забороняється використання у закладах освіти як відеомонітори (екрани) пристрої, сконструйовані на **телевізійних електронно-променевих трубках.**



§III п.п.25-27 Регламенту

Не дозволяється одночасна робота за **одним комп'ютером** **двох і більше учнів незалежно від їх віку.**



Медичними протипоказаннями до занять учнів з персональною комп'ютерною технікою є: **аномалія рефракції, некорегована міопія або гіперметропія, некорегована косоокість, епілепсія.**

Використання друкувальних та (або) копіювальних пристроїв у навчальних приміщеннях дозволяється при відсутності учнів та по завершенню навчальних занять. Після використання таких пристроїв приміщення необхідно провітрити.

ПІДБІР МЕБЛІВ

Діапазон ростів (без взуття), мм	Підколінний діапазон (без взуття), мм	Група меблів і колір маркування	Клас														
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
800 – 950	200 – 250	0 білий	+														
930 – 1160	250 – 280	1 помаранчевий	+														
1080 – 1210	280 – 315	2 фіолетовий	+	+	+												
1190 – 1420	315 – 355	3 жовтий		+	+	+	+	+									
1330 – 1590	355 – 405	4 червоний				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
1460 – 1765	405 – 435	5 зелений							+	+	+	+	+	+	+	+	+
1590 – 1880	435 – 485	6 блакитний											+	+	+		
1740 – 2070	485+	7 коричневий													+	+	

Гігієнічні правила складання розкладу навчальних занять

Найвища активність розумової діяльності у дітей шкільного віку припадає на інтервал з **10 до 12-ої години**. Цей час характеризується найбільшою ефективністю засвоєння матеріалу при найменших психофізичних затратах організму.

Навчальні заняття, що вимагають значного розумового напруження для учнів 1 – 4 класів, слід проводити на **2 – 3** навчальних заняттях, а для учнів 5 – 11(12) класів – на **2 – 4** навчальних заняттях.

Неоднакова розумова діяльність учнів і в різні дні навчального тижня: її рівень зростає до середини тижня і залишається низьким на початку (понеділок) і в кінці (п'ятниця) тижня.

Розподіл навчального навантаження протягом тижня встановлюють таким чином, щоб найбільший його обсяг припадав **на вівторок, середу**. На ці дні до розкладу закладу освіти вносять навчальні предмети, які потребують великого розумового напруження або ті, які не вимагають значного навантаження, але у більшій кількості, ніж в інші дні тижня.

Навчальні предмети, які вимагають інтенсивної самопідготовки учнів у позанавчальний час, не повинні групуватися в один день у розкладі занять.

Спорт у школі §III п.28 Регламенту

Оновлені вимоги до організації простору для занять спортом адаптовані до змін у навчальних програмах з фізкультури і більше не обмежуватимуть

заклади, як це було із ДСанПіНами.

Майданчики для учнів 1-4 класів

повинні мати тіньові навіси або альтанки

та фізкультурно-спортивне обладнання, що відповідає віковим особливостям учнів.



Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання басейнів

§III п.29 Регламенту

Ванну басейну необхідно заповнювати питною водою, що відповідає чинним вимогам до питної води. Температуру води у ванні необхідно підтримувати на рівні 26 – 27° С, а температуру повітря в залі з ванною – на 1 – 2° С вищою від температури води.

У місцях виходу з душової на обхідну доріжку повинен бути передбачений прохідний душ для ніг з безперервним потоком проточної теплої води.

Вхід до зали басейну дозволяється після прийняття гарячого душу (окремо для хлопців і дівчат) з використанням індивідуальних засобів гігієни (миючого засобу та мочалки).

Для сушіння волосся в кожній роздягальні повинні бути стаціонарні чи побутові фени.

Засновник (засновники) закладу освіти забезпечує проведення лабораторного контролю якості води у чаші басейну та дослідження атмосферного повітря не рідше одного разу на місяць.



Приміщення допоміжного та підсобного призначення

§III п.30 Регламенту

Для зберігання прибирального інвентарю та приготування дезінфекційних розчинів необхідно передбачити

окремі приміщення,

недоступні для учнів і сторонніх відвідувачів.

Приміщення повинні бути обладнані ефективною системою вентиляції.

Інвентар має бути промаркований.

Для прибирання санітарних вузлів виділяється окремий інвентар та засоби прибирання, які зберігаються окремо.



Туалетні кімнати та питання гідності §III п.31 Регламенту

Новий документ звертає особливу увагу на облаштування туалетних кімнат і для учнів і для працівників школи.

Зокрема, Регламент не передбачає **жодних інших туалетів, окрім внутрішніх**. Відтак вуличні туалети вигрібного типу мають піти у минуле.

При виборі санітарного обладнання рекомендується надавати перевагу чашам Генуя.

У закладах освіти **повинні бути облаштовані внутрішні туалетні кімнати** із підведеною холодною та гарячою водою, а також встановлені диспенсери із рідким милом та паперовими рушниками. У Санітарному регламенті більш гостро стоїть питання гідності та приватності дитини, тоді як у ДСанПіНах цьому не було приділено належної уваги.

Забезпечення приватності учнів є умовою при облаштуванні шкільних вбиралень. Відтепер **обов'язковими є двері** в туалетних кабінках, що **зачиняються зсередини**, а перегородки між кабінками мають бути непрозорими на противагу “екранам”, передбаченим у ДСанПіНах.

Комфортно у школі має бути усім, тому в Санітарному регламенті відведена увага також і питанню облаштування окремих туалетних кімнат для працівників закладу освіти.



Прибирання класів та «самообслуговування»

Відрізняється новий Санітарний регламент також відсутністю розгорнутого розділу про санітарно-гігієнічне виховання дітей, яке передбачало раціональний режим дня, гігієну розумової роботи школярів, гігієну трудового навчання, статеве виховання, громадську і особисту гігієну, формуванням якого повинні були займатися батьки, вчителі і медичний персонал.

Самообслуговування означає **лише** прибирання за собою сміття та тримання свого робочого місця у чистоті.

Дозволяє Санітарний регламент **залучати** учнів 5-11(12) класів лише до поливу рослин та вологого прибирання поверхонь (**без миття підлоги та вікон і використання дезінфікувальних засобів**).

Відбуватись це має за участі вчителів або медичних працівників, а тривалість самообслуговування не має перевищувати 1 години на тиждень.



Пансіони (гуртожитки) §III п.32 Регламенту

Наповнюваність спальних кімнат у пансіонах (гуртожитках) для учнів 1 – 4 класів – 5 – 6 місць, для учнів 5 – 11(12) класів – не більше 4 місць. Площа спальних кімнат визначається з розрахунку 6 м² на 1 місце.

Розташування ліжок повинно забезпечувати зручність підходу до них і не заважати прибиранню кімнати. Поверхні меблів, спинок ліжок повинні бути гладкими, з покриттям для вологого прибирання і дезінфекції. Для сну дітей забороняється використовувати двоярусні ліжка, розкладачки, розкладні ліжка, дивани.



§IV СИСТЕМА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ

Пічне опалення, обладнане в коридорі, допускається тільки в одноповерхових приміщеннях закладів освіти у сільській місцевості.

Забороняється встановлювати залізні печі.

Лабораторний контроль за вмістом окису вуглецю в повітрі приміщень з пічним опаленням організовує засновник (засновники) **двічі впродовж опалювального сезону**.

Вода, що постачається у заклади освіти, повинна відповідати вимогам Державних санітарних норм та правил “Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною” (ДСанПіН 2.2.4-171-10)

Гарячою проточною водою заклади освіти повинні бути забезпечені впродовж усього року.

На випадок перебоїв у постачанні гарячої проточної води необхідно **передбачати резервне гаряче водопостачання**.



Питний режим §IV п. 2 Регламенту

Організація питного режиму повинна сприяти задоволенню потреб дітей у безпечній та якісній воді.

Санітарний регламент передбачає доступ дитини до питної води протягом усього періоду перебування у школі.

Це можуть бути **кулери** із питною водою у класах та інших приміщеннях школи, фасована вода в **індивідуальних пляшечках**, додатково фільтрована за допомогою **спеціальних установок** вода із господарсько-питного водогону.



Температура повітря §IV п. 7 Регламенту

У приміщеннях закладів освіти відносна вологість повітря має бути 40 – 60 %.

Температура повітря в класних кімнатах 17 – 20° С,
в майстернях по обробці металу і дерева 16 – 18° С,
в спортивному залі 15 – 17° С, в роздягальнях при спортивному залі 19 – 23° С,
в актовому залі 17 – 20° С,
в бібліотеці 16 – 18° С,
в медичних кабінетах 21 – 23° С,
в рекреаціях 16 – 18° С,
в спальних приміщеннях 18 – 20° С;
у вестибюлі, гардеробі 16 – 19° С;
в санітарних вузлах 17 – 21° С;
в душових не нижче 25° С.



Природне та штучне освітлення §IV п. 11-14 Регламенту

Усі навчальні приміщення закладів освіти повинні мати природне освітлення, рівні якого мають відповідати вимогам ДБН В.2.5-28:2018 “Природне і штучне освітлення”

Для захисту від прямих променів сонця, запобігання перегріву навчальних приміщень вікна повинні бути облаштовані сонцезахисними засобами (підйомно-поворотні жалюзі, козирки, ролети тощо), які легко очищаються від пилу та миються.

Для забезпечення оптимального природного освітлення навчальних приміщень необхідно **мити вікна не менше 2-х разів** протягом навчального року.

Засновник (засновники) закладу освіти забезпечує організацію **лабораторного контролю рівня освітленості у закладах освіти не рідше двох разів на рік (не менше 4 точок у 3 – 5 приміщеннях)**, один з яких проводиться в листопаді чи грудні.



§V ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Організація освітнього процесу не повинна призводити до перевантаження учнів та має забезпечувати безпечні, нешкідливі та здорові умови здобуття освіти.

Приватні та корпоративні заклади освіти, учні яких розпочинають навчання з 8.00 – 9.00 год. та продовжують здобуття освіти і перебувають в такому закладі після 14.00 год., повинні створити умови для фізичного і психологічного відпочинку учнів, організувати 3 – 4 разове гаряче харчування, протягом всього навчального дня мати психологічний та медичний супровід освітнього процесу.

Початок навчального дня не повинен бути раніше 8:00 години, початок занять у другу зміну – не пізніше 14:00 години.

Безперервна навчальна діяльність учнів (тривалість навчальних занять) не може перевищувати: у 1-му класі – 35 хв., 2 – 4-х класах – 40 хв., 5 – 11(12) класах – 45 хв.

Тривалість виконання завдань для самопідготовки учнів у позанавчальний час не рекомендується більше 1 години у 3 – 5 класах та 1,5 години у 6 – 9 класах, 2 години – у 10 – 11(12) класах. Учням 1 – 2 класів не рекомендуються обов'язкові завдання для самопідготовки у позанавчальний час.

При надзвичайних погодних умовах, а також надзвичайних ситуаціях засновник (засновники) закладу освіти можуть самостійно приймати рішення про тимчасове призупинення навчання учнів.

§VI. ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ХАРЧУВАННЯ

Санітарний регламент містить низку новацій, спрямованих на забезпечення здорового харчування дітей.

Дозволено організовувати **кейтеринг**, який **має відповідати** вимогам безпеки харчових продуктів за системою HACCP.

Вимоги до влаштування приміщень

1. Набір виробничих приміщень, технологічного обладнання та його розміщення повинні відповідати вимогам санітарного законодавства та законодавства про безпеку та окремі показники якості харчових продуктів.

2. Для дотримання правил особистої гігієни учнями в приміщенні їдальні, буфету або перед ним встановлюються умивальники із розрахунку один на 40 місць. Поряд з умивальниками встановлюються диспенсери з рідким милом та паперовими рушниками (або електрорушники).

3. Відстань між обідніми столами і роздачею чи вікном (дверима) для прийому брудного посуду повинна бути не менше 200 см; між рядами обідніх столів 100 см; між обідніми столами і стіною 40 см.

Забороняється використання приміщень їдалень (харчоблоку), роздаткових, буфетів **не за призначенням.**



Організація харчування §VI п.8-11 Регламенту

Засновник (засновники), керівник закладу освіти та суб'єкти господарської діяльності, які надають послуги з харчування зобов'язані **забезпечити учнів** безпечною, якісною, повноцінною та корисною їжею відповідно до норм харчування у навчальних та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 22 листопада 2004 року N 1591, Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України, Міністерства освіти і науки України від 01 червня 2005 року N 242/329, зареєстрованого у Міністерстві юстиції України 15 червня 2005 року за N 661/10941.

Керівник закладу освіти та медичний працівник (за його відсутності – особа (особи), які визначені наказом керівника закладу освіти відповідальними за організацію харчування в закладі) **здійснюють щоденний контроль** за якістю продуктів, що надходять до закладу освіти, умовами їх зберігання, дотриманням термінів реалізації і технології виготовлення страв, дотриманням санітарно-протиепідемічного режиму в їдальні (харчоблоці), буфеті, фактичним виконанням меню за меню-розкладом, що містять кількісні дані про рецептуру страв.

У закладах освіти організуються умови для забезпечення харчування учнів **з особливими дієтичними потребами**, у тому числі з непереносимістю глютену та лактози.

II. Вимоги до організації харчування та харчових продуктів, які використовуються для харчування в закладах освіти:

1. Харчування дітей та молоді повинно відповідати таким вимогам:

- 1) щоденне харчування повинно бути різноманітним і включати харчові продукти, які відносяться до різних груп;
- 2) харчування (сніданок, другий сніданок, обід, підвечірок, вечеря) включає в себе харчові продукти таких груп: зернові продукти та/або картоплі, фруктів та/або овочів, молока та/або молочних продуктів, м'яса, риби, яєць, горіхів, бобових, насіння, а також жирів;
- 3) повинно бути організовано щонайменше одноразове гаряче харчування. Разовість харчування встановлюється закладом освіти залежно від віку здобувачів освіти, типу закладу освіти та особливостей організації освітнього процесу в закладі освіти;
- 4) калорійність сніданку становить близько 25 – 30 %, обіду близько 30 – 35 % від добової потреби в енергії, відповідно до норм харчування, середня норма розраховується з урахуванням вимог вікової групи учнів;





Бутерброды для школьников



Кулінарні страви та вироби реалізуються в день приготування з дотриманням вимог до умов зберігання та термінів реалізації.

М'ясо (крім водоплавної птиці) **охолоджене**, риба морська, яйця (крім водоплавної птиці).

При одноразовому харчуванні раціон повинен включати принаймні дві порції м'яса, одну порцію яєць та риби на тиждень; повинна бути щонайменше одна порція молока або молочних продуктів, або молочної страви.

Після кожного прийому їжі повинні залишатися добові проби.

В процесі приготування їжі слід використовувати **йодовану сіль**, сіль не повинна використовуватись після приготування їжі; щоденне споживання солі при п'ятиразовому харчуванні не повинно перевищувати 4 г на день для учнів 1 – 4 класів та 5 г на день для учнів 5 – 11(12) класів.



Перелік харчових продуктів, які заборонено реалізовувати у шкільних буфетах та у торговельних апаратах, розміщених у закладах освіти:

1. Кондитерські вироби, солодкі зернові продукти із вмістом цукрів понад 10 г на 100 г готового продукту;
2. вироби з кремом, морозиво, харчові концентрати;
3. м'ясні продукти промислового та кулінарного виробництва;
4. рибні продукти промислового та кулінарного виробництва;
5. продукти (в т. ч. снеки) із вмістом солі понад 0,12 г натрію, або еквівалентну кількість солі на 100 г готового продукту та/або із вмістом цукрів понад 10 г на 100 г готового продукту та/або синтетичних барвників та ароматизаторів (**крім ваніліну, етилваніліну та ванільного екстракту**), **підсолоджувачів, підсилювачів смаку та аромату, консервантів;**



6. продукти із вмістом частково гідрогенованих рослинних жирів (**транс жирів**);
7. **непастеризоване молоко** та молочні продукти, що виготовлені із непастеризованого молока;
8. **непастеризовані соки**;
9. **рибні, м'ясні, плодоовочеві та інші консерви промислового виробництва**, крім пастеризованих соків промислового виробництва без додавання цукрів та підсолоджувачів;
9. **газовані напої, зокрема, солодкі газовані напої та енергетичні напої**;
10. **кава та кавові напої**;
11. **гриби**;
12. **продукція домашнього виробництва.**



Вимоги до організації харчування дітей з особливими дієтичними потребами, включаючи харчову алергію та непереносимість окремих харчових продуктів або речовин

1. Особливі дієтичні потреби учнів закладів освіти підтверджуються медичною довідкою, що видана сімейним лікарем чи педіатром, де зазначено особливі дієтичні потреби учня із встановленням відповідного діагнозу.
2. Індивідуальне харчування для учнів з особливими дієтичними потребами повинно бути організоване з урахуванням рекомендацій щодо обмеження/виключення відповідних харчових продуктів, напоїв та страв зазначених у медичній довідці.
3. Енергетична та поживна цінність харчування для учнів з особливими дієтичними потребами повинна відповідати віковим та статевим нормам та повинна бути забезпечена адекватною заміною тих харчових продуктів, напоїв та страв, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість.

VIII. ВИМОГИ ДО САНІТАРНОГО І СПЕЦІАЛЬНОГО ОДЯГУ ТА ОСОБИСТОЇ ГІГІЄНИ ПРАЦІВНИКІВ ЗАКЛАДУ ОСВІТИ, ІНШИХ ОСІБ, ЗАЛУЧЕНИХ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ

1. Працівники їдалень (харчоблоків), буфетів повинні бути забезпечені **санітарним і спеціальним одягом** та необхідними умовами для дотримання правил особистої гігієни. До санітарного одягу відносяться халати, фартухи з тканини для отримання та видачі їжі, хустки, ковпаки, фартух з полімерних матеріалів для миття посуду, до спеціального – халати темного кольору, гумові рукавички, гумове взуття.

Спеціальний одяг для прибирання приміщень і санітарних вузлів **необхідно маркувати**, використовувати за призначенням і зберігати окремо, так само, як інвентар та засоби для прибирання.

Роботи, пов'язані з організацією харчування учнів, у тому числі сервірування обідніх столів, отримання та порціювання готових страв, прибирання обідніх столів, миття посуду тощо, проводяться працівниками їдальні (харчоблоку) **в санітарному одязі**.

Маркований санітарний одяг необхідно зберігати на вішаку (у шафі) у приміщенні для персоналу їдальні (харчоблоку). **Забороняється застібати санітарний одяг шпильками, голками та зберігати у кишенях сторонні предмети, а також працювати у прикрасах.**



У санітарному одязі забороняється: виконувати роботи з прибирання приміщень; заходити та перебувати в санітарних вузлах; виходити на вулицю з приміщення закладу освіти; знаходитись у цьому одязі в інших приміщеннях, поза місцем харчування учнів. Перед відвідуванням санітарного вузла санітарний одяг необхідно зняти, залишивши його на вішалці поруч із дверима санітарного вузла. Заміна санітарного та спеціального одягу здійснюється у міру забруднення.

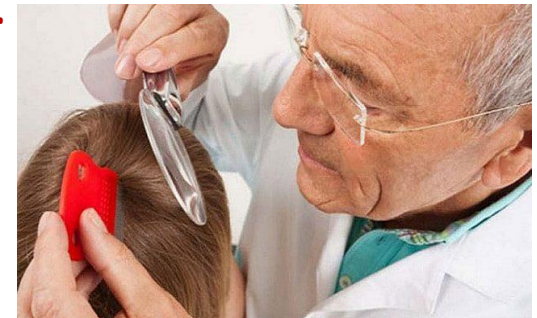
2. **До роботи** в їдальні (харчоблоці), буфеті, **не допускаються** особи з ознаками інфекційних захворювань, гнійничковими ураженнями шкіри та/або з будь-якими іншими гострими проявами порушення стану здоров'я.

Усі працівники їдальні (харчоблоку), буфету, незалежно від підпорядкованості, повинні **проходити попередній та періодичні медичні огляди** відповідно до Правил проведення обов'язкових профілактичних медичних оглядів працівників окремих професій, виробництв та організацій, діяльність яких пов'язана з обслуговуванням населення і може призвести до поширення інфекційних хвороб, затверджених [наказом Міністерства охорони здоров'я України від 23 липня 2002 року N 280.](#)



VII. ОРГАНІЗАЦІЯ МЕДИЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ФОРМУВАННЯ ГІГІЄНИЧНИХ НАВИЧОК ТА ЗАСАД ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ

1. Заклади освіти повинні бути укомплектовані кваліфікованими кадрами середніх медичних працівників, та можуть бути укомплектовані лікарями-психологами.
2. У випадку відсутності у закладі освіти медичного працівника засновник (засновники) укладає договір з закладом охорони здоров'я або фізичними особами-підприємцями, які провадять господарську діяльність з медичної практики (сестринська справа, педіатрія, сімейна медицина) про медичне обслуговування учнів.
3. Учні підлягають медичним оглядам відповідно до Схеми періодичності обов'язкових медичних профілактичних оглядів учнів загальноосвітніх навчальних закладів, затвердженої наказом Міністерства охорони здоров'я України від 16 серпня 2010 року N 682 "Про удосконалення медичного обслуговування учнів загальноосвітніх навчальних закладів", зареєстрованої в Міністерстві юстиції України 10 вересня 2010 року за N 794/18089.
4. У випадках виникнення в закладі освіти інфекційних захворювань, а також отруєнь керівник закладу повинен негайно повідомити лабораторний центр Міністерства охорони здоров'я України відповідної території.
5. Періодичні огляди **на педикульоз** здійснюються медичним працівником відповідно до наказу Міністерства охорони здоров'я України від 28 березня 1994 року N 38 "Про організацію та проведення заходів по боротьбі з педикульозом".
Всі учні обов'язково оглядаються після канікул та у подальшому – вибірково, за епідемічними показаннями.



E-mail

iris.10@ukr.net



ДЕРЖАВНА УСТАНОВА
«ІНСТИТУТ ГРОМАДСЬКОГО ЗДОРОВ'Я ім. О.М. МАРЗЄЄВА
НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ МЕДИЧНИХ НАУК УКРАЇНИ»

02094, м. Київ, вул. Попудренка, 50

тел. 559-73-73; тел./факс 513-15-28; E-mail: uscb@uscb.kiev.ua

04.12.2019 № 30/3233

на № _____ від _____

Першому заступнику начальника
Головного управління
Держпродспоживслужби у Вінницькій
області

На Ваш лист від 21.11.2019 № 6.2/6010-19 повідомляємо, що «Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах» (автор Євген Клопотенко) є довідково-інформативним документом та не є нормативно-правовим актом.

Тому, з метою попередження ускладнень санітарно-епідемічної ситуації, виникнення та розповсюдження інфекційних хвороб при організації харчування дітей в організованих колективах, вважаємо за можливе вносити зміни у Технологічні карти, додаючи другу термічну обробку страв (м'ясні, рибні, тощо) та проводити заміну оцту лимонною кислотою, що не суперечить вимогам пп. 1.12 та 4.27 «Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах» (від 17.04.2006р. № 298/227, зареєстровано від 05.05.2006 № 523/12397).

З повагою,

Заступник директора,
член-кор НАМН України
д.мед.н., проф.

Н.С. Полька

Зав. лаб. безпеки життєдіяльності
дитячого населення, д.мед.н.

UB Головне упр
Держпродспож
Вінницькій
Вх-14098/
11.12.2

арк.1



**Щодо внесення
змін в рецептуру
та технологію
приготування
страв з
рецептурника
Є.Клопотенка**

ЗРАЗКИ ЖУРНАЛІВ

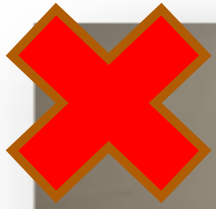
*Журнали повинні бути пронумеровані, прошнуровані, закріплені
печаткою*















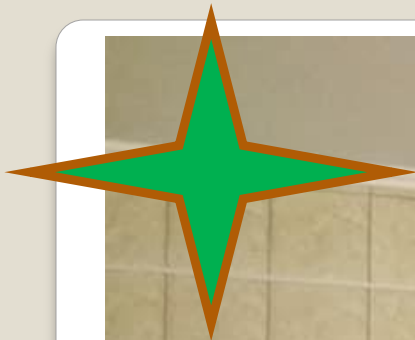








2019-8-16 15:19



2019-8-28 11:18

A B C

Дякую за
увагу!

