



МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ
(МОЗ України)

вул. М. Грушевського, 7, м. Київ, 01601, тел. (044) 253-61-94, E-mail: moz@moz.gov.ua,
web: http://www.moz.gov.ua, код ЄДРПОУ 00012925

На № _____ від _____

Державна регуляторна служба
України

Міністерство охорони здоров'я України надсилає на погодження доопрацьований проект наказу Міністерства охорони здоров'я України «Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти».

Просимо розглянути та погодити зазначений проект наказу.

Додатки:

- 1. Копія проекту наказу Міністерства охорони здоров'я України на 2 арк.*
- 2. Копія додатку до Наказу МОЗ України на 49 арк.*
- 3. Копія пояснювальної записки на 4 арк.*
- 4. Аналіз регуляторного впливу на 14 арк.*
- 5. Повідомлення про оприлюднення на 1 арк.*

**Заступник Міністра –
головний державний
санітарний лікар України**

Віктор ЛЯШКО



Скапа 253 01 00



Міністерство охорони здоров'я України
26-04/20848/2-20 від 22.07.2020
Ляшко Віктор Кирилович

Міністерство охорони здоров'я України
26-04/20848/2-20 від 22.07.2020



ГРОМАДСЬКЕ ОБГОВОРЕННЯ

- НАКАЗИ МОЗ
- ГОЛОВНИЙ ДЕРЖАВНИЙ САНИТАРНИЙ ЛІКАР УКРАЇНИ
- ГРОМАДСЬКЕ ОБГОВОРЕННЯ**
- ГРОМАДСЬКА РАДА МОЗ
- ГРОМАДСЬКА ЕКСПЕРТИЗА
- ДОКУМЕНТИ З ПИТАНЬ ЕКОНОМІКИ ТА ФІНАНСІВ
- НАЦІОНАЛЬНА РАДА З ПИТАНЬ ПРОТИДІЇ ТУБЕРКУЛЬОЗУ ТА ВІЛ/СНІД
- ДОКУМЕНТИ
- ГРОМАДСЬКЕ ОБГОВОРЕННЯ (АРХІВ)
- МОЗ УКРАЇНИ: ЩО БУЛО, Є І БУДЕ
- СТРАТЕГІЧНА ЕКОЛОГІЧНА ОЦІНКА

Проект наказу міністерства охорони здоров'я України " Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти"

22 липня 2020 3

ПОДІЛИТИСЬ
f t G+ in

- [Проект наказу](#)
- [Санітарний регламент](#)
- [АРВ](#)
- [Додаток 1 до АРВ](#)
- [Додатки до Санітарного регламенту](#)
- [Пояснювальна записка](#)
- [Повідомлення про оприлюднення](#)

МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ
НАКАЗ

Київ

від _____ 2020 року № _____

Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти

Відповідно до [абзацу десятого](#) частини першої статті 1 Закону України



МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ
(МОЗ України)

вул. М. Грушевського, 7, м. Київ, 01601, тел. (044) 253-61-94, E-mail: moz@moz.gov.ua,
web: <http://www.moz.gov.ua>, код ЄДРПОУ 00012925

На № _____ від _____

Державна регуляторна служба
України

Міністерство охорони здоров'я України надсилає на погодження доопрацьований проєкт наказу Міністерства охорони здоров'я України «Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти».

Просимо розглянути та погодити зазначений проєкт наказу.

Додатки:

- 1. Копія проєкту наказу Міністерства охорони здоров'я України на 2 арк.*
- 2. Копія додатку до Наказу МОЗ України на 49 арк.*
- 3. Копія пояснювальної записки на 4 арк.*
- 4. Аналіз регуляторного впливу на 14 арк.*
- 5. Повідомлення про оприлюднення на 1 арк.*

**Заступник Міністра –
головний державний
санітарний лікар України**

Віктор ЛЯШКО



АНАЛІЗ РЕГУЛЯТОРНОГО ВПЛИВУ
проекту наказу Міністерства охорони здоров'я України
«Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної
середньої освіти»

I. Визначення проблеми

Міністерство охорони здоров'я України (далі - МОЗ України) відповідно до підпункту 14 пункту 4 Положення про Міністерство охорони здоров'я України, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 25 березня 2015 року № 267 (у редакції постанови Кабінету Міністрів України від 24 січня 2020 року № 90), затверджує державні санітарні норми і правила, санітарно-епідеміологічні та санітарно-протиепідемічні правила і норми, санітарно-епідеміологічні правила і норми, протиепідемічні правила і норми, гігієнічні та протиепідемічні правила і норми, державні санітарно-епідеміологічні нормативи, санітарні регламенти.

Державні санітарні правила і норми влаштування, утримання загальноосвітніх навчальних закладів та організації навчально-виховного процесу, ДСанПіН 5.5.2.008-01, затверджені постановою головного державного санітарного лікаря України від 14 серпня 2001 року № 63 не відповідають сучасним потребам дитини та суспільства, а також Концепції «Нова українська школа», що була схвалена урядом у грудні 2016 року.

Харчування у навчальних закладах складає значну частину загального харчування дітей та підлітків, тому суттєво впливає на формування вибору та харчових звичок, починаючи з самого раннього віку. Саме тому, встановлення сучасних вимог до влаштування приміщень харчоблоку, організації процесу харчування учнів, пропозиції щодо складання меню є ключовими елементами для свідомого здорового вибору у харчуванні та формуванні здорових харчових звичок у дітей та молоді.

На сьогодні, на жаль, діючими санітарними нормами не регламентовано заборони продажу в шкільних буфетах таких продуктів як чіпси, снеки, сухарики, поп-корн, копчену рибу, гриби тощо.

Не врегульовано можливість організації харчування за моделлю кейтерингу чи іншим способом.

За інформацією Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України результати вибіркового обстеження закладів загальної середньої освіти (відповідно до репрезентативної вибірки Міністерства освіти і науки України обстежено 500 закладів), проведених на виконання доручення Прем'єр-міністра України від 26 лютого 2020 року № 6115/2/1-20, свідчать про те, що в них переважає модель організації харчування безпосередньо закладами загальної середньої освіти, а саме в 260 закладах (з них 138 - у міських населених пунктах, та 122 - у сільських населених пунктах); комунальними підприємствами в 72 закладах (з них 56 - у міських населених пунктах та 16 - у сільських населених пунктах). Використовують підхід щодо орендованого харчоблоку у 156 закладах (з них 132 - у міських населених пунктах та 24 - у сільських населених пунктах).

Відповідно до вимог статті 21 Закону про безпечність лише у 92 закладах запроваджено або в стадії запровадження постійно діючі процедури, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (з них 65 - у міських населених пунктах та 27 - у сільських населених пунктах), що становить близько 18% від загальної кількості обстежених закладів загальної середньої освіти.

Забезпечено гарячим харчуванням 196 357 учнів з 315 581, що становить 63 % від загальної кількості учнів. Безкоштовним гарячим харчуванням користуються 105158 учнів, що становить 33 % від загальної кількості учнів. Аналіз отриманої інформації також вказує на гостру проблему з наявності дієтичного харчування та забезпеченості персоналу з даного питання. Зокрема 3726 учнів потребують харчування, з них 3439 – у закладах загальної середньої освіти міст та 287 – сіл.

У зв'язку з викладеним, МОЗ України розроблено відповідний проєкт наказу Міністерства охорони здоров'я України «Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти» (далі - проєкт Санітарного регламенту).

Наприклад, при розробці меню рекомендується враховувати тривалість перебування у закладі освіти, статеву належність, вікову категорію і фізичні навантаження учнів. Для учнів пропонується організувати дворазове гаряче харчування (сніданок і обід). З метою формування у дітей правильних харчових звичок та запобігання розвитку хронічних неінфекційних захворювань, пов'язаних з неправильним харчуванням, у закладах освіти приготування та реалізація харчової продукції повинні здійснюватись у відповідності до основних принципів здорового харчування, тобто обмеження вживання солі, цукру, жиру та інші високо оброблені продукти.

Проєктом наказу також пропонується декілька моделей організації харчування – кейтеринг, шляхом здачі харчоблоку навчального закладу в оренду для організації харчування дітей та власними силами навчального закладу. Ця норма передбачена для можливості вибору найефективнішої моделі організації харчування в навчальному закладі з урахуванням його особливостей.

Водночас, передбачено, що організація кейтерингу в школах (постачання готової продукції операторами ринку харчових продуктів) можлива лише за умови дотримання суб'єктами господарювання вимог Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та законодавства про харчові продукти.

В проєкті Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти вперше прописано вимоги до організації дієтичного харчування для дітей з особливими дієтичними потребами (непереносимість лактози, глютену, фенілаланіну) та порушеннями стану здоров'я.

Також, проєктом осучаснено вимоги до кабінетів інформатики та інформаційно-комунікаційних технологій, а також визначено перелік медичних протипоказів до занять учнів з персональною комп'ютерною технікою.

Проектом розширено перелік рослин, дерев, кущів з колючками, отруйними плодами, що заборонено висаджувати на території навчального закладу, розширено комплекс вправ для фізкультхвилинок та комплекс гімнастичних вправ для очей.

Визначено вимоги до організації роботи басейнів у закладах освіти. Наразі конкретні вимоги для басейнів, що розташовані в закладах освіти відсутні. Вимоги до таких басейнів застосовувалися відповідно до «Санитарных правил устройства и содержания мест занятий по физической культуре и спорту», затверджених головним державним санітарним лікарем СРСР від 30.12.1976 № 1567.

Згідно з статистичними даними, підготовленими Інститутом освітньої аналітики, у 2019/2020 навчальному році в Україні здійснювало діяльність у сфері загальної середньої освіти 15194 заклади.

Із них 15106 закладів освіти засновано на державній та комунальній власності, 282 заклади на приватній власності.

Основні групи (підгрупи), на які проблема справляє вплив:

Групи (підгрупи)	Так	Ні
Громадяни	+	-
Держава	+	-
Зклади загальної середньої освіти	+	-

Відповідно до абзацу одинадцятого частини першої статті 1 Закону України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» вимоги безпеки для здоров'я і життя людини це розроблені на основі медичної науки критерії, показники, гранично допустимі межі, санітарно-епідеміологічні нормативи, правила, норми, регламенти тощо (медичні вимоги щодо безпеки для здоров'я і життя людини), розроблення, обґрунтування, контроль і нагляд за якими відноситься виключно до медичної професійної компетенції.

У разі не вирішення проблеми у закладах загальної середньої освіти можуть не вживатися належні заходи щодо створення безпечного середовища для повноцінного та здорового розвитку дітей та підлітків.

II. Цілі державного регулювання

Цілями державного регулювання є:

збереження і зміцнення здоров'я всіх учасників освітнього процесу;

удосконалення системи шкільного харчування;

забезпечення єдиного підходу до встановлення вимог до влаштування території, будівель і споруд, систем забезпечення життєдіяльності, освітнього процесу.

III. Визначення та оцінка альтернативних способів досягнення цілей

1. Визначення альтернативних способів

Вид альтернативи	Опис альтернативи
------------------	-------------------

<p>Альтернатива 1 Збереження status quo Спосіб оцінюється як такий, що не забезпечує реалізацію в загальній середній освіті сучасних підходів та норм законодавства</p>	<p>Такий спосіб дозволяє здійснити перехід до використання сучасних освітніх технологій, таких як можливість користування в освітньому процесі сучасними гаджетами, використання сучасних меблів, систем, що впливають на мікроклімат приміщення, не забезпечить переходу до сучасних тенденцій в організації процесу харчування та застосування рекомендацій ВООЗ у здоровому харчуванні учнів.</p>
<p>Альтернатива 2 Обраний спосіб забезпечує досягнення цілей державного регулювання</p>	<p>Запропонований спосіб вирішення зазначеної проблеми є найбільш доцільним. Обраний спосіб сприятиме запровадженню єдиного підходу до встановлення вимог до влаштування території, будівель і споруд, систем забезпечення життєдіяльності, забезпечення освітнього процесу та забезпечення здорового та повноцінного харчування в закладах загальної середньої освіти.</p> <p>Перевагами цього регуляторного акта є:</p> <ul style="list-style-type: none"> - прийняття акта відповідає принципам державної регуляторної політики (доцільності, ефективності, збалансованості, передбачуваності); - підвищення якості освітньої діяльності закладів загальної середньої освіти та вдосконалення вимог щодо створення безпечного середовища для повноцінного та здорового розвитку дітей та підлітків; - формування у дітей правильних харчових звичок та запобігання розвитку хронічних неінфекційних захворювань, пов'язаних з неправильним харчуванням.

2. Оцінка обраних альтернативних способів досягнення цілей

Дія проекту акта поширюватиметься на усі типи закладів загальної середньої освіти, крім спеціальних закладів загальної середньої освіти усіх форм власності.

Оцінка впливу на сферу інтересів держави

Вид	Вигоди	Витрати*
<p>Альтернатива 1 Збереження status quo Спосіб оцінюється як такий, що не забезпечує реалізацію в закладах загальної середньої освіти сучасних підходів та норм законодавства</p>	<p>Мінімальні (у закладах загальної середньої освіти існують застарілі вимоги щодо влаштування території, будівель і споруд, систем забезпечення життєдіяльності, забезпечення освітнього процесу)</p>	<p>Заходи державного нагляду (контролю) (7500 грн./22 дні × 2 дні × 5 зах./рік = 3409 грн. на рік на одного спеціаліста (особу) (3409 грн. × 3235) = 11028115 грн/рік) (планові заходи державного нагляду (контролю) проводилися 1 раз на 5 років, в середньому 3235 заходів на рік)</p> <p>Лабораторні та інструментальні дослідження в одній точці в одному класі (кількість досліджень залежить від кількості навчальних приміщень в закладі) 181,20 + 631, 92 + 1620,10 + 1297 (1034,08+263,96) +875,68+43,63+45,01+239,75+100,25+131,43=5165,97 (одна точка) × 2 рази /рік=10331,94 грн/рік одна точка в одній школі в одному класі×15194=156983496 грн/рік.</p>

		<p>Із них – заклади державної та комунальної власності – 154069889 грн/рік. Заклади приватної власності – 2913607 грн/рік. Всього витрати разом з заходами державного контролю: 168011611 грн/рік.</p>
<p>Альтернатива 2 Обраний спосіб забезпечує досягнення цілей державного регулювання</p>	<p>Високі Постійне зростання якості освіти шляхом можливості користування в освітньому процесі сучасними гаджетами (інтерактивні дошки, електронні книги, ноутбуки, планшети, тощо), сучасними меблями; створення комфортних та безпечних умов перебування учнів в приміщеннях шляхом регламентування вимог використання кондиціонерів, сонцезахисних пристроїв, тощо; дозволяється засновнику (власнику) за власним рішенням організувати постачання готової продукції операторами ринку харчових продуктів за умови впровадження ними постійно діючих чинних процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних чинників та контролю у критичних точках (НАССР); вилучаються норми про необхідність отримання дозвільних документів, що призведе до уникнення додаткових платежів та збільшення прибутку.</p>	<p>Додаткових витрат коштів із державного бюджету не передбачається</p>

*Примітка:

- 7500 грн – мінімальний посадовий оклад головного спеціаліста територіального органу
- 2 дні – мінімальний строк проведення перевірки
- 5 заходів – кількість перевірених суб'єктів господарювання на 1 працівника територіального органу Держпродспоживслужби в рік на одну особу
- 340 грн – заробітна плата головного спеціаліста територіального органу за 1 день (8 годин)
- 16176 – кількість закладів загальної середньої освіти
- 3235 – кількість закладів загальної середньої освіти, що підлягають перевірці за рік

середня вартість одного дослідження відповідно до постанови Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку робіт і послуг, які надаються за плату державними та комунальними санітарно-профілактичними закладами охорони здоров'я та методики розрахунку вартості цих робіт і послуг». для державних

181,20 грн	–	Вартість вимірювання рівня освітленості поверхні приміщень в одному класі
631,92 грн	–	Вартість дослідження постійного шуму (шумова потужність) в одному класі
1620,14 грн	–	Вартість дослідження 1 проби води питної (санітарно-хімічні та бактеріологічні показники)
1034,08 грн	–	Вартість дослідження 1 проби води з басейна за санітарно-хімічними показниками
263,96 грн	–	Вартість дослідження 1 проби води з басейна за бактеріологічними показниками
875,68 грн	–	Вартість дослідження параметрів мікроклімату в одному класі
43,63 грн	–	Вартість дослідження концентрації СО в повітрі в одному класі
45,01 грн	–	Вартість дослідження концентрації СО ₂ в повітрі в одному класі
239,75 грн	–	Вартість дослідження концентрації формальдегіду в повітрі в одному класі
100,25 грн	–	Вартість дослідження однієї проби повітря на вміст пилу гравіметричним методом в одній точці
131,43 грн	–	Вартість дослідження однієї проби повітря в одній точці на бактеріальне забруднення

Середня вартість лабораторних та інструментальних досліджень відповідно до затверджених тарифів (прейскурантів) на платні послуги, які надаються державними установами – лабораторними центрами МОЗ України, розрахованими відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 17.09.1996 № 1138 «Про затвердження переліку платних послуг, які надаються в державних і комунальних закладах охорони здоров'я та вищих навчальних закладах».

Оцінка впливу на сферу інтересів громадян

Вид альтернативи	Вигоди	Витрати
Альтернатива 1 Збереження status quo Спосіб оцінюється як такий, що не забезпечує реалізацію в закладах загальної середньої освіти сучасних підходів та норм законодавства	Мінімальні (у закладах загальної середньої освіти існують застарілі вимоги щодо влаштування території, будівель і споруд, систем забезпечення життєдіяльності, забезпечення освітнього процесу та не створюються умови для забезпечення здорового та повноцінного харчування учнів)	Відсутні
Альтернатива 2 Обраний спосіб забезпечує досягнення цілей державного регулювання	Високі Створення умов безпечного середовища для повноцінного та здорового розвитку дітей та підлітків шляхом можливості користування в освітньому процесі сучасними гаджетами (інтерактивні дошки, електронні книги, ноутбуки, планшети, тощо), інтернетом, створення комфортних та безпечних умов перебування	Витрати, пов'язані з впровадженням проекту акта у громадян, відсутні

	учнів в приміщеннях шляхом дозволення використання кондиціонерів, сонцезахисних пристроїв, тощо; вимога збивати бурульки та у разі очевидної небезпеки зсуву згрібати сніг, дотримуючись при цьому правил техніки безпеки та не допускати утворення бурульок та накопичення снігу та криги; профілактика інфекційних та вірусних захворювань учнів під час перебування в закладі; формування у дітей правильних харчових звичок та запобігання розвитку хронічних неінфекційних захворювань, пов'язаних з неправильним харчуванням; знято вимогу щодо залучення учнів в чергуваннях, таких як накриванні обідніх столів, прибиранні території школи та приміщень.	
--	---	--

Оцінка впливу на сферу інтересів суб'єктів господарювання

Показник	Великі	Середні	Малі	Мікро	Разом
Кількість суб'єктів господарювання, що підпадають під дію регулювання, одиниць	0	15194	0	0	15194
Питома вага групи у загальній кількості, відсотків	0 %	100 %	0 %	0 %	100

У 2019/2020 навчальному році в Україні здійснювало діяльність у сфері загальної середньої освіти 15194 заклади.

Дані наведені без урахування тимчасово окупованої території Автономної Республіки Крим, м. Севастополя та частини зони проведення операції об'єднаних сил.

Вид альтернативи	Вигоди	Витрати
Альтернатива 1 Збереження status quo Спосіб оцінюється як такий, що не забезпечує реалізацію в освіті сучасних норм законодавства	Відсутні	Без змін
Альтернатива 2 Обраний спосіб забезпечує досягнення цілей державного регулювання	Високі Вилучаються норми про необхідність отримання дозвільних документів, що призведе до уникнення додаткових платежів та збільшення	Прогнозні мінімальні витрати на одного с/г в перший рік регулювання складатимуть – 61100 грн. Прогнозні мінімальні витрати на всіх суб'єктів господарювання складатимуть – 928353400 грн. В т.ч.: 911123200 грн (державна та комунальна форма власності), 17230200 грн (приватна форма власності). Додаткові фінансові витрати можливі у разі прийняття рішень про використання в

	прибутку.	освітньому процесі сучасних гаджетів (інтерактивні дошки, електронні книги, ноутбуки, планшети, тощо), користування інтернетом, встановлення
--	-----------	--

Сумарні витрати за альтернативами*	Сума витрат, грн.
Альтернатива 1	-
Альтернатива 2	928353400

IV. Вибір найбільш оптимального альтернативного способу досягнення цілей

Враховуючи вищенаведені позитивні та негативні сторони альтернативних способів досягнення цілі, доцільно прийняти розроблений проект акта.

Здійснити вибір оптимального альтернативного способу з урахуванням системи бальної оцінки ступеня досягнення визначених цілей.

Вартість балів визначається за чотирибальною системою оцінки ступеня досягнення визначених цілей, де:

4 - цілі прийняття регуляторного акта, які можуть бути досягнуті повною мірою (проблема більше існувати не буде);

3 - цілі прийняття регуляторного акта, які можуть бути досягнуті майже повною мірою (усі важливі аспекти проблеми існувати не будуть);

2 - цілі прийняття регуляторного акта, які можуть бути досягнуті частково (проблема значно зменшиться, деякі важливі та критичні аспекти проблеми залишаться невирішеними);

1 - цілі прийняття регуляторного акта, які не можуть бути досягнуті (проблема продовжує існувати).

Рейтинг результативності (досягнення цілей під час вирішення проблеми)	Бал результативності (за чотирибальною системою оцінки)	Коментарі щодо присвоєння відповідного бала
Альтернатива 1 Збереження status quo Спосіб оцінюється як такий, що не забезпечує реалізацію в закладах загальної середньої освіти сучасних підходів та норм законодавства	1	Мінімальний бал. Такий спосіб не дозволяє здійснити перехід до використання сучасних освітніх технологій, таких як можливість користування в освітньому процесі сучасними гаджетами, дотримання комфортного мікроклімату, не забезпечить переходу до сучасних тенденцій в організації процесу харчування та застосування рекомендацій ВООЗ у здоровому харчуванні учнів. Цілі не можуть бути досягнуті (проблема продовжує існувати)

Альтернатива 2 Обраний спосіб забезпечує досягнення цілей державного регулювання	4	Максимальний бал. Запровадження цієї альтернативи повною мірою забезпечує досягнення поставленої цілі
---	---	--

Рейтинг результативності	Вигоди (підсумок)	Витрати (підсумок)	Обґрунтування відповідного місця альтернативи у рейтингу
Альтернатива 1 Збереження status quo	У разі залишення наявної на сьогодні ситуації без змін, вигоди для держави, громадян та суб'єктів господарювання відсутні.	Додаткові витрати відсутні.	Залишення ситуації, яка існує на сьогодні, не вирішує проблему та не сприяє створенню безпечних умов навчання та вихованню здорових харчових звичок у дітей та молоді.
Альтернатива 2 Обраний спосіб забезпечує досягнення цілей державного регулювання	Високі. Забезпечуються умови для отримання якісних освітніх послуг, що надаються закладами загальної середньої освіти. Створення умов безпечного середовища для повноцінного та здорового розвитку дітей та підлітків. Формування довіри суспільства до системи та закладів загальної середньої освіти. Можливість користування сучасними гаджетами. Сприятиме свідомому здоровому вибору у харчуванні та вихованню здорових харчових звичок у дітей та молоді.	У громадян та держави витрати, пов'язані із запровадженням проєкту акту відсутні. У суб'єктів господарювання (закладів загальної середньої освіти): прогностичні мінімальні витрати на одного с/г в перший рік регулювання складатимуть – 61100 грн. Прогностичні мінімальні витрати на всіх суб'єктів господарювання складатимуть – 928353400 грн. Додаткові фінансові витрати можливі у разі прийняття рішень про використання в освітньому процесі сучасних гаджетів (інтерактивні дошки, електронні книги, ноутбуки, планшети, тощо), користування інтернетом, встановлення кондиціонерів.	Цей спосіб повністю відповідає вимогам законодавства.

Рейтинг	Аргументи щодо переваги обраної альтернативи/причини відмови від альтернативи	Оцінка ризику зовнішніх чинників на дію запропонованого регуляторного акта
---------	---	---

Альтернатива 1 Збереження status quo	Залишення наявної на сьогодні ситуації без змін не забезпечить досягнення цілей.	Вплив зовнішніх факторів на дію регуляторного акта не очікується.
Альтернатива 2	Прийняття акта забезпечить у повному обсязі досягнення задекларованих цілей та є єдиним необхідним і достатнім способом вирішення проблеми. Обрання альтернативи 2 зумовлене тим, що прийняття запропонованого проекту сприятиме виконанню вимог Законів України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», «Про регулювання містобудівної діяльності», «Про дозвільну систему у сфері господарської діяльності», «Про загальну середню освіту».	Вплив зовнішніх факторів на дію регуляторного акта не очікується.

V. Механізми та заходи, які забезпечать розв'язання визначеної проблеми

Для розв'язання проблеми, визначеної у пункті 1 цього аналізу регуляторного впливу, передбачається:

удосконалення системи шкільного харчування шляхом запровадження можливості вибору моделей організації харчування – кейтеринг, шляхом здачі харчоблоку навчального закладу в оренду для організації харчування дітей та власними силами навчального закладу. Передбачено вимоги щодо організації дієтичного харчування для дітей з особливими дієтичними потребами (непереносимість лактози, глютену, фенілаланіну) та порушеннями стану здоров'я;

осучаснення вимог до освітнього процесу, інформаційно-комунікаційних технологій, а також визначено перелік медичних протипоказів до занять учнів з персональною комп'ютерною технікою;

забезпечення єдиного підходу до встановлення вимог до влаштування території, будівель і споруд, систем забезпечення життєдіяльності;

розширення переліку рослин, дерев, кущів з колочками, отруйними плодами, що заборонено висаджувати на території навчального закладу, розширено комплекс вправ для фізкультхвилинок та комплекс гімнастичних вправ для очей;

визначено вимоги до організації роботи басейнів у закладах освіти.

Для впровадження вимог державного регулювання Міністерству охорони здоров'я України необхідно забезпечити інформування про вимоги регуляторного акта шляхом оприлюднення регуляторного акта на своєму офіційному веб-сайті.

Суб'єктам господарювання у разі необхідності впровадження вимог регулювання необхідно:

ознайомитися з вимогами регулювання (пошук та опрацювання регуляторного акту в мережі Інтернет);

організувати виконання вимог регулювання.

VI. Оцінка виконання регуляторного акта залежно від ресурсів, якими розпоряджаються органи виконавчої влади чи органи місцевого самоврядування, фізичні та юридичні особи, які повинні впроваджувати або виконувати ці вимоги

Реалізація регуляторного акта не потребуватиме додаткових витрат та ресурсів органів виконавчої влади та юридичних осіб.

Дія проекту акта не розповсюджується на малий бізнес, тому М-ТЕСТ не проводився.

VII. Обґрунтування запропонованого строку дії регуляторного акта

Враховуючи безперервність діяльності закладів загальної середньої освіти, проект наказу доцільно запровадити на необмежений термін.

Зміна строку дії регуляторного акта можлива в разі зміни законодавчих актів України вищої юридичної сили на виконання яких розроблений цей проект регуляторного акта.

Проект регуляторного акта набирає чинності з дня його офіційного опублікування.

VIII. Визначення показників результативності дії регуляторного акта

Прогнозними значеннями показників результативності регуляторного акту є:

1. Розмір надходжень до бюджету пов'язаних з дією акта: не передбачається.

2. Кількість суб'єктів господарювання та/або фізичних осіб, на яких поширюватиметься дія акта: не обмежується.

3. Кількість коштів і часу, що витратиметься суб'єктами господарювання, пов'язаними з виконанням вимог акта – середня у зв'язку із тим, що заходи, які необхідно буде виконати із введенням в дію проекту акта, будуть мати масовий характер одноразово (наприклад, ознайомлення з вимогами акту; придбання сучасних гаджетів (інтерактивні дошки, електронні книги, ноутбуки, планшети, тощо) у разі прийняття суб'єктами господарювання рішень про їх використання в освітньому процесі. Надалі всі заходи будуть здійснюватися в робочому порядку.

4. Рівень поінформованості суб'єктів господарювання з основних положень регуляторного акта – вище середнього за рахунок: а) суб'єкти господарювання можуть ознайомитися з проектом наказу, який розміщено на офіційному вебсайт Міністерства охорони здоров'я України (www.moz.gov.ua); б) у разі прийняття, наказ буде розміщено на сайті Верховної Ради України (www.rada.gov.ua).

Статистичні показники, за результатами діяльності
Держпродспоживслужби:

кількість закладів загальної середньої освіти;

кількість закладів, в яких проведено перевірку дотримання вимог санітарного законодавства, врегульованих цим актом;

кількість закладів, в яких виявлено порушення вимог санітарного законодавства.

ІХ. Визначення заходів, за допомогою яких здійснюватиметься відстеження результативності дії регуляторного акта

Відстеження результативності дії регуляторного акта буде проводитися за допомогою заходів, спрямованих на оцінку стану впровадження регуляторного акта та визначення ефективності та доцільності впровадженого регулювання, шляхом аналізу скарг.

Базове відстеження буде проведено до дати набрання чинності цього регуляторного акта.

Повторне відстеження результативності регуляторного акта проводитиметься через рік після його набрання чинності.

Періодичне відстеження результативності регуляторного акта буде проводитись один раз на три роки після проведення заходів повторного відстеження регуляторного акта.

До проведення відстеження результативності дії регуляторного акта залучатиметься Держпродспоживслужба України.

**Міністр
охорони здоров'я України**

_____ 2020 р.

Максим СТЕПАНОВ

ВИТРАТИ

на одного суб'єкта господарювання великого і середнього підприємництва, які виникають внаслідок дії регуляторного акта

Порядковий номер	Витрати	За перший рік	За п'ять років
1.	Витрати на придбання основних фондів, обладнання та приладів, сервісне обслуговування, навчання/підвищення кваліфікації персоналу тощо, гривень	Послуги з організації доступу до мережі Інтернет – 3000 грн Ноутбук – 12000 грн Нетбук – 8000 грн Інтерактивна дошка + проектор – 27000 грн Роутер – 1500 грн Кондиціонер – 6000 грн Орієнтовно на один суб'єкт 57500 грн	57500 грн
2.	Податки та збори (зміна розміру податків/зборів, виникнення необхідності у сплаті податків/зборів), гривень	-	
3.	Витрати, пов'язані із веденням обліку, підготовкою та поданням звітності державним органам, гривень	-	
4.	Витрати, пов'язані з адмініструванням заходів державного нагляду (контролю) (перевірок, штрафних санкцій, виконання рішень/приписів тощо), гривень	-	
5.	Витрати на отримання адміністративних послуг (дозволів, ліцензій, сертифікатів, атестатів, погоджень, висновків, проведення незалежних/обов'язкових експертиз, сертифікації, атестації тощо) та інших послуг (проведення наукових, інших експертиз, страхування тощо), гривень	3600 грн (послуги інтернет – 300/місяць)	18000 грн
6.	Витрати на оборотні активи (матеріали, канцелярські товари тощо), гривень	-	
7.	Витрати, пов'язані із наймом додаткового	-	

	персоналу, гривень		
8.	Інше (уточнити), гривень.	-	
9.	РАЗОМ (сума рядків: 1 + 2 + 3 + 4 + 5 + 6 + 7 + 8), гривень	61100 грн	75500 грн
10.	Кількість суб'єктів господарювання великого та середнього підприємництва, на яких буде поширено регулювання, одиниць	16176	16176
11.	Сумарні витрати суб'єктів господарювання великого та середнього підприємництва, на виконання регулювання (вартість регулювання) (рядок 9 x рядок 10), гривень	988353600 грн	1221288000 грн

Додаткові фінансові витрати можливі у разі прийняття суб'єктами господарювання рішень про використання в освітньому процесі сучасних гаджетів (інтерактивні дошки, електронні книги, ноутбуки, планшети, тощо), користування інтернетом, встановлення кондиціонерів.



МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ

НАКАЗ

Київ

№ _____

Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти

Відповідно до абзацу десятого частини першої статті 1 Закону України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», абзацу третього підпункту 14 пункту 4 Положення про Міністерство охорони здоров'я України, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 25 березня 2015 року № 267 (у редакції постанови Кабінету Міністрів України від 24 січня 2020 року № 90),

НАКАЗУЮ:

1. Затвердити Санітарний регламент для закладів загальної середньої освіти, що додається.
2. Визнати такими, що втратили чинність, Державні санітарні правила і норми влаштування, утримання загальноосвітніх навчальних закладів та організації навчально-виховного процесу, ДСанПіН 5.5.2.008-01, затверджені постановою Головного державного санітарного лікаря України від 14 серпня 2001 року № 63.
3. Директорату громадського здоров'я та профілактики захворюваності (Руденко І.) забезпечити подання цього наказу в установленому законодавством порядку на державну реєстрацію до Міністерства юстиції України.

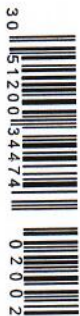


4. Контроль за виконанням цього наказу залишаю за собою.
5. Цей наказ набирає чинності з дня його офіційного опублікування.

Міністр

A handwritten signature in blue ink, consisting of stylized, overlapping loops and lines, positioned above the printed name.

Максим СТЕПАНОВ



ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА
до проєкту наказу Міністерства охорони здоров'я України
«Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної
середньої освіти»

1. Резюме

Відповідно до абзацу десятого частини першої статті 1 Закону України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» вимоги безпеки для здоров'я і життя людини це розроблені на основі медичної науки критерії, показники, гранично допустимі межі, санітарно-епідеміологічні нормативи, правила, норми, регламенти тощо (медичні вимоги щодо безпеки для здоров'я і життя людини), розроблення, обґрунтування, контроль і нагляд за якими відносяться виключно до медичної професійної компетенції.

2. Проблема, яка потребує розв'язання

На сьогодні діючі Державні санітарні правила і норми влаштування, утримання загальноосвітніх навчальних закладів та організації навчально-виховного процесу, ДСанПіН 5.5.2.008-01, затверджені постановою головного державного санітарного лікаря України від 14 серпня 2001 року № 63 не відповідають сучасним потребам дитини та суспільства, а також Концепції реалізації державної політики у сфері реформування загальної середньої освіти «Нова українська школа» на період до 2029 року, схваленої розпорядженням Кабінету Міністрів України від 14 грудня 2016 року № 988.

3. Суть проєкту акта

Проєкт наказу «Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти» (далі – проєкт наказу) розроблено з метою визначення гігієнічних стандартів для усіх типів закладів загальної середньої освіти усіх форм власності, виконання яких дозволить створити безпечні умови для організації освітнього процесу.

4. Вплив на бюджет

Прийняття та реалізація проєкту наказу не потребує додаткових фінансових та інших витрат з державного та місцевих бюджетів.

5. Позиція заінтересованих сторін

Проєкт наказу потребує консультацій із заінтересованими сторонами. З метою отримання зворотного зв'язку проєкт наказу потребує оприлюднення на офіційному веб-сайті МОЗ України.

Реалізація акта матиме позитивний вплив на інтереси закладів загальної середньої освіти всіх форм власності.

Прогноз впливу реалізації проєкту наказу на ключові інтереси заінтересованих сторін надається у додатку до цієї пояснювальної записки.

Проєкт наказу не стосується питань функціонування місцевого самоврядування, прав та інтересів територіальних громад, місцевого та регіонального розвитку, соціально-трудової сфери, прав осіб з інвалідністю.

Проект наказу не стосується сфери наукової та науково-технічної діяльності.

Проект наказу потребує погодження з Національною академією медичних наук України.

6. Прогноз впливу

За предметом правового регулювання реалізація проекту акта не матиме впливу на:

- розвиток регіонів;
- спроможність територіальних громад;
- ринок праці та рівень зайнятості населення;
- екологію та навколишнє природне середовище.

Проект наказу впливає на середовище життєдіяльності людини, забезпечення інтересів і прав громадян та суб'єктів господарювання, а також на громадське здоров'я за рахунок створення безпечних умови для організації освітнього процесу в закладах загальної середньої освіти.

7. Позиція заінтересованих органів

Проект наказу потребує погодження з Міністерством освіти і науки України, Міністерством розвитку громад та територій України, Державною службою України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, Уповноваженим Верховної Ради України з прав людини, Державною регуляторною службою України, та потребує проведення державної реєстрації в Міністерстві юстиції України.

8. Ризики та обмеження

У проекті наказу відсутні положення, які порушують принцип забезпечення рівних прав та можливостей жінок і чоловіків та положення, що мають ознаки дискримінації.

Проект наказу не містить норм, що зачіпають права і свободи, гарантовані Конвенцією про захист прав людини і основоположних свобод.

У проекті наказу відсутні правила і процедури, які можуть містити ризики вчинення корупційних правопорушень.

Проект наказу не потребує проведення цифрової експертизи та отримання висновку Міністерства цифрової трансформації України про проведення цифрової експертизи, у зв'язку з тим, що проект не стосується питань інформатизації, електронного урядування, формування і використання національних електронних інформаційних ресурсів, розвитку інформаційного суспільства, електронної демократії, надання адміністративних послуг або цифрового розвитку.

Проект наказу не передбачає надання державної допомоги суб'єктам господарювання та відповідно дія Закону України «Про державну допомогу суб'єктам господарювання» не поширюється на зазначений проект наказу та не поширюється на підтримку суб'єктів господарювання. У зв'язку з цим

відповідне рішення Антимонопольного комітету передбачене зазначеним Законом, щодо цього проекту наказу не потребується.

9. Підстава розроблення проекту акта

Проект наказу розроблено Міністерством охорони здоров'я України відповідно до статей 1, 11, 12 та 20 Закону України «Про повну загальну середню освіту», а також пункту 14 Положення про Міністерство охорони здоров'я України, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 25 березня 2015 року № 267 (у редакції постанови Кабінету Міністрів України від 24 січня 2020 року № 90).

**Міністр
охорони здоров'я України**



Максим СТЕПАНОВ

«___» _____ 2020 р.

Додаток до Пояснювальної записки до проєкту наказу Міністерства охорони здоров'я України «Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти»

ПРОГНОЗ ВПЛИВУ реалізації акта на ключові інтереси заінтересованих сторін

1. Визначення гігієнічних стандартів для усіх типів закладів загальної середньої освіти усіх форм власності та створення безпечних умов для організації освітнього процесу.
2. Вплив на ключові інтереси усіх заінтересованих сторін

Заінтересована сторона	Ключовий інтерес	Очікуваний (позитивний чи негативний) вплив на ключовий інтерес із зазначенням передбачуваної динаміки змін основних показників (у числовому або якісному вимірі)		Пояснення (чому саме реалізація акта призведе до очікуваного впливу)
		короткостроковий вплив (до року)	середньостроковий вплив (більше року)	
Учні	Безпечні та сучасні умови навчання	+	+	Встановлюються вимоги до влаштування території, будівель і споруд, систем забезпечення життєдіяльності, забезпечення освітнього процесу та забезпечення харчування
	Можливість користування сучасними гаджетами	+	+	Знімається заборона використання електронних книжок, ноутбуків, тощо
Керівники закладів загальної середньої освіти усіх форм власності	Збільшення прибутку	+	+	Вилучено норми про необхідність отримання дозвілних документів, що призведе до уникнення додаткових платежів та збільшення прибутку

Міністерство охорони здоров'я України

ІНФОРМАЦІЙНА ДОВІДКА

Лист

До документа

26-04/20848/2-20 від 22.07.2020 р.

щодо погодження проекту наказу Міністерства охорони здоров'я України «Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти»

26-04

Підписано: **Ляшко Віктор Кирилович**



Міністерство охорони здоров'я України
26-04/20848/2-20 від 22.07.2020
Ляшко Віктор Кирилович

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Міністерства
охорони здоров'я України
_____ № _____

САНІТАРНИЙ РЕГЛАМЕНТ

для закладів загальної середньої освіти

I. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

1. Цей Санітарний регламент визначає гігієнічний стандарт для всіх типів закладів загальної середньої освіти (далі – заклади освіти), а також структурних підрозділів інших юридичних осіб, що забезпечують здобуття загальної середньої освіти (крім спеціальних закладів освіти) усіх форм власності, виконання якого дозволяє створити безпечні умови для організації освітнього процесу.

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

2. Усі без виключення матеріали, обладнання, устаткування, засоби, інвентар, витратні матеріали тощо, які використовуються у закладі освіти повинні відповідати вимогам Закону України «Про загальну безпечність нехарчової продукції».

3. Учні, які проживають на відстані від закладу освіти понад 2 км, забезпечуються підвезенням у порядку, визначеному засновником закладу освіти відповідно до законодавства.

Підвезення організовується з попередньо визначеними зупинками. Відстань від місця проживання учнів до місця збору на зупинці не повинна перевищувати 500 м.

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

5. Керівник закладу освіти контролює наявність проходження попереднього та своєчасне проходження періодичних медичних оглядів персоналом у терміни, що передбачені чинним законодавством України.

6. Засновник (засновники) та керівник закладу освіти є відповідальними за дотримання вимог цього Санітарного регламенту.

7. Щоденний контроль за дотримання регламенту здійснюють керівник та медичний працівник закладу освіти.

8. Здача в оренду території, будівель, приміщень, обладнання підприємствам, установам, організаціям іншим юридичним та фізичним особам для використання не за освітнім призначенням, крім випадків передбачених законодавством, не дозволяється.

II. САНІТАРНО-ГІГІЄНИЧНІ НОРМИ ВЛАШТУВАННЯ ТЕРИТОРІЇ

1. Вимоги до функціональних зон на ділянках закладів освіти наведені у ДБН В.2.2-3:2018 «Будинки і споруди. Заклади освіти», затверджених наказом Міністерства регіонального розвитку, будівництва та житлово-комунального господарства України від 25 квітня 2018 року № 106 (далі – ДБН В.2.2-3:2018).

2. Спортивні майданчики повинні мати тверде покриття. Комбінований майданчик можна асфальтувати (бетонувати) або використовувати штучне покриття. Футбольне поле повинно мати трав'яне або штучне покриття.

Забороняється проводити заняття на зволжених майданчиках.

Ями для стрибків заповнюється чистим, без домішок, піском, який перед стрибками необхідно розпушити та вирівняти.

Майданчики для учнів 1-4 класів обладнуються тіньовими навісами або альтанками, ігровим та фізкультурно-спортивним обладнанням, що відповідає віковим особливостям учнів.

Стаціонарне фізкультурно-спортивне та ігрове обладнання повинно бути безпечним для здоров'я та життя користувачів, а його використання повинно відбуватися з дотриманням вимог безпеки життєдіяльності.

3. На території закладу освіти заборонено колочі дерева, кущі, рослини з отруйними властивостями відповідно до Переліку рослин, дерев, кущів з колочками, отруйними плодами, наведеним у додатку 1 до цього Санітарного регламенту, а також гриби.

Територія закладу повинна бути огорожена.

4. Санітарне очищення території закладів освіти повинно здійснюватися відповідно до вимог Державних санітарних норм та правил утримання територій населених місць, затверджених наказом Міністерства охорони здоров'я України від 17 березня 2011 року № 145, зареєстрованих у Міністерстві юстиції України 05 квітня 2011 року за № 457/19195.

Для господарських потреб (стоянка автотранспорту, зберігання меблів, обладнання, макулатури, металобрухту, будівельних матеріалів тощо) дозволяється використовувати виключно господарську зону.

Територія закладу освіти повинна бути благоустроена. Потрібно проводити своєчасне очищення від сухого листя й трави, косіння трави, обрізання гілок дерев та кущів, що затіняють вікна навчальних приміщень, очищення пішохідних доріжок, заїздів, майданчиків, дахів будівель від снігу та криги. Забороняється спалювати або закопувати сухе листя на території закладу освіти.

Конструкції покрівель повинні забезпечити організацію зливостоку з них та виключити можливість потрапляння води на край покрівлі. Для попередження утворення бурульок усі зливостоки з дахів та покрівель можуть обладнуватися системою підігріву.

У разі очевидної небезпеки від зсуву снігу або падіння бурульок, за відсутності дітей, інших учасників освітнього процесу та відвідувачів, з даху будівлі необхідно згрібати сніг та збивати бурульки, дотримуючись при цьому правил техніки безпеки. У разі неможливості термінової ліквідації загрози небезпечні місця огорожуються та вживаються заходи щодо недопущення до них дітей та інших осіб, крім тих, що ліквідуватимуть відповідні загрози.

На території закладу освіти повинно бути забезпечено недопущення утворення бурульок та накопичення снігу та криги на пішохідних доріжках, заїздах, майданчиках.

На території закладу освіти не повинно бути бездомних тварин.

ІІІ. ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО БУДІВЕЛЬ ТА ПРИМІЩЕНЬ

1. Будівля закладу освіти повинна забезпечувати оптимальні умови для організації освітнього процесу. Кількість учнів закладу освіти не повинна перевищувати його проектну місткість.

2. Ганок будівлі закладу освіти повинен мати безпечне неслизьке покриття з рельєфним маркуванням, огороження і зручні поручні вздовж сходів та забезпечувати умови доступності будівлі.

Для очищення взуття від бруду перед входом у заклад освіти повинні бути встановлені скребачки, решітки, які необхідно очищати по мірі забруднення, але не рідше одного разу на день або після кожної навчальної зміни (у разі організації в закладі освіти змінного навчання).

3. Стіни та стеля усіх приміщень закладів освіти повинні бути без щілин, тріщин, деформацій, ознак ураження грибком.

Колір поверхні стелі, стін, меблів навчальних приміщень, фізкультурно-спортивних та інших приміщень, які використовуються в освітньому процесі, повинен бути не яскравих кольорів, допускається наявність яскравих елементів.

Усі матеріали, що використовуються для оздоблення приміщень закладу освіти, його структурних підрозділів, зокрема пансіонів (гуртожитків), повинні бути безпечними для здоров'я дітей.

4. Підлога санітарних вузлів та умивальних кімнат повинна вистилатися неслизькою керамічною або мозаїчною шліфованою плиткою.

Підлога усіх приміщень повинна мати стійкість до застосування дезінфекційних засобів, бути вологостійкою та не слизькою, не мати щілин, дефектів, механічних пошкоджень.

5. У закладах освіти необхідно виокремлювати: контрастними рельєфними лініями – пішохідні зони в приміщенні закладу освіти; контрастними обмежувальними смугами по краю першої та останньої сходинки, які за фактурою відрізняються від інших сходинок маршу, контрастним кольором – ділянки поручня, які відповідають першій та останній сходинці маршу; рельєфним покриттям (ворсистим, гумовим тощо) на підлозі – зони підвищеної небезпеки (в їдальнях (харчоблоках), майстернях, лабораторіях).

У просторі перед сходами необхідно передбачити попереджувальне маркування рельєфним або іншоструктурним покриттям.

6. 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. 7. У закладах освіти пріоритетним є використання кабельного підключення до мережі Інтернет. При використанні бездротового доступу до мережі Інтернет, Wi-Fi роутери повинні розміщуватися на висоті не менше 2 метрів від підлоги з можливістю їх виключення у позанавчальний час.

8. Електромагнітне випромінювання в усіх приміщеннях не повинно перевищувати гранично допустимі рівні відповідно до Державних санітарних норм і правил захисту населення від впливу електромагнітних випромінювань, затверджених наказом Міністерства охорони здоров'я України від 01 серпня 1996 року № 239, зареєстрованих у Міністерстві юстиції України 29 серпня 1996 року за № 488/1513.

9. Вимоги до облаштування приміщень закладів освіти наведені у ДБН В.2.2-3:2018.

Навчальні приміщення

10. Обладнання, устаткування, технічні засоби навчання (далі–ТЗН), навчально-методичні матеріали, які використовуються в освітньому процесі, повинні бути безпечними для здоров'я дітей.

11. Залежно від призначення навчальних приміщень використовуються різні види навчальних меблів: робочі столи учнів (двомісні та одномісні) та стільці різних ростових груп, робочі столи учнів регульовані (одномісні та двомісні), стільці регульовані, столи лабораторні, дошки, відкриті та закриті шафи, стелажі, вітрини тощо. Перевага надається робочим столам учнів та стільцям, що запобігають порушенню постави в учнів, забезпечують мобільні робочі місця та легко трансформуються для роботи у групах. У кожному навчальному приміщенні необхідно передбачати 2-3 розміри відповідно промаркованих меблів з перевагою одного із них, відповідно до додатку 2 до цього Санітарного регламенту.

12. Навчальні меблі повинні бути без гострих кутів, сколів тощо. Пошкоджені та зношені меблі підлягають своєчасній заміні. Поверхня навчальних меблів має бути стійкою до дії мийних та дезінфекційних засобів.

Рекомендовано, щоб розміщення робочих столів учнів у навчальних приміщеннях було таким, яке забезпечуватиме лівостороннє природне освітлення робочих місць. Допускається кругове або інше розміщення робочих

столів учнів за умови забезпечення достатнього рівня освітленості робочих місць учнів. Для профілактики порушень постави не менше 2-х разів на рік учнів пересаджують на інші ряди, не порушуючи відповідності групи меблів їх зросту та з урахуванням гостроти зору і слуху.

У разі розміщення робочих столів учнів рядами рекомендовано розміщувати меблі у класній кімнаті прямокутної конфігурації з дотриманням таких відстаней:

між зовнішньою стіною і першим рядом робочих столів учнів 0,6-0,7 м (в будівлях із цегли допускаються 0,5 м);

між рядами двомісних робочих столів учнів) – не менше 0,6 м;

між III рядом робочих столів учнів і внутрішньою стіною або шафами, які стоять біля стіни, не менше 0,7 м;

між переднім робочим столом учнів і демонстраційним столом не менше 0,8 м;

від передньої стіни з класною дошкою до передніх робочих столів учнів не менше 2,4-2,6 м;

від задніх робочих столів учнів до задньої стіни не менше 0,65 м (якщо задня стіна зовнішня – не менше 1,0 м);

від задніх робочих столів учнів до шаф, які стоять вздовж заднього краю стіни – не менше 0,8 м;

між столом педагогічного працівника і переднім робочим столом учнів – не менше 0,5 м;

найбільша відстань останнього місця від класної дошки – 9 м;

висота нижнього краю дошки над підлогою для учнів першого класу 0,7-0,8 м, 2-4 класів – 0,75-0,8 м, 5-11(12) класів – 0,8-0,9 м.

У класних кімнатах поперечної і квадратної конфігурації, в якій меблі розміщуються у 4 ряди, повинна бути збільшена відстань від дошки до першого ряду робочих столів учнів (не менше 3 м), щоб забезпечити кут розглядання до 35 град. Відстань від першого ряду робочих столів учнів до зовнішньої стіни повинна бути 0,8-1,0 м, між рядами робочих столів учнів – 0,6, від задніх робочих столів учнів до шаф, розміщених біля внутрішньої стіни – 0,9-1,0 м.

Учні з пониженою гостротою зору повинні сидіти за першими робочими столами учнів в першому ряду (від світлонесучої стіни). Школярі з пониженим слухом розміщуються за першими і другими робочими столами учнів крайніх

рядів. Учні, які часто хворіють простудними захворюваннями, ревматизмом, ангінами, розміщуються у третьому ряду (біля внутрішньої стіни).

13. Місця для учнів із особливими освітніми потребами обладнуються відповідно до потреб дитини.

14. Класні (аудиторні) дошки (з використанням крейди) мають бути матові та виготовлені з матеріалів, що мають високу адгезію з матеріалами, які використовуються для письма, добре очищатися вологою губкою, бути зносостійкими, мати лотки для затримання крейдяного пилу, зберігання крейди, тримача для креслярського приладдя.

Колір маркера для маркерної дошки повинен бути контрастним.

15. При використанні інтерактивної дошки і проєкційного екрану необхідно забезпечити її рівномірне освітлення та відсутність світлових плям підвищеної яскравості.

16. Рекомендовано розміщувати навчальні приміщення для учнів 1-4 класів окремо від навчальних приміщень учнів 5-11(12) класів.

У навчальних приміщеннях початкової школи рекомендується облаштувати місце відпочинку учнів (ігровий осередок) з килимами для сидіння та гри, стільцями, кріслами або подушками з м'яким покриттям, що легко очищається.

17. У кабінетах (лабораторіях) хімії, фізики та біології та відповідних інтегрованих курсів встановлюються спеціальні лабораторні столи, прикріплені до підлоги. Лабораторні столи слід покривати матеріалами, які стійкі до дії агресивних хімічних речовин та відповідають вимогам Державних санітарних норм та правил «Полімерні та полімервмісні матеріали, вироби і конструкції, що застосовуються у будівництві та виробництві меблів. Гігієнічні вимоги», затверджених наказом Міністерства охорони здоров'я України від 29 грудня 2012 року № 1139, зареєстрованих в Міністерстві юстиції України 09 січня 2013 року № 87/22619. Кабінет хімії і лаборантська обладнуються витяжними шафами. Хімічні реактиви повинні зберігатися у сейфі, а спеціальне допоміжне обладнання у шафі, яка замикається на ключ.

18. Навчальні майстерні повинні бути ізольованими від інших навчальних приміщень (в окремих блоках, секціях або в окремих будівлях з гардеробом і санітарним вузлом) та розміщуватися на першому поверсі.

Майстерні розміщуються у двох кімнатах (навчальна швейна майстерня та майстерня з кулінарії) або в одній (комбінована майстерня). У комбінованій

майстерні для робіт з харчовими продуктами виділяється окрема зона (20% площі).

Приміщення навчальних майстерень повинні бути розраховані на 13 – 15 робочих місць, оснащені відповідним обладнанням, необхідним для використання технологій, передбачених навчальними програмами з трудового навчання, у тому числі холодильним, з урахуванням зросту учнів. Робочі місця повинні забезпечувати зручну робочу позу учнів та відповідати вимогам безпеки життєдіяльності.

19. У майстернях для учнів 10-12 років слід використовувати інструменти розміром № 1, для учнів 13-15 років – № 2, після 15 років – інструментами для дорослих.

Максимальна маса вантажу для підняття школярами: 11-12 років до 4 кг, 13-14 років – до 5 кг, 15 років: хлопчики – 12 кг, дівчатка – 6,0 кг, 16 років відповідно 14 і 7 кг, 17 років – 16,0 і 8,0 кг.

Вимоги до кабінетів інформатики

20. Навчальні приміщення, призначені для роботи з персональними комп'ютерами повинні мати природне та штучне освітлення. Штучне освітлення у приміщеннях повинно здійснюватись системою загального освітлення. Норми освітленості на робочих місцях повинні відповідати вимогам: на екрані – не менш 200 лк; на клавіатурі, робочому столі учня – не менш 400 лк. Забороняється перевищувати рівень освітленості на робочому місці та на екрані ПК більше 600 лк.

21. Поверхня підлоги повинна мати антистатичне покриття та бути зручною для вологого прибирання.

22. Для виконання практичної частини навчального заняття дозволено обладнувати кожне робоче місце учня персональним комп'ютером форм-фактора десктоп у такому складі: монітор, системний блок, відокремлена клавіатура, відокремлений маніпулятор типу «миша», стіл, стілець (крісло). Дозволяється використання моніторів (екранів) з діагоналлю не менш 15 дюймів.

Вимоги до комп'ютерного обладнання, яким комплектуються навчальні приміщення, призначені для роботи з персональними комп'ютерами визначені наказом Міністерства освіти і науки України від 02 листопада 2017 року № 1440 «Про затвердження Типового переліку комп'ютерного обладнання для закладів дошкільної, загальної середньої та професійної (професійно-технічної)

освіти», зареєстровано в Міністерстві юстиції України 15 січня 2018 року за № 55/31507.

Допускається співвідношення сторін відеомонітора (екрана) 3:4 та використання сучасних моделей відеомоніторів (екранів) (рідкокристалічний, плазмовий тощо). Відеомонітор (екран) повинен знаходитись на відстані 1,5 діагоналі екрану від очей учня таким чином, щоб його верхня половина знаходилась на рівні очей учня. Ширина і глибина робочої поверхні робочого столу учня повинна забезпечувати виконання учнем операцій в межах зони досяжності – шириною та глибиною не менше 0,50 м.

У разі відсутності можливості обладнання робочих місць учнів персональними комп'ютерами форм-фактора десктоп допускається використання портативних персональних комп'ютерів (ноутбуків) з діагоналлю відеомоніторів (екранів) не менше 14 дюймів за умови використання відокремленої клавіатури (учнями 1-7 класів) та використання відокремленого маніпулятора типу «миша» (учнями 1-11(12) класів), а також обов'язкового чередування практичної та теоретичної частин навчального заняття.

Для проведення лабораторних та практичних робіт (дослідження фізичних, хімічних, біологічних явищ та явищ в географічній оболонці), проектної діяльності, навчальних занять з робототехніки, військово-польових зборів допускається використання учнями 7-11(12) класів персонального комп'ютера форм-фактора планшетний ПК з діагоналлю екранів не менше 10 дюймів.

Протягом навчального заняття, після роботи з комп'ютерною технікою обов'язково повинні виконуватися комплекси вправ для профілактики зорової та статичної втоми. Комплекси вправ з рухової активності та комплекс вправ гімнастики для очей наведені у додатку 3 до цього Санітарного регламенту.

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

24. Проводи чи інші провідники, через які подається електричний струм в комп'ютерній техніці, повинні бути надійно ізольовані і механічно захищені з метою запобігання ураження електричним струмом учасників освітнього процесу.

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

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

27. 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.

Фізкультурно-спортивні приміщення

28. У спортивній залі площею до 288 м² допускається навчальне заняття не більше, ніж 30 учням одночасно. Займатися на спортивних майданчиках, у спортивній залі дозволяється тільки у спортивному одязі та взутті. Обов'язковою є наочна інформація щодо дотримання в спортивній залі правил техніки безпеки та про режим його прибирання і провітрювання.

Дозволяється використовувати для навчальних цілей спортивні споруди, розташовані поблизу закладу освіти (на відстані до 500 м).

Підлога повинна бути без дефектів та не слизька.

Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання басейнів

29. У закладі освіти в окремому блоці дозволяється розташування басейну.

Внутрішня поверхня дна та стін ванни басейну повинна бути гладкою, не слизькою. По периметру ванни басейну повинна бути обхідна доріжка.

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.

Воду у ванні басейну з частковою рециркуляцією необхідно

зnezаражувати додаванням хлору, або іншими дезінфекційними засобами, зареєстрованими відповідно до вимог Порядку державної реєстрації (перереєстрації) дезінфекційних засобів, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 03 липня 2006 року № 908. У спеціальному приміщенні для зnezаражування води повинні готуватися концентровані розчини, що додаються до води при її надходженні на фільтри. Залишкові кількості дезінфектантів у воді басейну повинні становити: по вільному хлору – 0,5-0,7 мг/дм³, бром – 1,2 мг/дм³, озону – 0,1-0,3 мг/дм³, вночі концентрацію хлору дозволяється доводити до 1,5 мг/дм³.

За органолептичними і санітарно-хімічними показниками якість води в басейнах повинна відповідати таким вимогам:

- каламутність $\leq 1,0$ НОК;
- кольоровість ≤ 20 ;
- запах ≤ 2 бали;
- хлориди ≤ 250 мг/дм³;
- амоній $\leq 0,5$ мг/дм³;
- залишковий хлор вільний – 0,5-0,7 мг/дм³;
- залишковий хлор зв'язаний – 0,8-1,2 мг/дм³;
- залишковий озон – 0,1-0,3 мг/дм³;
- бром – 1,2 мг/дм³.

За мікробіологічними показниками вода басейнів повинна відповідати таким вимогам:

- кількість бактерій групи кишкової палички в 1 куб. дм води, не більше 10;
- кількість бактерій групи ентерококів в 1 куб. дм води, не більше 10;
- кількість бактерій групи стафілококів в 1 куб. дм води, не більше 10;
- кількість мезофільних мікроорганізмів в 1 куб. см води, не більше 100;
- кількість синьогнійних паличок в 1 куб. дм води, не більше 10;
- яйця гельмінтів та патогенні найпростіші – відсутність;
- збудники інфекційних захворювань – відсутність;
- ентеровіруси – відсутність.

В приміщеннях басейнів концентрація вільного хлору в повітрі (в зоні дихання плавців) не повинна перевищувати 0,03 мг/м³; концентрація озону – 0,05 мг/м³.

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

Для дезінфекції води у басейні дозволяється застосування інших

реагентних або безреагентних методів знезараження (фізичних, хімічних або комбінованих), за умови використання для цього обладнання, устаткування, засобів, витратних матеріалів тощо, безпечність та якість яких підтверджена наявністю відповідних документів згідно з вимогами чинного законодавства, своєчасного сервісного обслуговування (якщо таке необхідне), а також за умови забезпечення належної якості та безпечності води за санітарно-хімічними та санітарно-мікробіологічними показниками.

Поточне прибирання басейну повинно проводитися щодня з використанням мийних і дезінфекційних засобів. Підлягають дезінфекції підлога приміщень, стіни залу басейну (2 м від підлоги), обхідні доріжки, обладнання, ручки дверей, санітарно-технічне обладнання, меблі та устаткування.

Незалежно від системи заповнення ванни басейну водою (проточна або з рециркуляцією) випуск води з ванни з наступною дезінфекцією проводиться 1 раз на місяць. При задовільних санітарно-хімічних та бактеріологічних показниках води у ванні басейну, дозволяється продовжувати користування басейном.

Перед дезінфекцією ванну басейну необхідно почистити щітками та промити мильно-содовим розчином з наступним ополіскуванням гарячою водою зі шланга. Для дезінфекції ванни повинен використовуватися дезінфекційний засіб, зареєстрований відповідно до вимог Порядку державної реєстрації (перереєстрації) дезінфекційних засобів, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 03 липня 2006 року № 908. Після дезінфекції засіб, що використовувався, ретельно змивають зі шланга значною кількістю води.

У разі отримання незадовільних результатів лабораторних досліджень якості води вживаються заходи щодо покращення показників якості води. При повторному виявленні незадовільних результатів досліджень керівником закладу вирішується питання про необхідність проведення додаткових мікробіологічних і паразитологічних досліджень, генерального прибирання або припинення експлуатації басейну.

Приміщення допоміжного та підсобного призначення

30. 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.

Санітарні вузли

31. У закладах освіти необхідно передбачити внутрішні санітарні вузли з підведенням до умивальників холодної та гарячої проточної води з облаштуванням диспенсерів з паперовими рушниками (або електрорушників) та рідкого мила.

В туалетних кабінах на відстані 0,1 м від підлоги встановлюють непрозорі двері висотою не менше 1,5 м із замком, що замикається з середини. Кабіни відгороджують одна від іншої непрозорими стінками висотою не менше 1,75 м на відстані 0,1 м від підлоги.

При виборі санітарного обладнання рекомендується надавати перевагу чашам Генуя. У разі встановлення унітазів необхідно забезпечити наявність у кабінках одноразових гігієнічних накладок.

Санітарні вузли оснащуються диспенсерами з туалетним папером.

Санітарні вузли для 1-4 класів повинні бути обладнані дитячими унітазами або чашею Генуя.

У санітарних вузлах для учнів (окремих для хлопчиків і дівчаток), які розміщуються на кожному поверсі закладу освіти, слід передбачати спеціально обладнану кабінку для використання її особами з інвалідністю, у тому числі тими, що пересуваються на кріслах колісних, за допомогою милиць чи інших засобів.

На кожному поверсі закладу освіти слід передбачити санітарний вузол для педагогічних працівників.

Санітарні вузли прибираються після кожної перерви і щоденно в кінці робочого дня з використанням дезінфекційних засобів, які зареєстровані відповідно до вимог Порядку державної реєстрації (перереєстрації) дезінфекційних засобів, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 03 липня 2006 року № 908.

Пансіони (гуртожитки)

Пансіони (гуртожитки) в закладах освіти, що будуються повинні відповідати вимогам ДБН В.2.2-3:2018.

У закладах освіти, що вже експлуатуються пансіони (гуртожитки) повинні мати такі приміщення: спальні кімнати, умивальня, санвузол і душова;

кімната особистої гігієни, кімната для прасування, чистки одягу та взуття (із розрахунку не менше ніж $0,1 \text{ м}^2$ на 1 місце), кімната для відпочинку; санвузол для персоналу і санітарна кімната (не менше 4 м^2), а також господарські майстерні, пральня, кімнати для збереження чистої та брудної білизни, медична кімната (не менше 10 м^2), приміщення для зберігання одягу дітей (із розрахунку $0,2 \text{ м}^2$ на 1 місце), вітальня для побачення з батьками, кімната старшого вихователя, вихователів, чергового технічного персоналу, комори спортивного і господарського інвентаря, вестибюль з гардеробом.

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 приймається з розрахунку 6 м^2 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

Водопостачання, водовідведення та опалення

1. Заклади освіти повинні мати централізовану або автономну систему теплопостачання, яка забезпечує оптимальні показники мікроклімату.

Пічне опалення, обладнане в коридорі, допускається тільки в одноповерхових приміщеннях закладів освіти у сільській місцевості. Забороняється встановлювати залізні печі. Для попередження забруднення повітря приміщень окисом вуглецю пічні труби закриваються не раніше повного згорання палива і не пізніше, як за дві години до приходу учнів. Лабораторний контроль за вмістом окису вуглецю в повітрі приміщень з пічним опаленням організовує засновник (засновники) двічі впродовж опалювального сезону.

2. 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), затверджених наказом Міністерства охорони здоров'я України від 12 травня 2010 року № 400, зареєстрованих у Міністерстві юстиції України 01 липня 2010 року за № 452/17747 (далі – ДСанПіН 2.2.4-171-10).

Заклади освіти обладнуються інженерними мережами господарсько-питного водопостачання, мережами каналізації, водостоку, опалення,

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

У випадку відсутності в населеному пункті централізованих мереж водопроводу і каналізації для закладу освіти необхідно передбачити водопостачання від артезіанської свердловини з подачею води до приміщень закладу освіти та обладнання внутрішньої каналізаційної мережі з відведенням стоків на місцеві очисні споруди.

У сільських населених пунктах при відсутності централізованого водопостачання допускається також використання громадських свердловин, колодязів, каптажів для подачі води в мережу господарсько-питного водопостачання закладу.

У разі облаштування у закладі такої системи водопостачання, засновником (засновниками) можуть встановлюватися індивідуальні (колективні) установки (пристрої) доочищення питної води та повинен забезпечуватись лабораторний контроль безпечності та якості питної води з періодичністю відповідно до вимог ДСанПіН 2.2.4-171-10.

Холодною і гарячою проточною водою повинні бути забезпечені приміщення їдальні (харчоблоку), буфету, душових при спортивній залі (роздягальні), медичного кабінету, навчальних кабінетів з вивчення хімії, фізики, біології, лабораторій, майстерень, санітарні вузли, зали басейнів та інші приміщення відповідно до вимог ДБН В.2.2-3:2018 з установленням кранів-змішувачів. Забороняється використовувати гарячу воду із системи водяного опалення для будь-яких цілей.

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

Температура гарячої води, що подається до приміщень закладів освіти, повинна бути не нижче 37 °С та не вище 60 °С.

В закладі освіти повинен бути організований питний режим. Організація питного режиму повинна сприяти задоволенню потреб дітей у безпечній та якісній воді.

Кожна дитина за потреби повинна отримати кип'ячену або фасовану воду в індивідуальному посуді.

Фасована негазована вода промислового виробництва, а також вода з установок із дозованим розливом негазованої фасованої питної води повинні відповідати вимогам ДСанПіН 2.2.4-171-10, що підтверджується виробником.

При використанні установок із дозованим розливом негазованої фасованої води заміна ємності повинна здійснюватися не рідше одного разу на 2 тижні.

3. В їдальні (харчоблоці) в місцях приєднання ванн до каналізаційної мережі необхідно улаштувати повітряний розрив не менше 20 мм від верху приймальної воронки.

При проведенні стояків побутової каналізації через приміщення закладу освіти передбачається їх закриття оштукатуреними коробами та забезпечення устаткуванням для ревізії.

Забороняється проведення стояків побутової каналізації через виробничі приміщення їдальні (харчоблоку), буфету.

Повітряно-тепловий режим

4. Чистота повітря в приміщеннях закладів освіти забезпечується:

відповідністю кількості учнів до нормованої наповнюваності відповідно до вимог статті 12 Закону України «Про повну загальну середню освіту»;

регулярністю вологого прибирання приміщень з використанням мийних засобів та дезінфекційних засобів, які зареєстровані відповідно до вимог Порядку державної реєстрації (перереєстрації) дезінфекційних засобів, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 03 липня 2006 року № 908;

використанням всіх видів провітрювання (наскрізне, кутове, однобічне); чистотою та справністю систем вентиляції.

5. Засновник (засновники) закладу освіти організує лабораторний контроль показників мікроклімату (не менше 6 вимірів) 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).

6. Навчальні приміщення провітрюють на перервах за відсутності дітей в приміщеннях. Тривалість провітрювання визначається погодними умовами за наведеною таблицею:

Температура повітря вулиці в градусах Цельсія	Тривалість провітрювання приміщень (хв.)	
	на малих перервах	на великих перервах та між змінами

від +10 до +6	4 – 10	25 – 30
від +5 до 0	3 – 7	20 – 30
від 0 до –5	2 – 5	15 – 25
від –5 до –10	1 – 3	10 – 15
нижче –10	1 – 1,5	5 – 10

Рекреації провітрюються під час навчальних занять. До початку занять і після їх закінчення необхідно здійснювати наскрізне провітрювання навчальних приміщень.

У теплу пору року доцільно проводити заняття з прочиненими вікнами в режимі провітрювання.

7. 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.

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

9. Усі приміщення та обладнання закладу освіти підлягають щоденному вологому прибиранню, у тому числі: підвіконня, підлога, опалювальні прилади (або захисні решітки), меблі, класні дошки. Вологе прибирання навчальних та навчально-виробничих приміщень проводиться після закінчення останнього навчального заняття, або після кожної навчальної зміни (у разі організації в закладі освіти змінного навчання), спортивних залів – після кожного навчального заняття та після закінчення навчальних занять та занять секцій.

У процесі самообслуговування учні повинні тримати власне робоче місце в чистоті, прибирати за собою сміття.

Дозволяється залучати до поливу рослин та вологого прибирання, без використання миючих та дезінфікуючих засобів, поверхонь навчальних приміщень (крім вікон та підлоги) учнів 5-11(12) класів. Робота із самообслуговування повинна проводитися за участю педагогічних та/або медичних працівників.

Тривалість самообслуговування не повинна перевищувати 1 годину на тиждень.

Учні не допускаються до виконання робіт, що небезпечні для їх життя та здоров'я, створюють загрозу зараження інфекційними хворобами.

Природне та штучне освітлення

10. Усі навчальні приміщення закладів освіти повинні мати природне освітлення, рівні якого мають відповідати вимогам ДБН В.2.5-28:2018 «Природне і штучне освітлення», затверджених наказом Міністерства регіонального розвитку, будівництва та житлово-комунального господарства України від 03 жовтня 2018 року № 264. Природне освітлення повинно бути рівномірним і не створювати блиску.

Коефіцієнт природного освітлення (далі – КПО) в навчальних приміщеннях повинен дорівнювати 2,5% на робочих місцях 3-го ряду робочих столів учнів (1 м від внутрішньої стіни). При двобічному освітленні мінімальне значення КПО визначається на другому ряді робочих столів учнів.

Рівномірність освітлення на робочому місці (відношення мінімального рівня освітлення до максимального) повинна складати не більше 0,3.

Достатність і рівномірність освітлення можна оцінити за світловим коефіцієнтом (СК) (відношення загальної площі вікон до площі підлоги), величина якого має становити 1:4 - 1:5.

11. 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.

12. Забороняється розміщувати на підвіконні навчальних приміщень рослини, які перешкоджають доступу прямого сонячного світла.

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

14. У навчальних приміщеннях необхідно передбачити систему загального штучного освітлення, що забезпечується штучним освітленням лампами з електронною пуско-регулювальною апаратурою зі спектром кольоровипромінювання: білий, тепло-білий, природно-білий; світлодіодними лампами з кольоровою температурою 3500 – 4000 К. Індекс кольоропередачі має бути не менший за 80%, коефіцієнт пульсації – не більший за 10% (в

майстернях, з пристроями, що обертаються – не більшим за 5%). В одному приміщенні слід використовувати лампи одної колірної температури.

Для освітлення найбільш віддалених від вікон рядів робочих столів учнів у навчальних приміщеннях слід передбачати окреме включення усіх рядів електроламп.

Рівні загального штучного освітлення навчальних, фізкультурно-спортивних та інших приміщень закладів освіти наведені у додатку 4 до цього Санітарного регламенту.

15. Лампи, що перегоріли, а також ті, які під час роботи створюють шум, миготіння та стробоскопічний ефект, підлягають заміні. Несправні, перегорілі люмінесцентні лампи запаковують у захисну промислову гофроупаковку від нових ламп та зберігають у спеціальній тарі – герметично закритих металевих ємностях, контейнерах у спеціально відведених ізольованих технічних приміщеннях, стіни, стеля та підлога яких не межують із навчальними приміщеннями. Доступ до такого технічного приміщення повинен мати лише спеціально призначений працівник закладу освіти. Вивезення перегорілих люмінесцентних ламп здійснюється відповідно до Правил надання послуг з вивезення побутових відходів, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 10 грудня 2008 року № 1070 не рідше 2-х разів на рік.

16. Лабораторний контроль рівня освітленості у закладах освіти організовується засновником (засновниками) не рідше одного разу на рік (не менше 4 точок у 3–5 приміщеннях), один з яких проводиться в листопаді чи грудні.

Шум та вібрація

17. Рівні шуму у навчальних приміщеннях закладів освіти та на території, яка безпосередньо прилягає до закладів освіти наведені у додатку 5 до цього Санітарного регламенту та мають відповідати вимогам Державних санітарних норм допустимих рівнів шуму в приміщеннях житлових та громадських будинків і на території житлової забудови, затверджених наказом Міністерства охорони здоров'я України від 22 лютого 2019 року № 463, зареєстрованих у Міністерстві юстиції України 20 березня 2019 року за № 281/33252.

Рівні шуму у виробничих приміщеннях закладів освіти повинні відповідати вимогам Санітарних норм виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку (ДСН 3.3.6.037), затверджених постановою Головного державного санітарного лікаря України від 01 грудня 1999 року № 37.

18. Значення вібрації на прилеглих до закладів освіти територіях повинні забезпечувати допустимі рівні вібрації в їх приміщеннях. Допустимі значення

вібрації у будівлях закладів освіти в денний час зазначені у додатку 6 до цього Санітарного регламенту.

Рівні вібрації у виробничих приміщеннях закладів освіти повинні відповідати вимогам Державних санітарних норм виробничої загальної та локальної вібрації (ДСН 3.3.6.039), затверджених постановою Головного державного санітарного лікаря України від 01 грудня 1999 року № 39.

Захист від природних радіонуклідів та шкідливих хімічних речовин.

Середньорічна еквівалентна рівноважна об'ємна активність радону-222 у повітрі приміщень будівель закладів освіти, що будуються і реконструюються, не повинна перевищувати 50 БК/м³, а у будівлях, що експлуатуються – 100 БК/м³.

Засновник (засновники) закладу освіти повинен забезпечити проведення вимірювань концентрації радону-222 у повітрі приміщень першого поверху будівель не рідше одного разу на рік.

У новозбудованих будівлях, що вводяться в експлуатацію, та після проведення робіт з реконструкції приміщень необхідно провести вимірювання потужності поглиненої дози зовнішнього гамма-випромінювання.

Вміст біологічних та хімічних речовин в повітрі приміщень будівлі закладів освіти з елементами повного внутрішнього оздоблення та оснащення не повинні перевищувати середньодобові гранично допустимі концентрації або орієнтовно безпечні рівні впливу, встановлені діючими гігієнічними нормативами для атмосферного повітря.

V. ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Вимоги до організації освітнього процесу

1. Структура навчального року, тривалість навчального тижня, дня, занять, відпочинку між ними, інші форми організації освітнього процесу визначаються відповідно до статті 10 Закону України «Про повну загальну середню освіту».

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

Рекомендації до складання розкладу навчальних занять та розподілу навчального навантаження протягом тижня наведені у додатку 7 до цього Санітарного регламенту. Допустима сумарна кількість годин (навчальних

занять) тижневого навантаження учнів наведена у додатку 8 до цього Санітарного регламенту.

Розклад занять має забезпечувати послідовність проведення навчальних занять, без їх пропусків. Не допускається встановлення тривалих перерв (більше ніж 30 хвилин) між навчальними заняттями.

Початок навчального дня не повинен бути раніше 8:00 години, початок занять у другу зміну – не пізніше 14:00 години (для учнів, які здобувають освіту за вечірньою формою – не пізніше 16:00 години). У закладах освіти, які працюють у дві зміни, навчання учнів 1-4 класів, повинно бути організовано у першу зміну.

2. Безперервна навчальна діяльність учнів (тривалість навчальних занять) становить: у 1-му класі – 35 хв., 2-4-х класах – 40 хв., 5-11(12) класах – 45 хв. Організація здвоєних навчальних занять і використання інших форм організації освітнього процесу, що впливають на тривалість навчальних занять, допускається за рішенням педагогічної ради закладу освіти та повинні відповідати віковим особливостям дітей.

Упродовж навчальних занять, які поєднують у собі психічне, статичне, динамічне навантаження на окремі органи і системи і на весь організм в цілому, проводяться вправи з рухової активності для зняття локального стомлення і вправ з рухової активності загального впливу. Комплекси вправ з рухової активності та комплекс вправ гімнастики для очей наведені у додатку 3 до цього Санітарного регламенту.

3. Тривалість перерв між навчальними заняттями для учнів 1-4-х класів рекомендується не менше 15 хв., 5-11(12) класів – не менше 10 хв., великої перерви – 30 хв. (після третього навчального заняття). Замість однієї великої перерви можна влаштовувати дві перерви по 20 хв., після другого та третього навчального заняття – для учнів 1-4-х класів, після третього та четвертого навчального заняття – для учнів 5-11(12) класів. У середині здвоєного навчального заняття необхідно організувати перерву тривалістю 10 хв. для активного відпочинку.

4. Розклад навчальних занять повинен враховувати оптимальне співвідношення навчального навантаження протягом тижня, а також чергування протягом дня і тижня навчальних занять з навчальних предметів природничо-математичного, суспільно-гуманітарного циклів із навчальними предметами художньо-естетичного, фізкультурно-оздоровчого та технологічного циклів з урахуванням Рекомендацій до складання розкладу навчальних занять наведених у додатку 7 до цього Санітарного регламенту.

5. Під час щонайменше однієї з перерв необхідно організувати умови для харчування та активного відпочинку учнів, рекомендовані прогулянки на відкритому повітрі.

У групах подовженого дня учнів початкової школи прогулянка на відкритому повітрі повинна становити не менше ніж 1,5 години протягом дня (за умов зовнішньої температури повітря не нижче 10 °С).

6. 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.

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

Вимоги до організації роботи з технічними засобами навчання

8. При використанні технічних засобів навчання (далі – ТЗН) під час проведення навчального заняття потрібно чергувати види навчальної діяльності. Безперервна тривалість навчальної діяльності з ТЗН упродовж навчального заняття повинна бути: для учнів 1 класів – не більше 10 хвилин; для учнів 2-4 класів – не більше 15 хвилин; для учнів 5-7 класів – не більше 20 хвилин; для учнів 8-9 класів – 20-25 хвилин; для учнів 10-11(12) класів на 1-й годині занять до 30 хвилин, на 2-й годині занять – 20 хвилин. При здвоєних навчальних заняттях для учнів 10-11(12) класів – не більше 25-30 хвилин на першому уроці та не більше 15-20 хвилин на другому уроці.

9. Після занять із застосуванням ТЗН проводяться вправи з рухової активності та гімнастика для очей. Комплекси вправ з рухової активності та комплекс вправ гімнастики для очей наведені у додатку 3 до цього Санітарного регламенту.

VI. ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ХАРЧУВАННЯ

Вимоги до влаштування приміщень

1. Набір виробничих приміщень, технологічного обладнання та його розміщення повинно відповідати вимогам, встановленим центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізацію державної політики у сфері безпеки та окремих показників 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.

4. Обідні столи щодня миються гарячою водою з кальцинованою содою та милом, а після кожного прийому їжі протирають вологими і чистими серветками.

5. Забороняється використовувати поцерблений, емальований, алюмінієвий столовий посуд і пластмасовий столовий посуд багаторазового використання.

6. Прибирання приміщень проводиться при відчинених фрамугах (вікнах).

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

Організація харчування

8. 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 та порядку організації харчування учнів у закладах освіти, встановлених Кабінетом Міністрів України.

9. 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-розкладками, що містять кількісні дані про рецептуру страв.

10. Для уникнення харчових отруєнь, з метою профілактики захворювань, приготування та реалізація харчової продукції повинно здійснюватися у відповідності до вимог зазначених у додатку 9 до цього Санітарного регламенту. Перелік забороненої до використання у харчуванні продукції визначено у додатку 10 до цього Санітарного регламенту.

11. У закладах освіти рекомендується організувати умови для забезпечення дієтичного харчування для учнів з особливими дієтичними потребами, у тому числі з непереносимістю глютену та лактози.

Вимоги до організації харчування дітей з особливими дієтичними потребами, включаючи харчову алергію та непереносимість окремих харчових речовин наведено у додатку 11 до цього Санітарного регламенту.

12. У закладах освіти за рішенням засновника (засновників) може бути організоване постачання готової кулінарної продукції операторами ринку харчових продуктів за умови дотримання ними вимог Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

13. Інші вимоги до утримання та оснащення приміщень їдальні (харчоблоку), буфету, закладу освіти, транспортування, приймання та зберігання харчових продуктів, обробки сировини, виробництва та реалізації продукції повинні відповідати вимогам Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів.

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

1. Заклади освіти можуть бути укомплектовані кваліфікованими кадрами середніх медичних працівників, медичних психологів.

2. У випадку відсутності у закладі освіти медичного працівника засновник (засновники) укладає угоду 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 № 682 «Про удосконалення медичного обслуговування учнів загальноосвітніх навчальних закладів», зареєстрованої в Міністерстві юстиції України 10 вересня 2010 року за № 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 № 38 «Про організацію та проведення заходів по боротьбі з педикульозом». Всі учні обов'язково оглядаються після канікул та у подальшому – вибірково, за епідемічними показаннями.

6. Формування гігієнічних знань, умінь і навичок учнів, засад здорового способу життя забезпечується закладами освіти у рамках освітнього процесу відповідно до державних стандартів освіти, а також із залученням медичних працівників і батьків, інших законних представників учнів.

7. Санітарно-дезінфекційний режим у закладах освіти у період карантину наведено у Додатку 12.

VIII. ВИМОГИ ДО САНІТАРНОГО І СПЕЦІАЛЬНОГО ОДЯГУ ТА ОСОБИСТОЇ ГІГІЄНИ ПРАЦІВНИКІВ ЗАКЛАДУ ОСВІТИ

1. Персонал їдальні (роздаткових, буфетів) повинен бути забезпечений санітарним і спеціальним оглядом 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 наказу Міністерства охорони здоров'я від 23 липня 2002 року № 280 «Щодо організації проведення обов'язкових профілактичних медичних оглядів працівників окремих професій, виробництв і організацій, діяльність яких пов'язана з обслуговуванням населення і може призвести до поширення інфекційних хвороб», зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 08 серпня 2002 року за № 639/6927.

3. Усі працівники закладів освіти, в тому числі працівники їдальні (харчоблоку), буфету повинні проходити обов'язкові медичні огляди відповідно до чинного законодавства, результати проходження яких вносяться до особових медичних книжок єдиного зразка.

4. Особові медичні книжки зберігаються у медичного працівника або в особи, яка визначена наказом керівника закладу освіти, як відповідальна за їх зберігання.

5. Працівники (в тому числі працівники харчоблоку), які своєчасно не пройшли обов'язковий медичний огляд, а також ті, що не ознайомлені з цим Санітарним регламентом, до роботи не допускаються.

**Генеральний директор
Директорату громадського здоров'я
та профілактики захворюваності**



Ірина РУДЕНКО

Додаток 1
до Санітарного регламенту
для закладів загальної
середньої освіти
(пункт 3 розділу II)

ПЕРЕЛІК
рослин, дерев, кущів з колючками, отруйними плодами

Назва	Короткий опис
АМБРОЗІЯ	Однорічна яра рослина. Квітковий пилок амброзії шкідливий для людини. У період цвітіння викликає алергійне захворювання амброзійний поліноз. Пилок амброзії, потрапляючи у ніс та бронхи, викликає сльозотечу, порушення зору, підвищення температури тіла та спричиняє різке запалення слизових оболонок верхніх дихальних шляхів.
АРНІКА ГРСЬКА	Багаторічна трав'яниста рослина сімейства складноцвіті. Геленалін легко проникає через слизові оболонки та шкіру в організм, спричиняючи інтоксикацію. При отруєнні спостерігається нудота, ускладнене дихання, блювота, пітливість, кишкові коліти, пронос, можлива зупинка серця.
БЕЛАДОННА ЗВИЧАЙНА	Багаторічна трав'яниста рослина родини пасльонових. При отруєнні виникає сухість у роті і горлі, захриплість, утруднене ковтання, відчуття нудоти, запаморочення, головний біль, неспокій і відчуття туги, прискорене серцебиття, почервоніння і сухість шкіри, почервоніння обличчя, розширення зіниць; при важкому отруєнні з'являються марення і галюцинації.
БЛЕКОТА ЧОРНА	Росте скрізь – на дворах, пустирях, вздовж парканів та доріг. Стебло рослини клейкувате, в пухнастих волосках. Квіти подібні до квітів картоплі. Плід – двогнізда коробочка з кришкою. Розкривши коробочку і висипавши на руку насіння, маленькі діти можуть вкинути його до рота, приймаючи за зерна маку. Симптоми отруєння подібні до отруєння дурманом
БОЛИГОЛОВ	Дворічна трав'яниста рослина сімейства зонтичних. При отруєнні виникає нудота, блювання, сильна слабкість, діарея, зниження температури тіла, головний біль і запаморочення.
БОРЕЦЬ (аконіт)	Багаторічна трав'яниста рослина родини жовтецевих. При отруєнні вже через кілька хвилин виникає відчуття оніміння у ділянці проникнення токсину, яке розповсюджується по всьому організмі, згодом настає повна втрата чутливості, починає морозити, спостерігається активне потовиділення, іноді отруєння супроводжується проносом. При значних концентраціях настає смерть.
БОРЩОВИК (борщівник)	Дворічна або багаторічна трав'яниста рослина родини зонтичних. При контакті зі шкірою листків та інших частин виникають сильні опіки, також спостерігається нудота, задуха, підвищення температури, алергічна реакція, унаслідок чого на тілі залишаються характерні сліди-шрами.

Назва	Короткий опис
ВОВЧА ЯГОДА ЗВИЧАЙНА (вовче лико)	Кущ родини тимелійових. При отруєнні спостерігається слиновиділення, біль у животі, блювання, діарея, виділення сечі з кров'ю.
ГЛІЦІНІЯ (вістерія)	Дерев'яниста рослина родини бобових. При потрапленні в шлунково-кишковий тракт насіння викликає нудоту, судоми та діарею.
ДУРМАН ЗВИЧАЙНИЙ	Трав'яниста рослина родини пасльонових. При отруєнні спостерігаються сильний головний біль, сухість у роті, нервово збудження, психічні розлади.
ЖИМОЛОСТЬ	Листопадний чагарник сімейства жимолостевих.
ЖОВТЕЦЬ ЇДКИЙ	Квіткова рослина з роду жовтець родини жовтецевих. Отруєння супроводжується блювотою, проносом, у важких випадках – зупиняється серце.
ЖОСТІР ПРОНОСНИЙ	Кущ або невелике дерево родини крушинових. Вживання плодів та листків може викликати запалення шлунково-кишкового тракту, нудоту і блювання, шкірні висипання.
КОНВАЛІЯ ТРАВНЕВА (конвалія звичайна)	Багаторічна трав'яниста рослина сімейства лілійних. Отруйні всі її частини – листки, квіти, плоди – червоно-жовтогарячі ягоди. Легке отруєння рослиною проявляється нудотою, блювотою, проносом, сильним головним болем і болем у шлунку. У важких випадках порушуються ритм і частота серцевих скорочень. Іноді уражається і нервова система. Про це свідчать збудження, розлад зору, судоми, втрата свідомості.
НАПЕРЕСТЯНКА ВЕЛИКОКВІТКОВА	Багаторічна трав'яниста рослина родини подорожникових. Всі органи наперстянки отруйні. Вживання їх може призвести до збудження роботи серця, звуження кровоносних судин, розладу травлення.
НАПЕРЕСТЯНКА ПУРПУРОВА	Дворічна трав'яниста рослина родини подорожникових. Високо отруйна рослина. Вживання навіть двох листків може спричинити смертельне отруєння.
ОМЕЛА БІЛА	Багаторічний вічнозелений кущ сімейства санталових. При отруєнні омелою білою спостерігається місцеве подразнення, некроз слизових оболонок.
ЦИКУТА ОТРУЙНА	Рослина з родини окружкових.
ЧЕМЕРИЦЯ БІЛА	Багаторічна трав'яниста рослина родини лілійних. Симптоми отруєння проявляються впродовж кількох годин після вживання чемериці - це нудота, блювота, розкоординація рухів (людина наче п'яна), параліч і смерть.
ХМІЛЬ	Рід багаторічних трав'янистих рослин родини коноплевих.

Комплекси вправ з рухової активності та комплекс вправ гімнастики для очей

I. Комплекс вправ гімнастики для очей

1. Швидко покліпати очима, заплющити очі та посидіти спокійно, повільно рахуючи до 5. Повторити 4-5 разів.

2. Міцно заплющити очі (рахуючи до 3), розплющити очі та подивитися вдалечінь, рахуючи до 5. Повторити 4-5 разів

3. Витягнути праву руку вперед. Стежити очима, не повертаючи голови, за повільними рухами вліво і вправо, вгору і вниз вказівного пальця витягнутої руки. Повторити 4-5 разів.

4. Подивитися на вказівний палець витягнутої руки на рахунок 1-4, потім перенести погляд вдалечінь на рахунок 1-6. Повторити 4-5 разів.

У середньому темпі проробити 3-4 кругових рухів очима в правий бік, стільки ж само у лівий бік. Розслабивши очні м'язи, подивитися вдалечінь – на рахунок 1-6. Повторити 1-2 рази.

II. Примірний комплекс вправ з рухової активності(РА)

РА для покращення мозкового кровообігу

1. Вихідне положення (в. п.) – сидячи на стільці, 1-2 – відвести голову назад і плавно нахилити назад, 3-4 – голову нахилити вперед, плечі не піднімати. Повторити 4-6 разів. Темп повільний.

2. В. п. – сидячи, руки на поясі, 1 – поворот голови направо, 2 – в. п., 3 – поворот голови наліво, 4 – в. п. Повторити 6-8 разів. Темп повільний.

3. В. п. – стоячи або сидячи, руки на поясі, 1 – махом ліву руку занести через праве плече, голову повернути наліво, 2 – в. п., 3-4 – теж правою рукою. Повторити 4-6 разів. Темп повільний.

РА для зняття стомлення з плечового поясу та рук

1. В. п. – стоячи або сидячи, руки на поясі, 1 – праву руку вперед, ліву вгору, 2 – перемінити положення рук. Повторити 3-4 рази, потім розслаблено опустити вниз і потрясти кистями, голову нахилити вперед. Темп середній.

2. В. п. – стоячи або сидячи, кисті тильним боком на поясі, 1-2 – звести лікті вперед, голову нахилити вперед, 3-4 – лікті назад, прогнутися. Повторити 6-8 разів, потім руки вниз і потрясти розслаблено. Темп повільний.

3. В. п. – сидячи, руки вгору, 1 зжати кисті в кулак, 2 – розжати кисті. Повторити 6-8 разів, потім руки розслаблено опустити вниз і потрясти кистями. Темп середній.

РА для зняття стомлення з тулуба

1. В. п. – стійка ноги нарізно, руки за голову, 1 – різко повернути таз направо, 2 – різко повернути таз наліво. Під час поворотів плечовий пояс оставити нерухомим. Повторити 6-8 разів. Темп середній.

2. В. п. – стійка ноги нарізно, руки за голову, 1-3 – кругові рухи тазом в один бік, 4-6 – теж у інший бік, 7-8 – руки вниз і розслаблено потрясти кистями. Повторити 4-6 разів. Темп середній.

3. В. п. – стійка ноги нарізно, 1-2 – нахил вперед, права рука сковає вздовж ноги вниз, ліва, згинаючись, вздовж тіла вгору, 3-4 – в. п., 5-8 – теж в інший бік. Повторити 6-8 разів. Темп середній.

РА загального впливу комплектуються з вправ для різних груп м'язів з урахуванням їх напруження в процесі діяльності.

Комплекс вправ РА для молодших школярів на навчальних заняттях з елементами письма

1. Вправа для покращення мозкового кровообігу. В. п. – сидячи, руки на поясі. 1 – поворот голови направо, 2 – в. п., 3 – поворот голови наліво, 4 – в. п., 5 – плавно нахилити голову назад, 6 – в. п., 7 – голову нахилити вперед. Повторити 4-6 разів. Темп повільний.

2. Вправа для зняття стомлення з м'язів кисті. В. п. – сидячи, руки підняти вгору, 1 – стиснути кисті в кулак, 2 – розтиснути кисті. Повторити 6-8 разів, потім руки розслаблено опустити вниз і потрясти кистями. Темп середній.

3. Вправа для зняття стомлення з м'язів тулуба. В. п. – стійка ноги нарізно, руки за голову, 1 – різко повернути таз направо, 2 – різко повернути таз наліво. Під час поворотів плечовий пояс оставити нерухомим. Повторити 4-6 разів. Темп середній.

4. Вправа для мобілізації уваги. В. п. – стоячи, руки вздовж тулуба, 1 – праву руку на пояс, 2 – ліву руку на пояс, 3 – праву руку на плече, 4 – ліву руку на плече, 5 – праву руку вгору, 6 – ліву руку вгору, 7-8 – хлопки руками над головою, 9 – опустити ліву руку на плече, 10 – праву руку на плече, 11 – ліву руку на пояс, 12 – праву руку на пояс, 13-14 – хлопки руками по стегнах. Повторити 4-6 разів. Темп – 1 раз повільний, 2-3 рази – середній, 4-5 – швидкий, 6 – повільний.

Додаток 4
до Санітарного регламенту
для закладів загальної
середньої освіти
(пункт 15 розділу IV)

Рівні загального штучного освітлення у приміщеннях закладів загальної середньої освіти

Приміщення	Площина (Г-горизонтальна, В-вертикальна) нормування освітленості, висота площини над рівнем підлоги	Штучне освітлення робочих поверхонь, лк
Навчальні приміщення, лабораторії	В – 1,5 на середині дошки	500
	Г – 0,8 на робочих столах і партах	400
Кабінети технічного креслення та малювання	В – на дошці	500
	Г – 0,8 на робочих столах і партах	500
Майстерні з обробки металів та деревини	Г – 0,8 на верстаках і робочих столах	300
Кабінети трудового навчання для дівчаток	Г – 0,8	400
Спортивні, фізкультурно-спортивні зали	Г – підлога	200
	В – на рівні 2,0 м від підлоги з обох сторін на поздовжній осі приміщення	75
Снарядні, інвентарні, господарські комори	Г – 0,8	50
Криті басейни	Г – на поверхня води	150
Актові зали	Г – підлога	200
Естради актових залів	В – 1,5	300
Кабінети педагогічних працівників	Г – 0,8	300
Рекреації	Г – підлога	150

Додаток 5
до Санітарного регламенту
для закладів загальної
середньої освіти
(пункт 18 розділу IV)

Допустимі рівні звуку та звукових тисків у приміщеннях закладів освіти

№ з/п	Призначення приміщень та територій	Час доби	LA або LAекв., дБА	Допустимі рівні звукового тиску, дБ в октавних смугах з середньгеометричними значеннями частот, Гц									
				16	31,5	63	125	250	500	1000	2000	4000	8000
1	Навчальні приміщення, кімнати педагогічних працівників, адміністративно-службові кабінети, спальні приміщення, аудиторії закладів освіти, актові та конференц зали, читальні зали, зали бібліотек	День	40	81	68	57	48	41	35	32	29	28	27
2	Музичні класи	День	35	80	65	54	44	37	31	27	24	22	22
3	Кабінети інформатики	День	45	85	75	67	57	49	44	40	37	35	33
4	Території, які безпосередньо прилягають до будівель закладів освіти	День	55	85	76	67	60	54	49	46	44	43	42
		Ніч	45	82	71	60	52	45	40	36	34	33	32
<p>Примітка. Допустимі рівні шуму від зовнішніх джерел у приміщеннях встановлені за умови забезпечення в них необхідного для даного приміщення повітрообміну.</p>													

Додаток 6
до Санітарного регламенту
для закладів загальної
середньої освіти
(пункт 18 розділу IV)

Допустимі значення вібрації у будівлях закладів освіти

Допустимі значення вібрації у будівлях закладів освіти в денний час рекомендується приймати, m/s^2 :

а) для постійної вібрації:

прийнятні значення – 0,014-0,020 (0,029-0,04 – у майстернях);

максимальні значення – 0,028-0,040 (0,058-0,08 – у майстернях);

б) для імпульсної вібрації:

прийнятні значення – 0,46-0,64 (в тому числі у майстернях);

максимальні значення – 0,96-1,28 (в тому числі у майстернях).

Значення дози для переривчастої вібрації у будівлях заклади освіти в денний час рекомендується приймати, $m/s^{1,75}$:

прийнятні значення – 0,4 (0,8 – у майстернях);

максимальні значення – 0,8 (1,6 у майстернях).

В основі отримання інтегральних показників вібрації лежать виміри віброприскорення в 1/3 октавних смугах в діапазоні частот 1-80 Гц.

Додаток 7
до Санітарного регламенту
для закладів загальної
середньої освіти
(пункт 1 розділу V)

Рекомендації до 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.

Тому в розкладі навчальних занять для учнів 1-4 класів, що вимагають значного розумового напруження, рекомендовано проводитися 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.

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

Вивчення нового матеріалу, виконання завдань для підсумкового оцінювання найкраще проводити на II-IV навчальному занятті посеред тижня.

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

Додаток 8
до Санітарного регламенту
для закладів загальної
середньої освіти
(пункт 1 розділу V)

**Допустима сумарна кількість годин (навчальних занять) тижневого
навантаження учнів***

Класи	Допустима сумарна кількість годин інваріантної і варіативної частин навчального плану (навчальних занять)	
	5-денний навчальний тиждень	6-денний навчальний тиждень
1	20,0	22,5
2	22,0	23,0
3	23,0	24,0
4	23,0	24,0
5	28,0	30,0
6	31,0	32,0
7	32,0	34,0
8	33,0	35,0
9	33,0	36,0
10-12	33,0	36,0

*Введення 5-ти або 6-ти денного робочого тижня для учнів усіх типів закладів освіти здійснюється при дотриманні відповідного гранично допустимого навантаження та за умови роботи закладу не більше ніж у дві зміни.

Додаток 9
до Санітарного регламенту
для закладів загальної
середньої освіти
(пункт 11 розділу VI)

Загальні вимоги до організації харчування дітей в закладах освіти

I. Вимоги до харчових продуктів, призначених для продажу дітям та підліткам у буфетах та у торгівельних апаратах, розміщених у закладах освіти:

1. Бутерброди та випічка:

1) на основі житнього хліба або цільнозернового хліба з житнього, пшеничного та змішаного борошна, або безглютенового хліба;

2) з сиром, крім плавленого сиру, яйцями, з вершковим маслом, зеленню, свіжими або сухими спеціями, з переробленими бобовими продуктами, горіхами, насінням без додавання солі;

3) з овочами та/або фруктами, зазначеними у пунктах 7-9 цього додатку;

4) без солі і соусів, включаючи майонез, крім кетчупу, для виробництва якого необхідно використовувати не менше 120 г помідорів для отримання 100 г готового виробу.

2. Салати в окремій упаковці:

1) з овочами та/або фруктами, зазначеними у пунктах 7, 8 цього розділу;

2) з яйцями, сиром, крім плавленого сиру, або з молочними продуктами, які відповідають вимогам, зазначеним у пункті 5 цього додатку, із зерновими продуктами, які відповідають вимогам, зазначеним у пункті 6 цього додатку, або з бобовими продуктами, сушеними овочами та фруктами або горіхами та насінням, які відповідають вимогам, зазначеним у пункті 9 цього додатку, з олією, травами або свіжими та/або сухими спеціями, без додавання солі;

3. Молоко без додавання цукру і підсолоджувачів (речовин, які надають солодкий смак харчовим продуктам та стравам).

4. Напої на основі сої, рису, вівса, кукурудзи, гречки, горіхів або

мигдалю:

1) які містять не більше 10 г цукру на 100 мл готового продукту, без додавання підсолоджувачів;

2) з низьким вмістом натрію/солі, тобто які містять не більше 0,12 г натрію або еквівалентну кількість солі на 100 г або на 100 мл харчових продуктів, або зі зниженим вмістом натрію/солі, тобто вміст натрію або еквівалентна кількість солі зменшені не менш ніж на 25% в порівнянні з аналогічною продукцією.

5. Молочні продукти: йогурт, кефір, кисле молоко, ацидофільне молоко, ароматизоване молоко, сироватка, сир або продукти на основі сої, рису, вівса, горіхів або мигдалю:

1) що містять не більш 10 г цукру на 100 г/мл готового продукту;

2) без додавання підсолоджувачів;

3) що містять не більш 10 г жиру на 100 г/мл готового продукту.

6. Зернові продукти для сніданку та інші зернові продукти:

1) без додавання цукру і підсолоджувачів;

2) з низьким вмістом натрію/солі, тобто які містять не більше 0,12 г натрію, або еквівалентну кількість солі на 100 г або на 100 мл харчових продуктів або зі зниженим вмістом натрію/солі, тобто вміст натрію або еквівалентна кількість солі зменшені не менш ніж на 25% в порівнянні з аналогічною продукцією, за винятком хліба, в якому вміст не перевищує 450 мг на 100 г готової продукції.

7. Овочі:

1) в свіжому і переробленому вигляді, крім сушених овочів;

2) без додавання цукру і підсолоджувачів;

3) перероблені овочі із низьким вмістом натрію/солі, тобто які містять не більше 0,12 г натрію, або еквівалентну кількість солі на 100 г або на 100 мл харчової продукції, або мають знижений вміст натрію/солі, тобто вміст натрію або еквівалентна кількість солі зменшені щонайменше на 25% у порівнянні з аналогічною продукцією;

- 4) приготовлені для безпосереднього вживання в їжу;
 - 5) можуть бути фасовані як одна окрема упаковка або поділені на порції.
8. Фрукти.

- 1) в свіжому і переробленому вигляді, крім сушених фруктів;
- 2) без додавання цукру і підсолоджувачів;
- 3) приготовлені для безпосереднього вживання в їжу;
- 4) можуть бути фасовані як одна окрема упаковка або поділені на порції.

9. Сушені овочі та фрукти, горіхи, насіння:

- 1) без додавання цукру і підсолоджувачів, без солі та жиру;
- 2) фасовані в окремій упаковці, вага якої не перевищує 100 г;

10. Фруктові, овочеві та фруктові-овочеві соки:

- 1) Одна упаковка не повинна містити більше ніж 330 мл соку;
- 2) без додавання цукру і підсолоджувачів;
- 3) з низьким вмістом натрію/солі, тобто містить не більше 0,12 г натрію, або еквівалентну кількість солі на 100 г або на 100 мл харчової продукції або зі знизеним вмістом натрію/солі, тобто вміст натрію або еквівалентна кількість солі зменшені щонайменше на 25% у порівнянні з аналогічною продукцією.

11. Пюре, фруктові, овочеві та фруктові-овочеві муси:

- 1) без додавання цукру і підсолоджувачів;
- 2) без додавання солі.

12. Фруктові, овочеві та фруктові-овочеві коктейлі на основі молока; напоїв на основі сої, рису, вівса, кукурудзи, гречки; горіхових або мигдальних напоїв; молочних продуктів або продуктів, що відповідають вимогам, зазначеним у пункті 5 цього додатку.

13. Природна негазована мінеральна вода, з низькою або середньою мінералізацією, джерельна вода або столова вода в окремій упаковці.

14. Інші напої, виготовлені на місці без додавання цукру або підсолоджувачів.

1) чай, також чай з фруктами, молоко чи замінники молока на основі сої, рису, вівса, кукурудзи, гречки, горіховий або мигдальний напій можуть

використовуватись з додаванням натурального меду – не більше 10 г меду на 100 мл напою;

2) компоти та узвари можуть готуватись з додаванням натурального меду – не більше 10 г меду на 100 мл напою;

3) напої з обсмаженого зерна, а також молоко чи замінники молока на основі сої, рису, вівса, кукурудзи, гречки, горіховий або мигдальний напій можуть використовуватись з додаванням натурального меду – не більше 10 г меду на 100 мл напою.

II. Вимоги до харчових продуктів, які використовуються суб'єктами господарювання, що здійснюють харчування в закладах освіти:

1. Продукти харчування, які використовуються на підприємствах громадського харчування дітей та молоді в закладах освіти мають відповідати таким вимогам:

1) щоденне харчування у закладі освіти має бути різноманітним і включати продукти харчування, які походять з різних груп харчових продуктів;

2) харчування (сніданок, другий сніданок, обід, підвечірок, вечеря) включають в себе продукти наступних груп продуктів: 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) у закладах освіти має бути організовано щонайменше одноразове 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 20%, обіду близько 30% від добової потреби в енергії, відповідно до норм харчування, середня норма розраховується з урахуванням вимог конкретної групи учнів.

2. Суб'єкти господарювання, що здійснюють харчування в закладах освіти повинні дотримуватись таких вимог до основних груп харчових продуктів:

1) Зернові продукти та/або картопля (оброблені):

а) зернові продукти для сніданку повинні містити не більше 15 г цукру на 100 г готового продукту;

б) мати низький вміст натрію/солі, тобто містити не більше 0,12 г натрію, або еквівалентну кількість солі на 100 г або на 100 мл харчової продукції або мати знижений вміст натрію/солі, тобто вміст натрію або еквівалентна кількість солі зменшені щонайменше на 25% у порівнянні з аналогічною продукцією;

в) містити не більше 10 г жиру на 100 г готового продукту;

г) сніданок, обід і вечеря мають включати щонайменше одну порцію цієї категорії;

д) протягом тижня харчування має включати три або більше різновидів страв з цієї категорії харчових;

е) передбачити не більше ніж одну порцію смаженої їжі з цієї категорії харчових продуктів на тиждень;

є) смаження повинно здійснюватися з використанням рафінованої олії, що містить більше 50% мононенасичених жирів і менш ніж 40% поліненасичених жирів.

2) овочі:

а) свіжі або оброблені;

б) без додавання цукру і підсолоджувачів;

в) у разі оброблення – мати низький вміст натрію/солі, тобто містити не більше 0,12 г натрію, або еквівалентну кількість солі на 100 г або на 100 мл харчової продукції або мати знижений вміст натрію/солі, тобто вміст натрію або еквівалентна кількість солі зменшені щонайменше на 25% у порівнянні з аналогічною продукцією, за винятком продукції, що підлягає природному бродінню, таких як квашена капуста та солоні огірки;

г) сушені овочі без додавання цукру або підсолоджувачів, а також солі або жиру;

д) щоденно сніданок та/або обід має включати не менше однієї порції овочів;

- е) обід містить три або більше порцій свіжих овочів на тиждень;
- є) протягом тижня обіди мають включати три або більше різновидів страв з цієї категорії.

3) фрукти:

- а) свіжі чи оброблені;
- б) без додавання цукру і підсолоджувачів;
- в) сушені фрукти без додавання цукру або підсолоджувачів, а також солі або жиру;
- г) сніданок та/або обід містить не менше однієї порції фруктів на день;
- д) сніданок та обід включає три або більше різновидів страв з цієї категорії харчових продуктів на тиждень;

4) овочі та/або фрукти:

- а) протягом дня харчування має включати сукупно п'ять порцій на день, або одна порція овочів чи фруктів під час кожного прийому їжі, одну порцію можна замінити на сік в об'ємі, що не перевищує 200 мл (наприклад: на сніданок – одна порція овочів та одна порція фруктів; на обід – одна порція овочів та одна порція фруктів; на вечерю – одна порція овочів)

- б) доцільно дотримуватись коефіцієнту співвідношення: три порції овочів на дві порції фруктів;

5) м'ясо, риба, яйця, горіхи, бобові та насіння:

- а) горіхи та насіння без вмісту цукру або підсолоджувачі, а також солі або жиру;

- б) раціон харчування у закладах освіти має включати принаймні одну порцію зазначеної групи харчових продуктів;

- в) у закладах освіти риба має готуватись принаймні один раз на тиждень;

- г) рибу слід смажити у рафінованій рослинній олії, що містить більше 50% мононенасичених жирів і менше 40% поліненасичених жирів

- д) не слід використовувати більше ніж одну порцію смаженої продукції з цієї категорії харчових продуктів протягом навчального тижня з понеділка по п'ятницю, та при 6-денному та 7-денному харчуванні – не більше двох порцій

смаженої їжі на тиждень;

б) харчові жири: рослинна олія, вершкове масло.

Смаження слід здійснювати на рафінованій олії, що містить більше 50% мононенасичених жирів і менш ніж 40% поліненасичених жирів.

7) молоко та молочні продукти:

а) містять не більше 10 г цукру на 100 г/мл готового продукту;

б) при одноразовому харчуванні має бути щонайменше одна порція молока або молочних продуктів;

в) в залежності від разовості харчування в закладі освіти має бути три-чотири порції молока або молочних продуктів на день (наприклад: на сніданок – одна порція молока або молочних продуктів; на обід – одна порція молока або молочних продуктів; на вечерю – одна порція молока або молочних продуктів);

8) напої:

а) вода: негазована, природна мінеральна вода, низько- або середньомінералізована вода, джерельна або столова вода;

б) напої на основі сої, рису, вівса, кукурудзи, гречки, горіхів або мигдалю: які містять не більше 10 г цукру на 100 мл готового продукту, без додавання підсолоджувачів;

з низьким вмістом натрію/солі, тобто які містять не більше 0,12 г натрію або еквівалентну кількість солі на 100 г або на 100 мл харчових продуктів, або зі зниженим вміст натрію/солі, тобто вміст натрію або еквівалентна кількість солі зменшені не менш ніж на 25% в порівнянні з аналогічною продукцією;

в) фруктові, овочеві та фруктово-овочеві соки:

1 порція не повинна містити більше ніж 200 мл соку;

без додавання цукру і підсолоджувачів, у випадку використання овочевих та фруктово-овочевих соків;

з низьким вмістом натрію/солі, тобто містить не більше 0,12 г натрію, або еквівалентну кількість солі на 100 г або на 100 мл харчової продукції або зі зниженим вмістом натрію/солі, тобто вміст натрію або еквівалентна кількість

солі зменшені щонайменше на 25% у порівнянні з аналогічною продукцією.

г) фруктові, овочеві та фруктово-овочеві коктейлі на основі молока; напої на основі сої, рису, вівса, кукурудзи, гречки; горіхових або мигдальних напоїв; молочних продуктів або продуктів, що відповідають вимогам, зазначеним у пункті 5 додатку 1 до цього наказу;

д) напої, виготовлені на місці без додавання цукру або підсолоджувачів;

- чай, також чай з фруктами, молоко чи замінники молока на основі сої, рису, вівса, кукурудзи, гречки, горіховий або мигдальний напій можуть використовуватись з додаванням натурального меду, але не більше 10 г меду на 100 мл напою;

- компоти та узвари можуть готуватись з додаванням натурального меду, але не більше 10 г меду на 100 мл напою;

- напої з обсмаженого зерна, а також молоко чи замінники молока на основі сої, рису, вівса, кукурудзи, гречки, горіховий або мигдальний напій можуть використовуватись з додаванням натурального меду, але не більше 10 г меду на 100 мл напою;

- натуральний какао з молока або його замінників на основі сої, рису, вівса, кукурудзи, гречки, горіховий або мигдальний напій можуть використовуватись з додаванням натурального меду, але не більше 10 г меду на 100 мл напою;

е) використовуються без додавання цукру і підсолоджувачів, а також без таурину, гуарану і кофеїну;

9) інші продукти:

а) сіль:

- слід використовувати в процесі приготування їжі тільки йодовану сіль;

- сіль не має 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. Кількість солі розраховується еквівалентно кратності прийомів їжі, наприклад, 1 г на сніданок та 1 г на обід для учнів 5-11(12) класів;

б) трави та/або прянощі, свіжі та/або сушені, слід використовувати без додавання солі;

в) супи, соуси, страви, приготовані з натуральних інгредієнтів без використання харчових концентратів;

г) страви містять не більше 10 г цукру на 100 г/мл готового продукту;

д) страви містять не більше 10 г жиру на 100 г/мл готового продукту.

Додаток 10
до Санітарного регламенту
для закладів загальної
середньої
(пункт 11 розділу VI)

Перелік харчових продуктів, які заборонено реалізовувати у шкільних буфетах та у торгівельних апаратах, розміщених у навчальних закладах:

1. Кондитерські вироби, морозиво, солодкі зернові продукти із вмістом цукру понад 15 г на 100 г готового продукту;
2. оброблені м'ясні продукти промислового, кулінарного та домашнього виробництва;
3. оброблені рибні продукти промислового, кулінарного та домашнього виробництва;
4. снеки із вмістом солі понад 0,12 г натрію, або еквівалентну кількість солі на 100 г готового продукту та/або із вмістом цукру понад 15 г на 100 г готового продукту та/або синтетичних барвників та ароматизаторів, підсолоджувачів, підсилювачів смаку та консервантів;
5. продукти із вмістом частково гідрогенізованих рослинних жирів (транс жирів);
6. непастеризоване молоко та непастеризовані молочні продукти;
7. непастеризовані соки;
8. рибні, м'ясні, плодоовочеві та інші консерви промислового та домашнього виробництва;
9. газовані напої, зокрема, солодкі газовані напої та енергетичні напої;
10. каву та кавові напої.

Додаток 11
до Санітарного регламенту
для закладів загальної
середньої
(пункт 12 розділу VI)

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

1. Особливі дієтичні потреби учнів закладів освіти підтверджуються заключенням лікаря 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.
3. Енергетична та поживна цінність харчування для учнів з особливими дієтичними потребами повинна відповідати віковим та статевим нормам та має бути забезпечена за рахунок адекватної заміни продуктів, напоїв та страв із вмістом непереносимих інгредієнтів.

Додаток 12
до Санітарного регламенту
для закладів загальної
середньої
(пункт 7 розділу VII)

Санітарно-дезінфекційний режим у закладах освіти у період карантину

Найменування об'єкту	Спосіб і режим знезараження*
1. Приміщення (підлога, стіни, двері, підвіконня та ін.), жорсткі меблі	Обробку проводять способом протирання ганчіркою, змоченою в дезінфекційний засіб, зареєстрований відповідно до вимог Порядку державної реєстрації (перереєстрації) дезінфекційних засобів, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 03 липня 2006 року № 908. Концентрація дезінфекційних засобів, їх витрата, час експозиції залежать від застосовуваних засобів дезінфекції згідно інструкції (методичних вказівок)
2. Килими	Двічі почистити щіткою, змоченою в дезінфекційний засіб, зареєстрований відповідно до вимог Порядку державної реєстрації (перереєстрації) дезінфекційних засобів, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 03 липня 2006 року № 908. Концентрація дезінфекційних засобів, їх витрата, час експозиції залежать від застосовуваних засобів дезінфекції згідно інструкції (методичних вказівок) і протягом карантину прибрати
3. Посуд, звільнений від залишків їжі та вимитий	Кип'ятити у воді або у 2% розчині соди 25 хв. – при кишкових інфекціях, 45 хв. – при вірусному гепатиті з моменту закипання
4. Залишки їжі	Засипати хлорне вапно (чи вапно білильне термостійке) 200 г/кг – 60 хв. НГК, ДОСТК – 100 г/кг
5. Санітарно-технічне обладнання (раковини, унітази та ін.)	Унітази та раковини протерти двічі дезінфекційним засобом, зареєстрованим відповідно до вимог Порядку державної реєстрації (перереєстрації) дезінфекційних засобів, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 03 липня 2006 року № 908. Концентрація дезінфекційних засобів, їх витрата, час експозиції залежать від застосовуваних засобів дезінфекції згідно інструкції (методичних вказівок). Використані квачі, прибиральний інвентар обробляти дезінфекційними засобами, зареєстрованими відповідно до вимог

	<p>Порядку державної реєстрації (перереєстрації) дезінфекційних засобів, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 03 липня 2006 року № 908. Концентрація дезінфекційних засобів, їх витрата, час експозиції залежать від застосовуваних засобів дезінфекції згідно інструкції (методичних вказівок)</p>
<p>6. Вироби медичного призначення зі скла, металу, гуми, пластмас</p>	<p>Хімічний метод: занурити чи протерти дезінфекційним засобом, зареєстрованим відповідно до вимог Порядку державної реєстрації (перереєстрації) дезінфекційних засобів, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 03 липня 2006 року № 908. Концентрація дезінфекційних засобів, їх витрата, час експозиції залежать від застосовуваних засобів дезінфекції згідно інструкції (методичних вказівок) Фізичний метод (окрім виробів з пластмас): кип'ятити у воді чи у 2% розчину соди – 15 хв.; сухе гаряче повітря 120 °С – 45 хв</p>
<p>7. Руки працівників закладу освіти</p>	<p>Для гігієнічного знезараження руки обробляють на протязі 2 хв. спиртовмісними антисептиками з концентрацією активної діючої речовини понад 60% для ізопропілового спирту та понад 70% для етилового спирту, зареєстрованим відповідно до вимог Порядку державної реєстрації (перереєстрації) дезінфекційних засобів, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 03 липня 2006 року № 908, а потім миють з милом</p>