

ПОСТАНОВЛЕНИЕ МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
27 декабря 2012 г. N 206

ГЛАВА 5
ТРЕБОВАНИЯ К ОСВЕЩЕНИЮ УЧРЕЖДЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ

63. Уровни естественной и искусственной освещенности основных помещений учреждений образования устанавливаются в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, гигиенических нормативов, устанавливающих требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению помещений жилых и общественных зданий.
(п. 63 в ред. [постановления](#) Минздрава от 17.05.2017 N 35)

64. Направление основного светового потока естественного освещения в учебных помещениях должно быть левостороннее.

Верхнее или верхнее и боковое естественное освещение может предусматриваться для рекреаций, холлов, спортивных и танцевальных залов, ванн бассейнов.

Естественное освещение вторым светом (поступающим через световой проем в стене) может быть предусмотрено в:

раздевалочных при физкультурно-спортивных, танцевальных залах, плавательных бассейнах;
проходных коридорах, не являющихся рекреационными.

Естественное освещение может не предусматриваться в:

коридорах, складских и бытовых помещениях пищеблока;

хозяйственных и инвентарных кладовых и других подсобных помещениях;

санитарных узлах и туалетах для работников;

санитарных узлах при жилых секциях (блоках);

помещениях для хранения спортивного инвентаря, снаряжных, санитарных узлах при физкультурно-оздоровительных помещениях;

сушилках для одежды и обуви;

помещениях для хранения средств дезинфекции;

помещениях, размещение которых строительными нормами проектирования разрешено в подвалах зданий (тиры, хранилище лыж, бойлерные, насосные водопровода и канализации, вентиляционные камеры, узлы управления инженерным оборудованием здания и другие).

65. При ориентации окон учебных помещений на азимуты 200 - 275° предусматривается солнцезащита. В качестве солнцезащитных устройств используются жалюзи, шторы, обладающие достаточной степенью светопропускания и хорошими светорассеивающими свойствами.

Использование штор в декоративных целях запрещается.

Используемые шторы (жалюзи) в нерабочем положении не должны закрывать световые оконные проемы учебных помещений.

66. Цветы, выращиваемые в учебных помещениях учреждений образования, не должны быть ядовитыми и не должны закрывать световые оконные проемы. Цветы в учебных помещениях размещаются в переносных цветочницах высотой 65 - 70 см от пола. Высота цветов, расставленных на подоконниках, не должна превышать 15 см (не включая высоту цветочных горшков).

67. При боковом левостороннем освещении коэффициент естественной освещенности в расчетной точке (на пересечении вертикальной плоскости характерного разреза помещения и условной рабочей поверхности на расстоянии 1,2 м от стены, наиболее удаленной от световых проемов) должен быть не менее 1,5%.

68. Расчетное значение средневзвешенного коэффициента отражения внутренних поверхностей интерьера учебного помещения должно быть равным 0,5, для обеспечения которого предусматривается следующее:

рабочие поверхности ученических парт и столов должны иметь матовое или с незначительным блеском покрытие светлых тонов (светло-зеленого, зеленовато-голубого, голубовато-зеленого, зеленовато-желтого или с сохранением текстуры древесины);

классная доска должна быть зеленого, темно-коричневого, синего цвета;

стены, потолки, полы, оборудование учебных помещений должны иметь матовую поверхность;

стены должны быть в светлых тонах (бледно-желтый, бледно-зеленый, бледно-голубой и другие);

оконные рамы и переплеты должны быть светлых тонов;

потолок должен быть белого цвета.

69. Источники искусственной освещенности должны обеспечивать равномерное и достаточное освещение помещений согласно нормам искусственной освещенности помещений учреждений образования, указанным в [приложении 4](#) к настоящим Санитарным нормам и правилам.

70. К электросветильникам в учебных помещениях учреждений образования предъявляются следующие требования:

70.1. должны использоваться преимущественно люминесцентные лампы с электронной пускорегулирующей аппаратурой, имеющие цветовую температуру 3500 - 4000 °К и произведенные для использования в учреждениях образования;

70.2. электросветильники располагаются в виде сплошных или прерывистых линий параллельно световым оконным проемам (линии зрения учащихся), при этом должно предусматриваться раздельное включение рядов светильников;

70.3. при необходимости дополнительного освещения классной доски светильники размещают параллельно плоскости доски или непосредственно над доской либо на потолке; (пп. 70.3 введен [постановлением](#) Минздрава от 17.05.2017 N 35)

70.4. при освещении лампами накаливания должны использоваться подвесные светильники рассеянного света с высотой подвеса над рабочей поверхностью 1,9 м;

70.5. электросветильники с лампами накаливания должны использоваться закрытые или частично открытые в сторону потолка, с люминесцентными лампами - закрытые или ребристые.

71. Используемые в учреждениях образования неисправные и перегоревшие газоразрядные лампы своевременно заменяются, собираются в контейнер в специально выделенном помещении и направляются на утилизацию в установленном порядке.
(в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)

72. В пасмурные дни искусственным освещением в учреждениях образования необходимо пользоваться в течение всего рабочего дня.

ГЛАВА 6

ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ ПОМЕЩЕНИЙ УЧРЕЖДЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ

73. Помещения учреждений образования оснащаются в соответствии с типовым перечнем средств обучения.

В учреждениях образования должны использоваться произведенные в соответствии с техническими нормативными правовыми актами учебное оборудование, медицинская техника и изделия медицинского назначения, технологическое оборудование пищеблоков, санитарно-техническое и другое оборудование. Мебель и инвентарь должны быть исправны и обеспечивать возможность проведения влажной уборки и дезинфекции.

Функциональные размеры ученической мебели и бытовой мебели (кровати, столы, стулья, шкафчики, тумбочки) для оборудования спальных помещений должны соответствовать росту учащихся.

74. В зависимости от назначения учебных помещений могут быть использованы различные виды ученической мебели:

школьная парта (далее - парта);

столы ученические одноместные и двухместные аудиторные или лабораторные (далее - стол) в комплекте со стульями;

конторки.

Стулья должны устанавливаться в комплекте со столами одного размера.

Использование вместо стульев табуреток и скамеек запрещается.

Стол и стулья, парты должны иметь цифровую и цветовую маркировку. Цветовая маркировка наносится на обеих боковых сторонах видимых поверхностей стола и стула, парты в виде круга диаметром 10 мм или горизонтальной полосы размером не менее 10 - 15 мм.

В каждом учебном помещении устанавливается ученическая мебель 2 - 3 размеров в соответствии с ростом учащихся. Основные размеры ученической мебели должны соответствовать [приложению 5](#) к настоящим Санитарным нормам и правилам.

75. Ученическая мебель для учащихся 1 - 4-х классов по мере износа заменяется на парты с наклонной поверхностью рабочей плоскости 7 - 15°. Передний край поверхности сиденья должен заходить за передний край рабочей плоскости парты (дистанция сиденья) на 4 см у парт первого номера, на 5 - 6 см - второго и третьего номеров и на 7 - 8 см - у парт четвертого номера.
(в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)

Допускается установка в одном учебном помещении разных видов ученической мебели, в

том числе конторок.

(в ред. [постановления](#) Минздрава от 17.05.2017 N 35)

К конторкам предъявляются следующие требования:

высота над полом переднего края столешницы конторки, обращенной к учащемуся, должна быть 75 см для учащихся ростом 115 - 130 см, 85 см - ростом 130 - 145 см, 95 см - ростом 145 - 160 см;

угол наклона столешницы должен быть 15 - 17°.

Шкафы и другое оборудование устанавливаются у задней стены учебного помещения.

76. При расстановке столов и парт должны соблюдаться следующие требования:

столы и парты расставляются преимущественно в три ряда по номерам: меньшие - ближе к классной доске, большие - дальше;

столы и парты для учащихся с нарушением слуха и зрения независимо от их номера ставятся первыми;

столы и парты устанавливаются параллельно стене со световыми оконными проемами при обязательном левостороннем освещении;

расстояние между рядами одноместных столов должно быть не менее 0,5 м, двухместных - не менее 0,6 м;

расстояние первого ряда столов и парт от стены со световыми оконными проемами - не менее 0,5 м;

расстояние третьего ряда столов и парт от внутренней стены - не менее 0,5 м;

конторки устанавливаются последними в рядах или в первом ряду от стены, противоположной стене со световыми оконными проемами, с соблюдением требований по размерам проходов;

расстояние последних столов, парт до задней стены - не менее 0,7 м;

наибольшая удаленность последнего места учащегося от классной доски - не более 8,6 м;

расстояние от первых столов, парт до доски должно быть 1,6 - 2,0 м в среднем ряду и 2,4 м - в крайних рядах (должно обеспечивать угол рассматривания 35°).

Могут использоваться другие варианты расстановки столов и парт с обязательным соблюдением установленного гигиенического норматива уровня естественной освещенности рабочих мест, правостороннее освещение должно быть кратковременным.

77. Углы и ребра крышек столов, сидений и спинок стульев должны быть закруглены, не иметь острых выступающих частей и заусенцев.

При ремонте ученической мебели не должны изменяться основные размеры каждой группы столов и стульев, парт.

78. Кабинеты химии, биологии, физики оборудуются столами ученическими лабораторными, столами демонстрационными.

79. Кабинеты для живописи и рисунка, скульптуры оборудуются столами для рисования,

мольбертами.

В столах для рисования рабочая поверхность крышек из мягких лиственных пород древесины может не иметь защитно-декоративного покрытия.

80. Кабинеты информатики оборудуются в соответствии с санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования при работе с видеодисплейными терминалами, электронно-вычислительными машинами.

81. Исключен.

(п. 81 исключен. - [Постановление](#) Минздрава от 17.05.2017 N 35)

82. Высота подвеса нижнего края классной доски должна быть 85 см в учебных помещениях для учащихся 1 - 4-х классов и 95 см - для учащихся 5 - 11-х (12-х) классов. Классные доски должны иметь лоток для задержания меловой пыли, хранения мела, уборочных салфеток или ветоши, держатель для указки и чертежных принадлежностей.

В учебных помещениях целесообразна установка 2 - 3 классных досок для снижения статических нагрузок у учащихся.

83. В кабинетах обслуживающих видов труда:

для занятий швейным делом столы расставляются в 2 - 3 ряда, швейные машины устанавливаются вдоль окон в 1 - 2 ряда так, чтобы свет падал на лапку машины слева или спереди;

для занятий кулинарией устанавливается электроплита, холодильник, мойка кухонная, умывальник, выделяются отдельные рабочие места и разделочный инвентарь для обработки сырых и готовых пищевых продуктов, предусматривается место для хранения разделочных досок и посуды.

(п. 83 в ред. [постановления](#) Минздрава от 17.05.2017 N 35)

84. В слесарной мастерской:

верстаки располагаются перпендикулярно к окнам так, чтобы свет падал слева:

одноместные верстаки расставляются в 4 ряда с расстоянием между рядами 1 м;

двухместные верстаки устанавливаются в 2 ряда с расстоянием между ними 1,5 м;

тиски крепятся к верстакам так, чтобы расстояние между осями тисков было не менее 90 см.

Верстаки на занятиях по рубке металла должны оснащаться предохранительной сеткой высотой 65 - 70 см.

Сверлильные, заточные и другие станки устанавливаются на специальном фундаменте, оборудуются предохранительными сетками, стеклами и местным электроосвещением.

Станки располагаются в зависимости от характера работы, конструкции и размеров станков с учетом системы естественного освещения: перпендикулярно, параллельно или под углом 30 - 45° по отношению к окнам.

85. В столярной мастерской верстаки расставляются под углом 45° к окну либо в три ряда перпендикулярно к светонесущей стене. Расстояние между верстаками должно быть не менее 80 см друг от друга.

Комбинированный деревообрабатывающий станок должен размещаться в отдельном помещении и оборудоваться системой местной вытяжной вентиляции. Размещение

оборудования в комбинированной мастерской осуществляется в соответствии с теми же требованиями, что и для слесарной и столярной мастерских.

86. Столярные и слесарные верстаки, станки должны соответствовать росту учащихся и при необходимости оснащаться подставками для ног.

87. Устройство и оборудование производственных помещений межшкольных учебно-производственных комбинатов трудового обучения и профессиональной ориентации определяются реализуемыми образовательными программами при соблюдении:

санитарных норм и правил, устанавливающих требования к условиям труда работающих и содержанию производственных объектов;

санитарных норм и правил, устанавливающих требования к организации технологического процесса и производственному оборудованию;

требований других технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования к конкретному виду производства.

88. Спальные помещения учреждений образования оборудуются кроватями детскими дошкольными (для учащихся 6 - 7 лет) или кроватями бытовыми, соответствующими возрастным особенностям учащихся, удобными, доступными для уборки, дезинфекции и дезинсекции.

Могут использоваться, за исключением санаторных школ-интернатов, двухъярусные кровати, пристенные кровати-трансформеры двухъярусные или ленточные, в которых второй ярус огражден на высоту не менее 25 см и расстояние между ярусами обеспечивает возможность сидения на первом ярусе с прямой спиной.

(в ред. [постановления](#) Минздрава от 17.05.2017 N 35)

Запрещается оборудование спальных помещений учреждений образования кроватями-раскладушками и кроватями с прогибающимся ложем.

(в ред. [постановления](#) Минздрава от 17.05.2017 N 35)

89. Расположение кроватей должно обеспечивать удобство подхода к ним и возможность уборки помещений:

расстояние между боковыми сторонами кроватей должно составлять не менее 45 см;
(в ред. [постановления](#) Минздрава от 17.05.2017 N 35)

ширина проходов между рядами кроватей должна быть 50 - 100 см.

90. Умывальные раковины устанавливаются на высоте 0,6 - 0,7 м от пола в зависимости от возраста учащихся, краны - на высоте 0,2 - 0,25 м над верхним краем умывальной раковины. Расстояние между кранами умывальных раковин должно быть не меньше 0,5 м для учащихся 1 - 4-х классов и 0,8 м - для учащихся 5 - 11-х (12-х) классов. Ножные ванны (в умывальных или санитарных узлах) с высотой краев более 30 см от пола должны иметь деревянные подставки для опоры ног.

91. Унитазы в санитарных узлах устанавливаются для учащихся 1 - 4-х классов в закрывающихся без запора полукабинах, для учащихся 5 - 11-х (12-х) классов - в закрывающихся на запор полукабинах. Унитазы должны оснащаться накладными сиденьями.

В комнатах личной гигиены девочек устанавливаются унитаз, биде, умывальник, тумбочка, педальный бачок.

92. Для учащихся 1-х классов, размещенных в учреждении образования или учреждении

дошкольного образования, санитарные узлы должны быть оборудованы детскими унитазами, высота установки умывальников предусматривается 50 см от пола до борта умывальной раковины.

93. В учреждениях образования должны быть созданы условия для соблюдения учащимися и работниками личной гигиены.

В санитарных узлах учреждений образования должны быть педальные ведра (или урны), туалетная бумага, ерши и емкости для их хранения.

Все умывальники должны комплектоваться мылом (или жидким мылом с дозатором), электрополотенцами или бумажными салфетками (разовыми полотенцами) для вытирания рук, а для работников пищеблока и медицинских работников - дополнительно антисептиками с дозаторами для дезинфекции рук.

94. В учреждении образования в учебной секции (блоке) для размещения первого класса должны быть оборудованы места для индивидуальных полотенец учащихся, для хранения запаса постельного белья и полотенец.

95. В помещениях для учащихся 1 - 4-х классов учреждений образования должны быть созданы условия (шкафы или индивидуальные шкафчики-ячейки) для хранения принадлежностей для учебных занятий по трудовому обучению, изобразительному искусству, книг для дополнительного чтения в классе, учебников и учебных пособий (1-е классы).
(п. 95 в ред. [постановления](#) Минздрава от 17.05.2017 N 35)

96. При проектировании, строительстве, реконструкции учреждений образования в учебных помещениях в соответствии с заданием на проектирование может предусматриваться устройство офтальмотренажеров (электроофтальмотренажеров) согласно [приложению 6](#) к настоящим Санитарным нормам и правилам.

97. Безопасность используемых в учреждении образования строительных, в том числе отделочных материалов, ученической мебели, кроватей, электронных средств обучения, наглядных и учебных пособий, игрового материала, электросветильников, технологического и холодильного оборудования, посуды и кухонного инвентаря должна быть подтверждена соответствующим документом.

ГЛАВА 7

ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

98. Образовательный процесс в учреждениях образования организуется в соответствии с [Кодексом](#) Республики Беларусь об образовании и настоящими Санитарными нормами и правилами.

99. Образовательный процесс в учреждениях образования должен быть организован в условиях обеспечения учащимся:

сохранения здоровья;

поддержания работоспособности в течение учебного дня, недели, учебного года;

необходимой двигательной активности.

100. Исключен.

(п. 100 исключен. - [Постановление](#) Минздрава от 03.05.2018 N 39)

101. Наполняемость классов в учреждениях образования устанавливается [Кодексом](#)

Республики Беларусь об образовании и с учетом норм площади в учебном помещении на одного учащегося согласно [пунктам 33 и 35](#) настоящих Санитарных норм и правил.
(п. 101 в ред. [постановления](#) Минздрава от 29.07.2014 N 63)

102. Учебные занятия (занятия) в учреждениях образования должны начинаться не ранее 8.00 в первую смену, не позднее 14.00 - во вторую смену.

Учебные занятия (занятия) во вторую смену должны заканчиваться не позднее 19.30.

Оптимальным является организация образовательного процесса с 9.00 (в первую смену).

Учебные занятия проводятся в первую смену в 1, 2, 5, 9 - 11-х классах учреждений образования.
(в ред. [постановления](#) Минздрава от 03.05.2018 N 39)

Учебные занятия проводятся в первую смену в 8-х классах, в которых организовано изучение отдельных учебных предметов на повышенном уровне.
(в ред. [постановления](#) Минздрава от 03.05.2018 N 39)

Для 6 - 7-х классов учреждений образования, в которых организовано изучение отдельных учебных предметов на повышенном уровне, допускается организация учебных занятий во вторую смену при ежегодном до начала учебного года согласовании с управлениями (Главными управлениями) образования облисполкомов, Комитетом по образованию Мингорисполкома, областными центрами гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья, Минским городским центром гигиены и эпидемиологии при условии обеспечения оптимального режима обучения.
(в ред. [постановления](#) Минздрава от 03.05.2018 N 39)

Режим организации учебных занятий в санаторных школах-интернатах, вечерних школах, специальных учебно-воспитательных учреждениях, специальных лечебно-воспитательных учреждениях определяется учреждением с учетом особенностей организации деятельности этих видов учреждений образования и вечерних классов.

103. Продолжительность учебного занятия (занятия) в 1-х классах учреждений образования не должна превышать 35 минут, во 2 - 11-х классах - 45 минут.

В учреждениях образования, расположенных на территориях радиоактивного загрязнения, санаторно-курортных организациях для детей, продолжительность учебного занятия (занятия) во 2 - 4-х классах может быть сокращена до 35 минут, в 5 - 11-х классах - до 40 минут.
(в ред. [постановления](#) Минздрава от 29.07.2014 N 63)

В учреждениях образования, расположенных на территориях радиоактивного загрязнения, санаторно-курортных организациях для детей, продолжительность учебного занятия (занятия) во 2 - 4-х классах может быть сокращена до 35 минут, в 5 - 11-х классах - до 40 минут. Продолжительность учебного занятия учащихся, находящихся на стационарном лечении в организации здравоохранения, не должна превышать: в 1 - 4-х классах - 25 минут, в 5 - 11-х классах - 35 минут.
(часть третья п. 103 в ред. [постановления](#) Минздрава от 17.05.2017 N 35)

104. Образовательный процесс на I, II и III ступенях общего среднего образования организуется в режиме шестидневной школьной недели, включающей пятидневную учебную неделю и один день недели для проведения с учащимися спортивно-массовых, физкультурно-оздоровительных, иных воспитательных мероприятий, организации трудового обучения, в том числе учебных занятий (занятий) на учебно-производственных объектах (производственная (учебно-производственная) мастерская, учебно-производственный комбинат трудового обучения и профессиональной ориентации), в межшкольном учебно-производственном комбинате трудового обучения и профессиональной ориентации. В 9 - 11-х (12-х) классах в шестой школьный

день могут проводиться факультативные занятия.

Факультативные занятия в течение учебной недели проводятся в дни с наименьшим количеством обязательных учебных занятий.

Недельная учебная нагрузка учащихся не должна превышать максимальную допустимую недельную учебную нагрузку учащихся учреждений образования согласно [приложению 7](#) к настоящим Санитарным нормам и правилам и установленную типовым учебным планом учреждения общего среднего образования соответствующего вида.

Максимальная допустимая недельная учебная нагрузка учащегося определяется суммой учебных часов на изучение учебных предметов, в том числе на повышенном уровне, и часов для факультативных занятий.

Факультативные занятия "Час здоровья и спорта" не включаются в максимальную допустимую учебную нагрузку.

105. В базовых школах - колледжах искусств, средних школах - колледжах искусств, гимназиях - колледжах искусств, а также при организации факультативных занятий музыкальной, хореографической, художественной и театральной направленностей в учреждениях общего среднего образования максимальная допустимая недельная учебная нагрузка на одного учащегося в неделю может быть увеличена во 2 - 4-х классах в объеме 2 учебных часов, в 5 - 11-х классах в объеме 3 учебных часов.

Для учащихся 5 - 8-х классов, в которых организовано изучение отдельных учебных предметов на повышенном уровне, максимальную допустимую недельную учебную нагрузку допускается увеличивать на 1 час для проведения факультативных занятий.
(часть вторая п. 105 в ред. [постановления](#) Минздрава от 03.05.2018 N 39)

106. Максимальная допустимая учебная нагрузка учащихся должна быть в дни наибольшей работоспособности (вторник и (или) среда - в 1 - 4-х классах; вторник, среда и (или) пятница - в 5 - 11-х (12-х) классах) и равномерно распределена по другим дням учебной недели.

Расписание учебных занятий на учебную неделю составляется с учетом ранговой шкалы трудности учебных предметов согласно [приложению 8](#) к настоящим Санитарным нормам и правилам.

107. Учебная нагрузка учащихся 1-х классов учреждений образования должна увеличиваться постепенно: в начале учебного года (в сентябре) в рамках общего количества учебных часов проводятся учебные занятия по изучению учебных предметов "Введение в школьную жизнь", "Физическая культура и здоровье", "Музыка".

108. В расписании учебных занятий 1 - 4-х классов оптимально изучение учебных предметов, требующих большого умственного напряжения, сосредоточенности и внимания (математика, белорусский (русский) язык в учреждениях образования с русским (белорусским) языком обучения и воспитания, иностранный язык), на втором и третьем учебных занятиях.

В расписании учебных занятий 5 - 11-х (12-х) классов каждый из учебных предметов, требующих большого умственного напряжения, сосредоточенности и внимания (математика, русский, белорусский, иностранный языки, физика, химия), может изучаться на первом или последнем учебном занятии не чаще одного раза в неделю в одном классе.

В расписании учебных занятий в 5 - 11-х (12-х) классах в течение учебного дня необходимо чередовать учебные предметы, требующие большого умственного напряжения, сосредоточенности и внимания, с другими учебными предметами.
(п. 108 в ред. [постановления](#) Минздрава от 17.05.2017 N 35)

109. Два учебных занятия могут быть объединены (кроме 1 - 4-х классов):

по учебному предмету "Физическая культура и здоровье" при выполнении учебной программы по лыжной подготовке;

по отдельным учебным предметам, изучаемым на повышенном уровне (кроме учебных занятий по учебному предмету "Физическая культура и здоровье");

по учебным предметам, изучаемым в объеме 1 часа в неделю в 10 - 11-х (12-х) классах;

учебному предмету "Трудовое обучение";

при проведении лабораторных и контрольных работ.

110. Контрольные работы в учреждениях образования должны проводиться в соответствии с графиком, утвержденным руководителем учреждения образования, не более чем по одному учебному предмету в день в одном классе.

Проведение контрольных работ в понедельник, пятницу и на последних учебных занятиях запрещается.

111. Организация учебных занятий по учебному предмету "Информатика" должна соответствовать санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования при работе с видеодисплейными терминалами, электронно-вычислительными машинами.

112. Организованные формы физического воспитания учащихся включают:

учебные занятия по учебному предмету "Физическая культура и здоровье";

факультативные занятия "Час здоровья и спорта";

физкультурно-оздоровительные мероприятия в режиме учебного дня;

спортивно-массовые и физкультурно-оздоровительные мероприятия в режиме школьной недели.

На уровне начального образования, базового образования, среднего образования могут создаваться специализированные по спорту классы с организацией для учащихся учебно-тренировочного процесса по видам спорта. Деятельность специализированных по спорту классов регламентируется Положением о специализированных по спорту классах и настоящими Санитарными нормами и правилами в части условий для организации учебно-тренировочного процесса по видам спорта, организации питания.

(часть вторая п. 112 введена [постановлением](#) Минздрава от 29.07.2014 N 63)

113. Физическое воспитание учащихся должно проводиться в условиях, соответствующих требованиям настоящих Санитарных норм и правил и санитарных норм и правил, устанавливающих требования к спортивным и физкультурно-оздоровительным зданиям и сооружениям.

Учащиеся допускаются к учебным занятиям по учебному предмету "Физическая культура и здоровье", к спортивно-массовым, физкультурно-оздоровительным мероприятиям только в спортивной одежде и обуви.

Учебные занятия по учебному предмету "Физическая культура и здоровье" на открытом воздухе не проводятся при температуре воздуха ниже -15 °С и скорости движения воздуха более 3 м/сек., а также в дождливые дни.

114. Ежегодно до 1 сентября на основании медицинских справок о состоянии здоровья должно проводиться распределение учащихся на медицинские группы для проведения учебных занятий по учебному предмету "Физическая культура и здоровье": основная, подготовительная, специальная, лечебной физической культуры.

Учебные занятия с учащимися, отнесенными по состоянию здоровья к подготовительной группе, проводятся вместе с основной группой согласно рекомендации врача-педиатра (врача общей практики).

Занятия с учащимися, отнесенными по состоянию здоровья к специальной группе, должны проводиться отдельно от учебных занятий по учебному предмету "Физическая культура и здоровье" педагогическими работниками, прошедшими специальную подготовку. Наполняемость специальной группы должна быть не более 12 учащихся.
(в ред. [постановления](#) Минздрава от 17.05.2017 N 35)

Занятия с учащимися, отнесенными по состоянию здоровья к группе лечебной физической культуры, должны проводиться медицинским работником, прошедшим подготовку по лечебной физической культуре, в оборудованных для этих целей помещениях организаций здравоохранения или учреждений образования.

115. К занятиям в спортивных секциях, участию в спортивных соревнованиях учащиеся допускаются с письменного разрешения медицинского работника.

116. Медицинский работник совместно с руководителем учреждения образования или его заместителем не реже 1 раза в месяц осуществляет контроль за организацией и проведением всех форм физического воспитания учащихся.

При рациональной организации учебного занятия по учебному предмету "Физическая культура и здоровье" частота пульса у учащихся основной группы по отношению к исходному уровню в основной части учебного занятия может увеличиваться на 80 - 100% и должна быть в пределах 150 - 170 ударов в минуту. В заключительной части учебного занятия частота пульса не должна превышать исходный показатель более чем на 20%.

Для учащихся специальной группы, имеющих отклонения в состоянии здоровья обратимого характера, двигательные режимы в начале четверти проводятся при частоте пульса не более 120 - 130 ударов в минуту, к концу четверти интенсивность физических нагрузок увеличивается в основной части учебного занятия до частоты пульса 140 - 150 ударов в минуту. Для учащихся специальной группы, имеющих необратимые отклонения в состоянии здоровья, двигательные режимы проводятся при частоте пульса не более 120 - 130 ударов в минуту.

117. Оценка организации физического воспитания учащихся в учреждениях образования проводится специалистами по врачебному контролю диспансеров спортивной медицины, медицинскими работниками, специалистами органов и учреждений госсаннадзора.

118. Учебные занятия по учебному предмету "Физическая культура и здоровье" могут проводиться отдельно для мальчиков и девочек с первого класса.

119. Проведение учебных занятий по учебному предмету "Физическая культура и здоровье" не допускается:

в одном классе в течение двух дней подряд;

более одного раза в неделю первыми или последними учебными занятиями.

(в ред. [постановления](#) Минздрава от 17.05.2017 N 35)

абзац исключен. - [Постановление](#) Минздрава от 17.05.2017 N 35.

120. При организации трудового обучения учащихся по учебному предмету "Трудовое обучение" общая продолжительность практической работы для учащихся 1 - 2-х классов не должна превышать 25 минут, 3 - 4-х классов - 35 минут.

Продолжительность непрерывной работы учащихся 1 - 4-х классов с бумагой, картоном, текстильными материалами должна составлять от 7 до 10 минут.

Использование на учебных занятиях утиля, стекла, легко воспламеняющихся материалов, жидкостей и газов не допускается.

Оптимальная плотность основной и вспомогательной работы учащихся 5 - 9-х классов на учебных занятиях техническим трудом не должна превышать 65%, на учебных занятиях швейного дела - 70%. Длительность непрерывной работы по основным трудовым операциям предусматривается не более 10 минут в 5-х классах, 15 минут - в 6 - 7-х классах, 20 минут - в 7 - 9-х классах.

121. Учащиеся могут привлекаться к общественно полезному труду с учетом состояния здоровья и в пределах:

25 минут в учебную неделю в 1 - 2-х классах;

45 минут в учебную неделю в 3 - 4-х классах;

одного часа в школьную неделю в 5 - 8-х классах;

1 часа 30 минут в школьную неделю в 9 - 11-х классах.

В рамках общественно полезного труда могут выполняться работы по:

самообслуживанию: уборка своего рабочего места, сервировка обеденного стола и уборка посуды со стола - учащимися с 1 - 2-го классов; ухаживание за комнатными растениями, влажная уборка пыли в учебном помещении - с 3-го класса; уборка территории - с 5-го класса; дежурство в обеденном зале (сервировка обеденного стола, подача на столы порционных холодных блюд) - с 7-го класса; влажная уборка учебного помещения - с 8-го класса;

собираанию и изготовлению коллекций местного природного материала, гербариев учащимися 3 - 11-х классов;

ремонту наглядных и учебных пособий, книг в библиотеке (проклейка, ремонт переплетов) учащимися 3 - 11-х классов;

благоустройству территории (озеленение, уход за цветниками и газонами) учащимися 5 - 11-х классов;

изготовлению изделий из бумаги, дерева, текстильных материалов учащимися 5 - 11-х классов;

ремонту мебели, спортивного и игрового инвентаря учащимися 8 - 11-х классов.

Запрещается привлекать учащихся к работам, запрещенным законодательством Республики Беларусь, в том числе в соответствии:

[постановлением](#) Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь от 27 июня 2013 г. N 67 "Об установлении списка работ, на которых запрещается применение труда лиц моложе восемнадцати лет" (Национальный правовой Интернет-портал Республики Беларусь, 21.08.2013, 8/27770);

(в ред. [постановления](#) Минздрава от 29.07.2014 N 63)

с [постановлением](#) Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 13 октября 2010 г. N 134 "Об установлении предельных норм подъема и перемещения несовершеннолетними тяжестей вручную" (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2010 г., N 263, 8/22875);

с [постановлением](#) Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь от 15 октября 2010 г. N 144 "Об установлении перечня легких видов работ, которые могут выполнять лица в возрасте от четырнадцати до шестнадцати лет" (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2010 г., N 274, 8/22916).

Также запрещается привлекать учащихся:

к работам, опасным в эпидемическом отношении: уборка санитарных узлов, надворных уборных, умывальных комнат, уборка и вывоз отбросов и нечистот;

к работам, опасным для жизни: санитарная обработка чаши плавательного бассейна, мытье оконных и других стекол, электросветильников;

к мытью полов учащимися младше 14 лет;

к приготовлению блюд, порционированию блюд, кроме самообслуживания за своим столом.

122. Общественно полезный труд должен быть организован согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям, с соблюдением техники безопасности, в соответствующей одежде (халат, фартук, косынка и другое).

Используемый при работе инвентарь (лопаты, лейки, грабли и другое) должен соответствовать возрастным возможностям учащихся.

123. При организации в учреждениях образования образовательного процесса во 2 - 11-х классах должны предусматриваться перерывы:

длительностью не менее 15 минут между первой и второй сменами учебных занятий;
(в ред. [постановления](#) Минздрава от 17.05.2017 N 35)

длительностью не менее 10 минут между учебными занятиями;
(в ред. [постановления](#) Минздрава от 17.05.2017 N 35)

длительностью не менее 15 минут в количестве, необходимом для организации горячего питания учащихся с учетом количества учащихся в учреждении образования и мест в обеденном зале, но не менее двух для возможности организации динамической перемены;
(в ред. [постановления](#) Минздрава от 17.05.2017 N 35)

абзац исключен. - [Постановление](#) Минздрава от 17.05.2017 N 35;

дополнительные занятия (факультативные, стимулирующие, поддерживающие) проводятся не ранее чем через 20 минут после окончания учебных занятий в 1-ю смену или перед учебными занятиями во 2-ю смену;
(в ред. [постановления](#) Минздрава от 17.05.2017 N 35)

в санаторных школах-интернатах между учебными занятиями по учебным предметам и занятиями по физической реабилитации, музыкально-ритмическими занятиями должен предусматриваться перерыв не менее 30 минут;

в санаторных школах-интернатах во время большой перемены должны быть организованы прогулки на открытом воздухе. На открытом воздухе при температуре не ниже +10 °С могут

проводиться учебные и факультативные занятия.

Для учащихся 1-го класса продолжительность перерывов между учебными занятиями должна быть по 20 минут.

Для учащихся вечерней школы, вечерних классов продолжительность перерывов между учебными занятиями должна предусматриваться не менее 10 минут, после второго учебного занятия - 15 минут.

124. В режиме дня учащихся, посещающих группу продленного дня, должно предусматриваться следующее:

дневной сон (в специально выделенном помещении спальни-игровой) для учащихся 1-х классов и с ослабленным здоровьем;

двухразовое питание - при пребывании продолжительностью до 8 часов, трехразовое - при пребывании в учреждении образования продолжительностью более 8 часов;

пребывание на открытом воздухе не менее 1,5 часа.

В учреждении должны быть созданы условия для хранения сменной одежды и обуви учащихся, посещающих группу продленного дня. В качестве сменной обуви учащихся не должны использоваться домашняя обувь, сланцы, спортивная обувь.

(п. 124 в ред. [постановления](#) Минздрава от 17.05.2017 N 35)

125. Режим дня санаторных школ-интернатов должен составляться с учетом состояния здоровья учащихся, необходимого объема лечения, организации образовательного процесса.

В режиме дня учреждений образования с круглосуточным пребыванием учащихся должны предусматриваться:

пребывание на открытом воздухе:

в общежитиях учреждений образования - не менее 2,5 часа в день для учащихся;

в санаторных школах-интернатах - не менее 4 часов для учащихся 1 - 4-х классов, 3,5 часа - для учащихся 5 - 6-х классов, 3 часов в день - для учащихся 7 - 11-х классов;

ночной сон продолжительностью не менее 10 часов в день для учащихся 1 - 4-х классов, 9 часов - для учащихся 5 - 8-х классов, 8,5 часа - для учащихся 9 - 11-х классов.

В санаторных школах-интернатах для учащихся 1 - 4-х классов и для других учащихся по медицинским показаниям может быть организован дневной сон продолжительностью 1 - 1,5 часа.

126. На протяжении учебного года для учащихся устанавливаются:

осенние, зимние и весенние каникулы общей продолжительностью не менее 30 календарных дней, а для учащихся 1 - 2-х классов не менее 37 календарных дней (в третью неделю февраля предусматриваются дополнительные каникулы продолжительностью не менее 7 календарных дней);

летние каникулы продолжительностью не менее 12 календарных недель, а для учащихся, завершивших обучение и воспитание на II ступени общего среднего образования, - не менее 10 календарных недель.

При неблагоприятных погодных условиях (ураган, в 7.00 утра температура атмосферного воздуха - -25°C и ниже при скорости движения воздуха более 3 м/сек.) местными

исполнительными и распорядительными органами может приниматься решение о временном приостановлении образовательного процесса для учащихся 1 - 4-х классов, а также других классов.

127. Педагогические работники 1 - 4-х классов, учебного предмета "Физическая культура и здоровье", классные руководители, воспитатели групп продленного дня и воспитатели в санаторных школах-интернатах и общежитиях учреждений образования должны иметь информацию о состоянии здоровья учащихся, учитывать рекомендации врача-педиатра (врача общей практики) при организации образовательного процесса.

128. Рассаживание учащихся проводится с учетом их роста и состояния здоровья дважды в течение учебного года (сентябрь, январь). При организации занятий в одном учебном помещении близких по возрасту учащихся в первую и вторую смены допускается рассаживание учащихся за мебелью на один размер больше, чем полагается по росту.

(часть первая п. 128 в ред. [постановления](#) Минздрава от 17.05.2017 N 35)

Рассаживание учащихся с нарушениями и отклонениями в состоянии здоровья за ученической мебелью должно проводиться с учетом рекомендаций врача с соблюдением следующих требований:

учащиеся с пониженной остротой зрения и слуха рассаживаются ближе к классной доске, с высоким ростом - в первый и третий ряды;

учащиеся с ревматическими заболеваниями, часто болеющих ангиной, острым воспалением верхних дыхательных путей, необходимо рассаживать дальше от окон;

учащиеся, пишущие левой рукой, рассаживаются за партой парами или по одному, либо слева от пишущих правой рукой;

не менее двух раз за учебный год учащиеся, сидящие в первом и третьем рядах, меняются местами, не нарушая соответствия мебели росту.

Продолжительность непрерывной работы за конторкой не должна превышать 7 - 10 минут для учащихся 1 - 4-х классов, 15 минут - для учащихся 5 - 11-х (12-х) классов.

129. В кабинетах с использованием аудиовизуальных средств обучения необходимо обеспечить наилучшие условия видимости: оптимальное расстояние от зрителя до экрана телевизора, равное 5 - 6-кратной ширине экрана. Допускается в учебных помещениях наибольшее удаление зрителей от экрана телевизора, равное 12-кратной, а наименьшее - 3-кратной ширине экрана.

В первом классе длительность непрерывного просмотра мультимедийных проекторов, диафильмов и диапозитивов учащимися не должна превышать 7 минут, видеофильмов и телепередач - 15 минут.

(п. 129 в ред. [постановления](#) Минздрава от 17.05.2017 N 35)

130. На каждом учебном занятии (кроме учебных предметов "Физическая культура и здоровье", "Музыка") при появлении признаков утомления необходимо проводить комплексы упражнений гимнастики для глаз согласно [приложениям 6, 9](#) к настоящим Санитарным нормам и правилам. Могут использоваться другие комплексы упражнений по профилактике утомления органа зрения учащихся, утвержденные в порядке, установленном Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

(в ред. [постановления](#) Минздрава от 17.05.2017 N 35)

131. Домашние задания в учреждениях образования должны задаваться учащимся с учетом возможности их выполнения во 2-м классе - до 1,2 часа, 3 - 4-м классах - 1,5 часа, 5 - 6-м классах - 2

часов, 7 - 8-м классах - 2,5 часа, 9 - 11-м (12-м) классах - 3 часов.

В санаторных школах-интернатах продолжительность выполнения домашних заданий по каждому из указанных в **части первой** данного пункта классу должна быть на 30 минут меньше.

Домашние задания учащимся 1-го класса не должны задаваться в течение всего учебного года.

132. Масса ежедневного комплекта учебников с письменными принадлежностями (без массы ранца или рюкзака) должна предусматриваться не более:

1,5 кг для учащихся 1 - 2-х классов;

2,0 кг для учащихся 3 - 4-х классов;
(в ред. **постановления** Минздрава от 29.07.2014 N 63)

2,5 кг для учащихся 5 - 6-х классов;
(в ред. **постановления** Минздрава от 29.07.2014 N 63)

3,0 кг для учащихся 7 - 8-х классов;
(в ред. **постановления** Минздрава от 29.07.2014 N 63)

3,5 кг для учащихся 9 - 11-х (12-х) классов.
(в ред. **постановления** Минздрава от 29.07.2014 N 63)

ГЛАВА 8

ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ ТЕРРИТОРИИ И ПОМЕЩЕНИЙ УЧРЕЖДЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ

133. Территория учреждения образования должна содержаться в чистоте. В теплое время года при сухой и жаркой погоде территория до начала учебных занятий должна поливаться водой, в зимнее - своевременно очищаться от снега и льда и посыпаться песком.

Контейнеры для сбора мусора должны очищаться с последующей дезинфекцией при их заполнении на 2/3 объема.

134. Исключен.
(п. 134 исключен. - **Постановление** Минздрава от 17.05.2017 N 35)

135. В неканализованных учреждениях образования выгребные ямы и мусоросборники необходимо очищать при заполнении 2/3 объема, ежедневно обрабатывать 10%-м раствором хлорной извести и 1 раз в неделю засыпать сухой хлорной известью (из расчета 1 кг на 1 кв.м) или средствами для уничтожения яиц гельминтов (ларвицидами).

Внутренние поверхности и ручки дверей дворовой уборной должны ежедневно мыться с применением средств дезинфекции.

136. На территории учреждения образования не должно быть безнадзорных животных.

137. При входе в здания учреждения образования предусматриваются устройства для очистки обуви, устанавливаются урны, очистка которых должна производиться ежедневно и по мере заполнения.

138. Все помещения учреждения образования должны содержаться в чистоте, для чего они подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств (или моющих средств и средств дезинфекции) в соответствии с инструкциями по их применению при открытых окнах и фрамугах.

Ежедневной влажной уборке с применением моющих средств подлежат полы,

подоконники, мебель, классные доски, дверные ручки, санитарно-техническое оборудование. При уборке помещений используются средства малой механизации, пылесосы.

В местах общего пользования (обеденный зал, санитарные узлы, умывальные, душевые) и в помещениях пищеблока в конце рабочего дня уборка проводится с использованием средств дезинфекции. Дезинфекции в конце рабочего дня также подлежат наружные поверхности производственного торгово-технологического и холодильного оборудования в пищеблоке, резиновые коврики в душевых, ерши для унитазов.

139. Влажная уборка помещений учреждений образования проводится по мере загрязнения, но не реже:

всех учебных помещений - после окончания первой и второй смены, после окончания работы групп продленного дня, работы объединений по интересам;

коридоров и рекреаций - после каждой перемены;

игровых - в конце дня;

спален - утром после подъема учащихся и в вечернее время;

гардероба и вестибюля - после начала учебных занятий (занятий) каждой смены;

помещений медицинского назначения - в середине и в конце дня;

душевых - 2 раз в день;

санитарных узлов - после каждой перемены (уборка предусматривает мытье унитазов с использованием ершей);

актового зала и других помещений общего назначения, административно-хозяйственных помещений - в конце дня;

пищеблока - по окончании приготовления пищи для первой и второй смены;

обеденного зала, обеденных столов - после каждого приема пищи;

спортивного зала - 2 раз в день. После каждого учебного занятия полы, спортивное оборудование протираются влажным способом.

Шкафчики для одежды должны ежедневно протираться и 1 раз в неделю мыться.

Ковры должны ежедневно очищаться пылесосом или влажной щеткой, при генеральной уборке - выколачиваться на территории хозяйственной площадки.

Игрушки должны мыться в соответствии с санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования для учреждений дошкольного образования.

140. Обработка спортивного оборудования и инвентаря проводится следующим образом:

спортивный ковер очищается ежедневно с использованием пылесосов. Рекомендовано использование моющих пылесосов для организации влажной уборки не реже 3 - 4 раз в месяц;

переносной спортивный инвентарь протирается влажной ветошью не реже 1 - 2 раз в день, а металлические части спортивного оборудования протираются сухой ветошью;

спортивные маты не реже 1 раза в неделю очищаются от пыли с помощью пылесосов или выколачиваются на открытом воздухе.

Съемные чехлы к спортивным матам из текстильных материалов по мере загрязнения должны подвергаться стирке. Кожаные чехлы к матам ежедневно протираются с использованием моющих средств.

141. Ежемесячно и по эпидемическим показаниям проводится генеральная уборка всех помещений учреждения образования - мытье полов, стен, осветительной арматуры, дверей с применением моющих средств и средств дезинфекции.

Генеральная уборка помещений пищеблока должна проводиться не реже 1 раза в неделю.

142. Плавательные бассейны должны содержаться и эксплуатироваться согласно санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к плавательным бассейнам и аквапаркам.

Оптимальным является смена воды в чашах плавательных бассейнов во время каждой каникул.

143. Электросветильники должны очищаться по мере загрязнения, но не реже 1 раза в три месяца.

Оконные проемы моются с очисткой стекол с наружной стороны 3 - 4 раза в году, с внутренней стороны - ежемесячно.

144. Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты и прикрываться только при резком перепаде температур воздуха в помещениях и снаружи, систематически очищаться от пыли.

145. Уборочный инвентарь (ветошь или хозяйственные салфетки, ведра, щетки) выделяется отдельный для:

группы помещений учебных, дополнительного образования, спален и спален-игровых, актового зала, библиотеки, административно-хозяйственного назначения, коридоров и рекреаций;

помещений пищеблока, в том числе отдельный для заготовочных помещений, доготовочных помещений, складов, обеденного зала;

помещений физкультурно-спортивного назначения;

помещений медицинского назначения, в том числе отдельный для медицинского изолятора;

блока жилых помещений.

Для уборки поверхностей выше пола выделяется отдельная хозяйственная ветошь (салфетка).

Уборочный инвентарь (ветошь или хозяйственные салфетки, ведра, щетки) для уборки санитарных узлов должен иметь сигнальную маркировку и храниться отдельно от остального уборочного инвентаря - в санитарных узлах или специально отведенных местах.

(п. 145 в ред. [постановления](#) Минздрава от 17.05.2017 N 35)

146. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация в учреждениях образования проводятся в соответствии с требованиями:

санитарных норм и правил, устанавливающих порядок осуществления дезинфекционной деятельности;

актов законодательства Республики Беларусь, регламентирующих дезинфекционную, дезинсекционную и дератизационную деятельность.

Дератизационные и дезинсекционные мероприятия должны проводиться в отсутствие учащихся.

Для предотвращения появления в помещениях грызунов, мух и других насекомых предусматривается следующее:

нижняя часть наружных дверей пищеблока (20 - 30 см) облицовывается металлом;

окна подвальных помещений закрываются металлической сеткой (решеткой);

окна в помещениях пищеблока, прачечной, спальных помещениях засетчиваются.

147. При выборе средств дезинфекции предпочтение отдается малотоксичным моюще-дезинфицирующим средствам (на основе катионных поверхностно-активных веществ). Средства дезинфекции, содержащие альдегиды и фенолы, препараты из группы окислителей (на основе активного хлора и кислорода) применяют ограниченно.

Безопасность используемых моющих средств (в том числе для мытья посуды) и средств дезинфекции должна быть подтверждена свидетельством о государственной регистрации.

Моющие средства и средства дезинфекции хранятся в специально отведенных помещениях, недоступных для учащихся.

148. Смена постельного белья, полотенец в учреждениях образования проводится по мере загрязнения, но не реже 1 раза в 2 недели, а в учреждениях образования с круглосуточным пребыванием детей - не реже 1 раза в неделю. При смене постельное белье и полотенца закрепляются за каждым учащимся.

Стирка постельного белья и полотенец должна осуществляться в прачечной учреждения образования или специализированной организации. Для хранения чистого и грязного постельного белья и полотенец в учреждении образования должны быть выделены отдельные помещения (места).

Постельные принадлежности не реже 1 раза в год должны просушиваться и выколачиваться или подвергаться обработке в дезинфекционной камере.

Домашние постельные принадлежности и постельное белье не используются.
(п. 148 в ред. [постановления](#) Минздрава от 17.05.2017 N 35)

ГЛАВА 9

ТРЕБОВАНИЯ К УСТРОЙСТВУ И ОБОРУДОВАНИЮ ПИЩЕБЛОКА, ТРАНСПОРТИРОВКЕ И ХРАНЕНИЮ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

149. Размещение помещений и торгово-технологического оборудования в пищеблоке учреждения образования должно обеспечивать исключение встречных потоков сырого и готового продовольственного сырья и пищевых продуктов (далее - пищевые продукты), грязной и чистой посуды.

150. Для обработки и хранения пищевых продуктов в пищеблоке устанавливается следующее оборудование:

150.1. торгово-технологическое оборудование на электропитании. Для измельчения сырых и прошедших тепловую обработку пищевых продуктов должно использоваться раздельное торгово-

технологическое оборудование;

150.2. холодильное оборудование для хранения пищевых продуктов;

150.3. производственные столы (цельнометаллические, с покрытием из нержавеющей стали или дюралюминия и другие). Для обработки сырого мяса, птицы и рыбы допускается использование производственных столов, покрытых оцинкованным железом и с закругленными углами, для разделки теста - деревянных;

150.4. производственные ванны, предусматривающие при их установке подводку холодной и горячей воды через смесители, воздушные разрывы в местах присоединения к водоотведению не менее 20 мм от верхней приемной воронки;

150.5. стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря, конструкции, используемые материалы и размещение которых должны позволять проводить влажную уборку и дезинфекцию.

151. Торгово-технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно. Оценка на соответствие торгово-технологического и холодильного оборудования паспортным характеристикам должна проводиться перед началом учебного года.
(в ред. [постановления](#) Минздрава от 17.05.2017 N 35)

152. Производственные столы и производственные ванны должны быть промаркированы согласно назначению, в том числе в доготовочном (горячем) цехе - "ГП" (готовая продукция) и "СП" (сырая продукция).

Для разделки пищевых продуктов используются разделочные ножи и доски. Разделочные доски используются из твердых пород дерева гладко выструганные, без щелей и зазоров, разделочные ножи - из нержавеющей стали.

Разделочные ножи и доски, кухонная посуда должны использоваться по назначению в соответствии с маркировкой: "Сельдь" (сельдь), "СР" (сырая рыба), "СМ" (сырое мясо), "СО" (сырые овощи), "ВР" (вареная рыба), "ВО" (вареные овощи), "ВМ" (вареное мясо), "КО" (квашеные овощи), "Салат" (салат), "Х" (хлеб), "Гастрономия" (гастрономия).

Кухонная посуда для приготовления пищи используется в соответствии с маркировкой: "Супы", "Вторые блюда", "Напитки".

Способ нанесения маркировки должен обеспечивать прочность надписи, возможность очистки и мытья.

Разделочные ножи и доски, кухонная посуда закрепляются за каждым производственным помещением пищеблока. Разделочные ножи и доски хранятся в специальных металлических кассетах на рабочих местах поваров.

153. При организации питания в учреждениях образования используется:

столовая (фаянсовая, фарфоровая, стеклянная и иная) посуда;

столовые приборы (из нержавеющей стали);

кухонный инвентарь (деревянный, из нержавеющей стали и иной);

кухонная посуда (из нержавеющей стали, алюминиевая, эмалированная, чугунная и иная).

Алюминиевая кухонная посуда может использоваться только для приготовления и временного (до 1 часа) хранения пищи.

Также может использоваться пластмассовая посуда для временного хранения сырых пищевых продуктов, хранения сухих пищевых продуктов, в качестве столовой посуды одноразового использования.

Использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью, а также столовой посуды и столовых приборов из алюминия запрещается.

Запрещается использование ломанного кухонного инвентаря, а также деревянного с трещинами и заусеницами.

154. Столовая посуда и столовые приборы должны подаваться для раздачи пищи в сухом виде.

Количество столовой посуды и столовых приборов в использовании должно быть не менее, чем число посадочных мест в обеденном зале. Должен предусматриваться достаточный запас столовой посуды и столовых приборов, разделочных ножей и досок, кухонного инвентаря для обеспечения их своевременной замены.

В учреждении образования должен быть запас одноразовой столовой посуды и столовых приборов на период карантинных и других чрезвычайных обстоятельств (из расчета не менее чем на два дня по количеству питающихся), для походов, для организации питьевого режима.

155. Мытье посуды и кухонного инвентаря должно проводиться после каждого приема пищи механическим или ручным способами.

Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть установку моечных ванн:

трехсекционных - для столовой посуды;

двухсекционных - для стеклянной посуды и столовых приборов;

а также двухмоечных ванн для мытья кухонной посуды и кухонного инвентаря.

Моечные ванны для ополаскивания посуды должны быть оборудованы гибким шлангом с душевой насадкой.

Моечные ванны должны быть промаркированы с наружной стороны с указанием номера ванны и уровня объема воды.

156. Мытье столовой посуды ручным способом производится в следующем порядке:

механическое удаление остатков пищи;

мытьё в первой секции ванны с температурой воды не ниже +40 °С и с добавлением моющих средств в соответствии с инструкцией по применению;

мытьё во второй секции ванны с температурой воды не ниже +40 °С и добавлением моющих средств в соответствии с инструкцией по применению в два раза меньше, чем в первой ванне;

ополаскивание столовой посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже +65 °С с использованием гибкого шланга с душевой насадкой.

Стеклянная посуда и столовые приборы моются с применением моющих средств в соответствии с инструкцией по применению, с последующим ополаскиванием в горячей проточной воде с температурой не ниже +65 °С.

157. Кухонная посуда, кухонный инвентарь, детали технологического оборудования подвергаются санитарной обработке в следующем порядке:

механическая очистка;

мытьё горячей водой с температурой не ниже +40 °С и с использованием моющих средств;

ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже +65 °С.

158. При механическом способе посуда моется в соответствии с технической документацией по использованию посудомоечной машины.

159. После мытья посуда, кухонный инвентарь просушиваются на специальных полках или решетках, установленных на высоте не менее 50 см от пола и укомплектованных поддонами для сбора воды.

Столовые приборы и металлические детали технологического оборудования прокаливаются в жарочных шкафах или стерилизаторах в течение 2 - 3 минут.

Сухие столовые приборы хранятся в вертикальном положении (ручками вверх) в металлических (пластмассовых) кассетах, которые ежедневно должны промываться. Столовые приборы не должны храниться на стеллажах или подносах.

160. Подносы после каждого использования учащимися должны протираться чистыми салфетками, а в конце дня - промываться горячей водой с добавлением моющих средств.

Использование подносов деформированных и с видимыми загрязнениями не допускается.

161. Салфетки или щетки для мытья посуды, салфетки для протирания столов после использования промываются под проточной водой с добавлением моющего средства, высушиваются и хранятся в закрытых промаркированных емкостях. В конце дня салфетки или щетки кипятятся в течение 15 минут. Допускается использование одноразовой ветоши.

162. Обеденные залы оборудуются столами на 4 - 6 - 10 мест и стульями или табуретами. При расстановке столов следует соблюдать расстояния:

между столами и участком раздачи пищи или окном (дверью) для приема грязной посуды - 150 - 200 см;

между рядами столов - 100 - 150 см;

между столами и стеной - 40 - 60 см.

Возле посудомоечной устанавливаются столы для сбора грязной посуды, подносов.

Стол должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих средств и средств дезинфекции.

163. Транспортировку пищевых продуктов в учреждения образования необходимо проводить специальными транспортными средствами в условиях, обеспечивающих сохранность пищевых продуктов и предотвращающих их загрязнение, при строгом соблюдении товарного соседства сырых и готовых пищевых продуктов.

Транспортные средства, предназначенные для перевозки пищевых продуктов, должны подвергаться мойке и дезинфекции по мере необходимости, но не реже 1 раза в месяц.

Транспортировка овощей должна проводиться отдельно от других пищевых продуктов.

Транспортировка особо скоропортящихся и скоропортящихся пищевых продуктов проводится изотермическим или охлаждаемым транспортом с соблюдением установленных температурных режимов транспортировки в таре производителя либо закрытой маркированной таре поставщика.

Тара должна использоваться строго по назначению, после использования промываться горячей водой с использованием моющих средств, высушиваться и храниться в местах, недоступных загрязнению.

При транспортировке пищевых продуктов запрещается перетаривание молока и кисломолочных продуктов в промежуточные емкости.

164. Поступающие в пищеблок пищевые продукты должны сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность.

Для организации питания учащихся может использоваться сельскохозяйственная продукция растительного происхождения, выращенная в сельскохозяйственных организациях, в учебно-производственных объектах при наличии результатов лабораторных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.

Документы, удостоверяющие качество и безопасность пищевых продуктов, должны сохраняться в пищеблоке до окончания реализации пищевых продуктов.

165. Не допускаются к приему в пищеблок учреждения образования и использованию в питании учащихся:

пищевые продукты без документов, удостоверяющих их качество и безопасность;

мясо и субпродукты без клейма и ветеринарного свидетельства;

непотрошенная птица;

мясо и яйца водоплавающей птицы (утиные, гусиные);

субпродукты, кроме говяжьего и свиного языка, сердца, печени;

паштеты мясные;

сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;

куриные яйца из инкубатора (миражные), яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой "тек", "бой", а также яйца из сельскохозяйственных организаций, неблагополучных по сальмонеллезам;

закусочные консервы рыбные, изготовленные из рыбы, предварительно обработанной подсушкой, жарением или копчением (консервы рыбные в томатном соусе, в маринаде или в желе, консервы-паштеты, рыбо-растительные консервы, шпроты и другое);

закусочные консервы овощные (из обжаренных корнеплодов, в том числе фаршированных);

консервы с нарушением герметичности, бомбажем, деформированные;

острые соусы, кетчупы, маринованные овощи с использованием столового уксуса;

свиное сало, кулинарные жиры (маргарин) и другие гидрогенизированные жиры;

кофе натуральный;

тонизирующие, в том числе энергетические напитки;

газированные напитки;

жевательная резинка;

чипсы, острые сухарики;

грибы;

крупа, мука, сухофрукты и другие пищевые продукты, поврежденные амбарными вредителями;

овощи, фрукты и ягоды с признаками гниения;

пищевые продукты с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества, особо скоропортящиеся и скоропортящиеся пищевые продукты по истечении срока годности.

166. Пищевые продукты хранятся согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия); хлеб; мясные и рыбные; молочно-жировые, гастрономические; овощи, фрукты и ягоды.

Сроки годности, условия хранения пищевых продуктов должны соблюдаться в соответствии:

с установленными сроками годности и условиями хранения согласно государственным стандартам, техническим условиям или технологической документации (рецептура, техническое описание) на конкретное наименование пищевого продукта;

с санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования для проведения лабораторных исследований и государственной санитарно-гигиенической экспертизы сроков годности, хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, отличающихся от установленных в действующих технических нормативных правовых актах в области технического нормирования и стандартизации.

Складские помещения должны быть оборудованы термометрами для контроля температурного режима.

167. Не допускается совместное хранение:

сырых пищевых продуктов или полуфабрикатов с готовыми пищевыми продуктами и кулинарными изделиями;

пищевых продуктов с непищевыми товарами, моющими средствами и средствами дезинфекции, тарой;

испорченных пищевых продуктов с доброкачественными пищевыми продуктами.

При наличии одной холодильной камеры, а также в холодильнике суточного запаса пищевых продуктов допускается совместное хранение сырых и готовых продуктов, скоропортящихся пищевых продуктов с соответствующим разграничением.

168. Особо скоропортящиеся и скоропортящиеся продукты должны храниться в условиях холода (холодильные камеры, холодильники) при температуре от +2 °С до +6 °С.

Холодильные камеры оборудуются стеллажами, легко поддающимися мойке, оснащаются устройствами для сбора конденсата и приборами контроля за температурным режимом, маркируются соответственно назначению.

169. Свежие овощи, фрукты и ягоды, квашеные овощи хранятся в сухом, темном вентилируемом помещении или овощехранилище при температуре от +1 °С до +10 °С.

В овощехранилище картофель и овощи закладываются слоем не более 1,5 м. Свежая капуста должна храниться на стеллажах, квашеные овощи - в бочках.

При хранении свежих овощей, фруктов и ягод должны выполняться требования по предупреждению распространения иерсиниозной инфекции: перед загрузкой на хранение свежих овощей и фруктов должны быть проведены очистка, ремонт (при необходимости) и мероприятия по обеспечению грызунонепроницаемости помещений; загрязненные землей овощи (корнеплоды и огурцы свежие) должны храниться отдельно от остальной группы свежих овощей, фруктов и ягод и других пищевых продуктов.

Допускается хранение картофеля и других корнеплодов, свежей капусты в овощном цехе в течение 3 - 5 дней.

(часть четвертая п. 169 введена [постановлением](#) Минздрава от 17.05.2017 N 35)

170. Сырые мясные и рыбные пищевые продукты, в том числе полуфабрикаты, субпродукты, охлажденные или замороженные, мясные гастрономические продукты (колбасы, сосиски, сардельки и другое) хранятся в таре производителя или в транспортной маркированной таре.

Яйца хранятся в коробах на подтоварниках в сухих помещениях при температуре не выше +20 °С или в холодильнике для сырых пищевых продуктов.

171. Масло сливочное хранится на полках в таре или брусками, завернутыми в пергамент.

Сыры крупнобрусковые хранятся на чистых деревянных стеллажах без тары, мелкобрусковые - на полках в таре или на чистых деревянных настилах. При укладывании брусков сыра один на другой между ними должны быть прокладки из картона или фанеры.

Творог, сметана, молоко и кисломолочные напитки хранятся в таре производителя.

172. Сильно пахнущие продукты (сельдь, специи) должны храниться отдельно от остальных продуктов.

173. Сыпучие продукты хранятся в сухом помещении в чистых ларях с плотно закрывающимися крышками или в мешках, картонных коробках на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола и 30 см от стены.

174. Хлеб должен храниться отдельно ржаной и пшеничный на специальных полках или в шкафах. Дверцы в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При ежедневной уборке мест хранения хлеба крошки необходимо сметать специальными щетками и тщательно протирать полки 1%-м раствором столового уксуса.

ГЛАВА 10 ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

175. Питание учащихся в учреждениях образования осуществляется в порядке, установленном [постановлением](#) Совета Министров Республики Беларусь от 21 февраля 2005 г. N 177 "Об утверждении Положения об организации питания учащихся, получающих общее среднее образование, специальное образование на уровне общего среднего образования" (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2005 г., N 35, 5/15618), с учетом требований настоящих Санитарных норм и правил.

Питание учащихся 1-х классов, которые учатся на базе учреждений дошкольного образования, организуется в порядке, установленном для воспитанников учреждений

дошкольного образования, при соблюдении санитарных норм и правил, устанавливающих требования для учреждений дошкольного образования.

Учащиеся учреждений образования должны получать пищу каждые 3,5 - 4 часа.

Учащимся в учреждениях образования предоставляется горячий завтрак (обед), а учащимся, посещающим группы продленного дня, предоставляется двухразовое питание при пребывании в учреждении образования до 8 часов и трехразовое питание - при пребывании более 8 часов.

Учащиеся в санаторных школах-интернатах должны получать пятиразовое питание, в общежитиях учреждений образования - четырехразовое питание.

В качестве горячего (второго) завтрака в учреждении образования могут использоваться закуска (салат), горячее блюдо (каша, омлет, запеканка, блинчики), горячий напиток. Обед должен включать закуску (салат), суп, горячее блюдо, сладкое блюдо (напиток) или сок. Полдник включает напиток, выпечку, фрукты, ужин - закуску (салат), горячее блюдо, горячий напиток.

По согласованию с родительским комитетом из рациона обедов, за исключением санаторных школ-интернатов и общежитий учреждений образования, могут исключаться супы (полностью или в отдельные дни).

176. Для организации горячего питания учащихся в учреждении образования могут использоваться различные формы обслуживания:

предварительное накрытие столов;

предварительный заказ блюд по меню завтрашнего дня для учащихся 5 - 11-х классов;

использование элементов шведского стола и иные.

Для предоставления дополнительного питания может быть организована работа школьных кафе и кафетериев, буфетов.

В буфете может реализовываться продукция, входящая в примерный перечень продукции, реализуемой в буфете учреждения образования, согласно [приложению 10](#) к настоящим Санитарным нормам и правилам. Примерный перечень буфетной продукции может быть сокращен или расширен с учетом имеющихся условий для хранения и реализации продукции в каждом конкретном учреждении образования.

Ограничивается реализация в буфете отдельных мучных блюд (пиццы или смаженок или сосисок в тесте) до не более двух раз в неделю.

(часть четвертая п. 176 введена [постановлением](#) Минздрава от 29.07.2014 N 63)

В буфете должны быть условия для подогрева кулинарных изделий.

(часть пятая п. 176 введена [постановлением](#) Минздрава от 29.07.2014 N 63)

177. Питание учащихся организуется по утвержденному руководителем учреждения образования графику под наблюдением педагогических работников (в 5 - 11-х классах - дежурного педагогического работника).

178. По результатам прохождения в установленном порядке государственной санитарно-гигиенической экспертизы при организации питания учащихся в учреждениях образования могут использоваться:

для приготовления блюд полуфабрикаты высокой степени готовности в расфасованном виде охлажденные или быстрозамороженные при условии обеспечения непрерывности холодовой цепи от момента замораживания до дефростации или приготовления блюд;

приготовленные вне пищеблока учреждения образования блюда при обеспечении соответствующих условий их доставки (сохранение температуры, соблюдение сроков хранения и исключение возможности загрязнения блюд).

179. Горячее питание учащихся осуществляется по примерным двухнедельным рационам питания, разработанным юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, специализирующимися на оказании услуг общественного питания, либо иными организациями, имеющими в своем составе соответствующие структурные подразделения (далее - субъект предпринимательской деятельности), и утвержденным руководителем учреждения образования и субъектом предпринимательской деятельности.

По обращению в органы и учреждения госсаннадзора может проводиться государственная санитарно-гигиеническая экспертиза примерных двухнедельных рационов питания в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

В случае неисправности того или иного технологического оборудования на период его ремонта или замены должны вноситься коррективы в суточный рацион питания учащихся с учетом имеющихся условий для приготовления пищи.

180. Примерные двухнедельные рационы питания разрабатываются дифференцированно по возрасту учащихся (6 - 10 лет, 11 - 13 лет, 14 - 17 лет) на основании норм потребления пищевых веществ и энергии для детей согласно санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к питанию населения: нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Республики Беларусь (далее - Физиологические нормы потребления пищевых веществ и энергии).

Примерные двухнедельные рационы питания разрабатываются с учетом:

утвержденных в установленном законодательством порядке сборников технологических карт блюд для учреждений общего среднего и профессионально-технического образования, сборников по диетическому питанию и других технологических нормативных правовых актов;

установленных актами законодательства норм питания для соответствующих категорий учащихся (далее - Нормы питания);

сезонности (летне-осенний, зимне-весенний периоды);

рекомендуемого объема (массы) блюд на один прием согласно [приложению 11](#) к настоящим Санитарным нормам и правилам;

рационального распределения общей калорийности суточного рациона по приемам пищи, что должно составлять в учреждениях образования с круглосуточным пребыванием учащихся: завтрак 20 - 25%, обед 30 - 35%, полдник 10 - 15%, ужин 20 - 25%, второй ужин 5 - 8%. При организации в учреждении образования 2 - 3-разового питания завтрак должен составлять 20 - 25%, обед 30 - 35%, полдник 10% от калорийности суточного рациона;

оптимального соотношения пищевых веществ: белков, жиров и углеводов как 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности суточного рациона как 10 - 15%, 30 - 32% и 55 - 60% соответственно.

181. В примерных двухнедельных рационах питания учащихся, получающих 2 - 5-разовое питание, такие пищевые продукты, как молоко и кисломолочные напитки, масло растительное и коровье, сахар, мясо (птица), хлеб, крупа, овощи, свежие фрукты или соки (нектары), должны входить в рацион ежедневно с допустимым отклонением +/-10% от Норм питания, другие пищевые продукты (рыба, яйца, сыр, творог, сметана) - 2 - 3 раза в неделю. При этом Нормы питания по итогам месяца должны быть выполнены с допустимым отклонением +/-10% при

условии выполнения Физиологических норм потребления пищевых веществ и энергии.

182. Питание учащихся должно быть щадящим по химическому составу и способам приготовления:

колбасы и сосиски вареные используются высшего и первого сортов не более 2 раз в неделю, при одноразовом приеме пищи - не более 1 раза в неделю;

используются диетические яйца, нежирное мясо (говядина первой категории или телятина; свинина мясная; цыплята-бройлеры, куры или индейка потрошенные первой категории, субпродукты первой категории);

кондитерские изделия используются богатые пектином (зефир, мармелад, джем);

для приготовления блюд должна использоваться йодированная соль;

в рационы питания не включаются одноименные блюда в течение двух дней подряд;

в рационы питания не должны включаться продукты с острым вкусом (горчица, хрен, перец красный и черный, уксус). В рецептурах блюд уксус заменяется лимонной кислотой. Вместо острых приправ используются вкусовые приправы: петрушка, сельдерей, укроп, лук, чеснок, корица, ванилин. Из жиров используются сливочные и растительные масла;

для приготовления блюд используются преимущественно такие способы кулинарной обработки, как варение, тушение, запекание, приготовление на пару.

183. Для отдельных учащихся в соответствии с заключением врача-педиатра (врача общей практики) организуется лечебное (диетическое питание). Для учащихся, получающих данное питание, допускается отклонение от Норм питания по отдельным пищевым продуктам с учетом их замены в соответствии с рекомендациями врача-педиатра (врача общей практики).

Сведения об учащихся, нуждающихся в лечебном (диетическом) питании, подаются медицинским работником в пищеблок учреждения образования по мере поступления в данное учреждение образования учащихся, нуждающихся в лечебном (диетическом) питании.

В пищеблоке должны быть созданы условия для приготовления лечебного (диетического) питания учащихся.

184. С целью обеспечения учащихся витамином С ежедневно проводится витаминизация супов или сладких (третьих) блюд аскорбиновой кислотой в соответствии с Нормами питания.

Порядок проведения и контроля за С-витаминизацией блюд осуществляется в соответствии с требованиями актов законодательства, регулирующих контроль за питанием учащихся.

С-витаминизация блюд проводится медицинским работником или заведующим производством (ответственным поваром) пищеблока.

Витаминизация компотов проводится после их охлаждения перед их раздачей. При витаминизации киселей аскорбиновая кислота вводится в крахмальную муку. Подогрев витаминизированных блюд не допускается.

(в ред. [постановления](#) Минздрава от 17.05.2017 N 35)

В период получения детьми витаминных или витаминно-минеральных комплексов С-витаминизация рационов не проводится, если содержание витамина С в данных комплексах обеспечивает суточную потребность в нем ребенка не менее чем на 80%.

185. Качество готовой пищи должно ежедневно проверяться бракеражной комиссией,

утвержденной приказом руководителя учреждения образования или субъекта предпринимательской деятельности, организующего питание. Результаты бракеража регистрируются в журнале по контролю за качеством готовой пищи (бракеражном) по форме согласно [приложению 12](#) к настоящим Санитарным нормам и правилам.

В состав бракеражной комиссии входят заведующий производством или повар пищеблока учреждения образования, представитель администрации учреждения образования, медицинский работник, дежурный по пищеблоку педагогический работник.

186. Ежедневно в учреждениях образования должен осуществляться отбор суточных проб каждого приготовленного блюда.

Допускается не отбирать суточную пробу приготовленных блюд от партии менее 30 порций.

Отбор суточных проб приготовленных блюд проводит медицинский работник или заведующий производством (ответственный повар) пищеблока учреждения образования в стерильные емкости с крышками.

Каждое приготовленное блюдо отбирается в отдельную емкость объемом 200 - 250 мл. Супы, напитки (сладкие блюда), гарниры (каши, творожное, яичное блюда) отбираются в объеме не менее 100 мл, мясные, рыбные блюда, холодные закуски (салаты) отбираются в объеме не менее 70 - 100 г. Суточные пробы приготовленных блюд могут отбираться в уменьшенном объеме, но не менее чем до 50 г, если это предусмотрено выходом приготовленного блюда.

Суточные пробы приготовленных блюд хранятся в холодильнике для готовой продукции в течение 24 часов при температуре от +2 °С до +6 °С.

По истечении срока хранения суточные пробы приготовленных блюд утилизируются, емкости тщательно моются с применением разрешенных моющих средств и стерилизуются путем кипячения в течение 15 минут в 2%-м растворе пищевой соды либо 30 минут без добавления пищевой соды.

187. В обеденных залах для подачи хлеба используются хлебницы или пирожковые тарелки, для салатов - салатники (одно-, многопорционные) или закусочные тарелки. Обязательно наличие бумажных салфеток.

Для раздачи супов могут использоваться супницы (на каждый обеденный стол), горячих напитков - чайники.

При раздаче пищи горячие блюда должны иметь температуру +50 °С (оптимальная), холодные напитки должны быть комнатной температуры, но не ниже +16 °С, закуски (салаты) - +14 - +16 °С.

188. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо выполнять следующие требования:

188.1. пища должна готовиться на каждый прием пищи и реализовываться в течение не более двух часов с момента приготовления.

Готовая горячая пища должна храниться на электроплите или электромармите;

188.2. обработка сырых и готовых пищевых продуктов должна проводиться на разных производственных столах при использовании соответствующих маркировке разделочных досок и ножей;

188.3. мясо (птица) размораживается в мясо-рыбном цехе на воздухе при комнатной

температуре.

Рыба размораживается в мясо-рыбном цехе на воздухе при комнатной температуре или в холодной воде (кроме рыбного филе) с температурой не выше +12 °С из расчета 2 л на 1 кг рыбы с добавлением соли (7 - 10 г на 1 л).

Замораживание охлажденных или повторное замораживание размороженных мяса (птицы), рыбы запрещается;

188.4. индивидуальная упаковка консервированных продуктов промывается проточной водой или протирается ветошью;

188.5. очищенные сырые овощи могут храниться в подсоленной воде не более чем 1,5 часа.

Овощи, предназначенные для салатов, варятся в неочищенном виде.

Неочищенные отварные овощи могут храниться не более 6 часов при температуре от +2 °С до +6 °С, очищенные отварные овощи - не более 2 часов;

188.6. овощи, фрукты и ягоды, используемые для приготовления блюд в сыром виде, после очистки и мытья должны бланшироваться, зелень - промываться в охлажденной кипяченой воде. Кочаны капусты перед бланшировкой нарезаются на 2 - 4 части.

Салаты перед заправкой должны храниться при температуре от +2 °С до +6 °С.

Заправка салатов должна производиться непосредственно перед их выдачей;

188.7. полуфабрикаты из рубленого мяса (птицы), рыбы должны быть обжарены в течение 3 - 5 минут с двух сторон в нагретом до кипения жире, а затем доведены до готовности в жарочном шкафу при температуре +250 - +280 °С в течение 5 - 7 минут.

Жарка полуфабрикатов может производиться в жарочном шкафу без предварительного обжаривания на электроплите при температуре +250 - +270 °С в течение 20 - 25 минут.

При варке биточков на пару продолжительность тепловой обработки должна быть не менее 20 минут;

188.8. режим термической обработки блюд с использованием пароконвекторного технологического оборудования должен соответствовать технической документации на данное оборудование;

188.9. при изготовлении супов из вареного мяса или отпуске его с супом измельченное и порционное мясо должно подвергаться вторичной термической обработке (кипячение в бульоне, соусе или запекание в жарочном шкафу в течение 10 минут при температуре +220 - +250 °С);

188.10. мясной фарш, используемый для начинки пирожков, блинчиков и других мучных изделий, должен изготавливаться из предварительно отваренного или тушеного мяса с последующим обжариванием на противне в течение 5 - 7 минут;

188.11. яйца должны обрабатываться в мясо-рыбном цехе путем тщательного промывания в двух специально выделенных ваннах (емкостях) - сначала в 1%-м, а затем в 0,5%-м растворе питьевой или кальцинированной соды при температуре около +30 °С с последующим ополаскиванием проточной водой.

Заносить и хранить в производственных помещениях для готовой продукции необработанные яйца в кассетах запрещается.

Яйца необходимо варить в течение 10 минут после закипания воды;

188.12. смесь для омлета выливается на противень слоем 2,5 - 3 см и готовится в течение 8 - 10 минут при температуре в жарочном шкафу +180 - +200 °С.

Творожные запеканки готовятся слоем 3 - 4 см в жарочном шкафу при температуре +180 - +200 °С в течение 20 - 30 минут;

188.13. сосиски, вареные колбасы после порционирования очищают от полимерной оболочки и отваривают в течение 5 минут с момента закипания воды;

188.14. кисели, компоты охлаждаются в емкостях, в которых они были приготовлены, в закрытом виде в холодном цехе;

188.15. гарниры (отварные макаронные изделия, рис) должны промываться только горячей кипяченой водой;

188.16. переливание перед раздачей из потребительской тары в емкости молока, кисломолочных и других напитков, соков запрещается.

189. При организации питания учащихся в учреждениях образования запрещается:

использование остатков пищи от предыдущего приема, а также пищи, приготовленной накануне;

изготовление сырковой массы, творога, простокваши-самокваса и других кисломолочных продуктов; блинчиков с сырым мясом, макарон с мясным фаршем ("по-флотски") и рубленным яйцом; студней, зельцев, мясных и рыбных заливных блюд; кондитерских изделий с кремом; кваса; изделий во фритюре; окрошки; паштетов, форшмака из сельди; яичницы-глазуньи; супов и гарниров из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления; холодных напитков и морсов (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья;

приготовление блюд на костном бульоне (кроме птицы);

использование сырого молока, творога из непастеризованного молока;

использование в крупной (более 1 кг) потребительской таре в натуральном виде без термической обработки пастеризованного молока, творога и сметаны.

В зависимости от имеющихся условий для приготовления пищи, эпидемической ситуации в учреждении образования или на административной территории по предписанию главного государственного санитарного врача административной территории перечень пищевых продуктов и готовых блюд, запрещенных в питании учащихся, может быть расширен.

190. Работники пищеблока должны соблюдать следующие правила личной гигиены:

190.1. приходить на работу в чистой одежде и обуви, оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в гардеробной, тщательно мыть руки с жидким моющим средством, надевать чистую санитарную одежду и убирать волосы под косынку или колпак;

190.2. во время работы не носить кольца, серьги, не закалывать санитарную одежду булавками, на рабочем месте не принимать пищу и не курить;

190.3. ногти должны быть коротко острижены, не покрыты лаком;

190.4. при приготовлении блюд, не подвергающихся термической обработке, выдаче и порционировании блюд использовать одноразовые перчатки. Смена перчаток должна

проводиться после каждого использования;

190.5. перед посещением туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения - тщательно мыть руки с жидким моющим средством с последующей обработкой антисептиком;

190.6. производить смену санитарной одежды по мере загрязнения, но не реже 1 раза в день;

190.7. обеспечить раздельное хранение санитарной одежды и личной одежды работников пищеблока.

191. Все работники пищеблока должны ежедневно регистрировать данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале "Здоровье" по форме согласно [приложению 13](#) к настоящим Санитарным нормам и правилам.

Работники пищеблока больные или при подозрении на заболевание к работе не допускаются.

Медицинский работник должен осуществлять контроль за организацией питания учащихся, в том числе за ведением журнала "Здоровье".

192. В учреждениях образования при организации питания детей в пищеблоках должен осуществляться производственный, в том числе лабораторный, контроль за качеством и безопасностью питания с учетом санитарных норм и правил, устанавливающих санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля при производстве, реализации, хранении, транспортировке продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов.

Кратность лабораторного контроля, перечень исследуемых показателей качества и безопасности приготавливаемой пищи устанавливаются в программе производственного контроля, разрабатываемой руководителем учреждения образования или субъекта предпринимательской деятельности, организующего питание, в порядке, установленном государственным стандартом Республики Беларусь [СТБ 1210-2010](#) "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия", утвержденным постановлением Государственного комитета по стандартизации Республики Беларусь от 19 октября 2010 г. N 60 "Об утверждении, введении в действие, изменении и отмене технических нормативных правовых актов в области технического нормирования и стандартизации и общегосударственного классификатора Республики Беларусь", и санитарными нормами и правилами, указанными в [части первой](#) настоящего пункта.

По окончании месяца руководителем учреждения образования или субъекта предпринимательской деятельности, организующего питание, осуществляется анализ выполнения Норм питания.

Анализ качества питания, в том числе с оценкой выполнения Норм питания (по накопительной ведомости по расходу продуктов питания), в санаторных школах-интернатах проводится медицинской сестрой-диетологом (врачом-диетологом) каждые 10 дней.

Показатели пищевой и энергетической ценности приготавливаемых блюд должны соответствовать технологическим картам, рецептурам, меню-раскладкам, разработанным и утвержденным в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

(часть пятая п. 192 введена [постановлением](#) Минздрава от 25.11.2014 N 78)

(п. 192 в ред. [постановления](#) Минздрава от 29.07.2014 N 63)

ГИГИЕНИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ И ВОСПИТАНИЕ УЧАЩИХСЯ

193. Гигиеническое обучение и воспитание учащихся учреждений образования осуществляется во время учебных занятий в объеме, предусмотренном учебными программами по учебным предметам "Биология", "Химия", "Физика", "Человек и мир", "Физическая культура и здоровье", "Трудовое обучение", "Русский язык", "Белорусский язык", на факультативных занятиях "Основы безопасности жизнедеятельности", при проведении массовых мероприятий по тематике здорового образа жизни.

194. Во время учебных занятий (занятий):

с учащимися 1 - 4-х классов в доступной форме изучаются основы и осваиваются навыки рационального режима дня и питания, организации рабочего места, охраны зрения и слуха, личной и общественной гигиены, физической культуры и здоровья, предупреждения вредных привычек, несчастных случаев, инфекционных заболеваний;

с учащимися 5 - 11-х (12-х) классов изучаются вопросы здорового образа жизни (вредные привычки, профилактика стресса, инфекционных заболеваний, СПИДа, половое воспитание и другое).

195. Работа по гигиеническому обучению и воспитанию учащихся проводится педагогическими и медицинскими работниками с привлечением работников органов и учреждений госсаннадзора, других.

196. Педагогические работники обязаны требовать от учащихся выполнения установленного санитарно-противоэпидемического режима, поддержания чистоты помещений и территории, своевременного проветривания учебных помещений, опрятности одежды и обуви, регулярного мытья рук, а также правильной посадки за партами (столами).

197. Вопросы состояния здоровья учащихся, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия в учреждении образования должны постоянно контролироваться руководителем и медицинскими работниками, систематически рассматриваться на заседаниях педагогических советов.

Приложение 3
к Санитарным нормам и правилам
"Требования для учреждений
общего среднего образования"

ОПТИМАЛЬНЫЕ ПАРАМЕТРЫ ТЕМПЕРАТУРЫ ВОЗДУХА В ПОМЕЩЕНИЯХ УЧРЕЖДЕНИЙ ОБЩЕГО СРЕДНЕГО ОБРАЗОВАНИЯ В ХОЛОДНЫЙ ПЕРИОД ГОДА

| № п/п | Наименование помещений | Температура воздуха в помещениях |
|-------|----------------------------------|----------------------------------|
| 1 | Учебные помещения | +18 - +20 °С |
| 2 | Спортивный зал | +15 - +18 °С |
| 3 | Раздевальные при спортивном зале | +19 - +23 °С |
| 4 | Кабинет врача | +21 - +23 °С |

| | | |
|----|---|----------------------|
| 5 | Спальные помещения | +18 - +20 °С |
| 6 | Умывальные помещения | +20 - +23 °С |
| 7 | Санитарные узлы | +19 - +21 °С |
| 8 | Душевые | не ниже +25 °С |
| 9 | Актный зал, лекционные аудитории, киноаудитории | не ниже +17 - +20 °С |
| 10 | Помещения дополнительного образования | +18 - +20 °С |

Приложение 4
к Санитарным нормам и правилам
"Требования для учреждений
общего среднего образования"

НОРМЫ ИСКУССТВЕННОЙ ОСВЕЩЕННОСТИ ПОМЕЩЕНИЙ УЧРЕЖДЕНИЙ ОБЩЕГО СРЕДНЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

| Наименование помещений | Плоскость Г - горизонтальная, В - вертикальная высота над полом, в м | Уровень искусственной освещенности в люксах (лк) | |
|--|---|--|--|
| | | при освещении лампами накаливания | при освещении люминесцентным и лампами |
| Классные комнаты, учебные кабинеты, лаборатории | В - 1,5 (на середине доски) | 200 | 400 |
| | Г - 0,8 (на рабочих столах и партах) | 200 | 400 |
| Кабинеты информатики и вычислительной техники | В - 1,0 (на экране дисплея) | 100 | 200 |
| | Г - 0,8 (на рабочих столах) | 200 | 400 |
| Кабинеты изобразительного искусства | В - на доске | 300 | 500 |
| | Г - 0,8 | 300 | 500 |
| Мастерские по обработке металла и древесины, инструментальная | Г - 0,8 (на верстаках и рабочих столах) | 300 | 500 |
| | Г - 0,8 | 150 | 300 |
| Читальный зал | Г - 0,8 (на рабочих столах) | 200 | 400 |
| Лингафонные кабинеты | Г - 0,8 (на рабочих столах) | 150 | 300 |

| | | | |
|--|--|-----|-----|
| Кабинеты обслуживающих видов труда: | | | |
| по обработке ткани | Г - 0,8 | 300 | 500 |
| по кулинарии | Г - 0,8 | 150 | 300 |
| Спортивный зал | Пол, Г - 0,0 | 100 | 200 |
| | В - 2,0 от пола на продольных стенах помещения | 40 | 75 |
| Снарядные, инвентарные | Г - 0,8 | 30 | 75 |
| Библиотека | В - фронт карточек | 150 | 300 |
| Плавательный бассейн (крытый) | Г - на поверхности воды | 150 | 300 |
| Помещения медицинского назначения | Г - 0,8 | 150 | 300 |
| Учительская, кабинет руководителя учреждения образования | Г - 0,8 (на рабочих столах) | 150 | 300 |
| Спальные помещения | Г - 0,8 | 75 | 150 |
| Обеденный зал, буфет | Г - 0,8 | 100 | 200 |
| Актовый зал, эстрада актового зала | Г - 0,8 | 100 | 150 |
| | В - 1,5 | 150 | 300 |
| Рекреации | Пол | 75 | 150 |
| Вестибюли, гардеробные | Пол | 75 | 150 |
| Коридоры, проходы | Пол | 30 | 75 |
| Санитарные узлы | Пол | 30 | 75 |
| Лестницы | Пол (площадки, ступеньки) | 30 | 75 |

Примечания:

1. В производственных мастерских и кабинете для обработки ткани кроме общего освещения должно быть оборудовано местное электроосвещение у станков, швейных машин.
2. При наличии в учреждении образования других производственных мастерских по

отдельным специальностям величина освещенности на рабочих местах должна обеспечиваться в соответствии с характером и точностью (разрядом) проводимых работ по нормам освещения промышленных предприятий, но не ниже освещенности, нормируемой для учебных помещений.

Приложение 5
к Санитарным нормам и правилам
"Требования для учреждений
общего среднего образования"

ОСНОВНЫЕ РАЗМЕРЫ УЧЕНИЧЕСКОЙ МЕБЕЛИ

| Номер ученической мебели | Цвет маркировки ученической мебели | Рост учащегося, в см | Размеры ученической мебели | |
|--------------------------|------------------------------------|----------------------|--|----------------------------------|
| | | | высота ученических столов (парт), в см | высота ученических стульев, в см |
| 1 | Оранжевый | от 100 до 115 | 46 | 26 |
| 2 | Фиолетовый | от 115 до 130 | 52 | 30 |
| 3 | Желтый | от 130 до 145 | 58 | 34 |
| 4 | Красный | от 145 до 160 | 64 | 38 |
| 5 | Зеленый | от 160 до 175 | 70 | 42 |
| 6 | Голубой | свыше 175 | 76 | 46 |

Приложение 6
к Санитарным нормам и правилам
"Требования для учреждений
общего среднего образования"

УСТРОЙСТВО ОФТАЛЬМОТРЕНАЖЕРОВ (ЭЛЕКТРООФТАЛЬМОТРЕНАЖЕРОВ)

1. Сенсорно-координаторные тренажи.

Устройство тренажеров (по В.Ф.Базарному).

В четырех верхних углах класса фиксируются яркие, привлекающие внимание образно-сюжетные картинки (сюжеты-иллюстрации из народных сказок, известных произведений, космической, военно-патриотической тематики, дорожные знаки госавтоинспекции; сюжеты-пейзажи из природы, из жизни животных и другое), в логической последовательности составляющие единый зрительно-игровой сюжет. Например: "Водитель и дорога", "Пешеход и улица" (рисунок 1). Под каждой иллюстрацией помещается в соответствующей последовательности одна из цифр: 1, 2, 3 или 4.

Средние размеры картинок - от половины до одного стандартного печатного листа формата А4. Изображение на картинке должно быть четко различимо с наиболее удаленной парты (стола) учащимися, не имеющими зрительных нарушений. Картинки рекомендуется менять не реже 1 раза в 2 недели.

****На бумажном носителе*

Рис. 1. Пример сюжетных образно-зрительных картинок, используемых в методике сенсорно-координаторных тренажей

Методика выполнения тренажа.

1 - 2 раза за учебное занятие (в зависимости от его характера) все учащиеся стоя под команду педагогического работника "один, два, три, четыре", затем опять "один, два, три, четыре" и так далее фиксируют взгляд по очереди на картинке соответствующей названной педагогическим работником цифре.

Общая продолжительность всего тренажа занимает в среднем 1,5 минуты, при этом:

порядок счета через 30 секунд меняется на противоположный "четыре, три, два, один";

в заключительной части тренажа порядок счета задается в случайной последовательности, например "четыре, один, три, два" или "два, один, три, четыре" и так далее.

Продолжительность фиксации одного изображения учащимся в самом начале тренажа составляет в среднем 0,5 секунды, а через 2 - 3 недели учащиеся должны за одну секунду не просто механически "пробежать" глазами, но и успеть осознанно увидеть все четыре картинки (сюжет).

2. Автоматизированная система сенсорно-координаторного тренажа.

Устройство тренажеров.

Автоматизированная система сенсорно-координаторного тренажа предусматривает монтаж в каждом классе в четырех углах на потолке специальной технической системы, включающей четыре сигнальные электролампы (рисунок 2) и позволяющей обеспечить их поочередное вспыхивание (эффект "бегущего огонька").

****На бумажном носителе*

Рис. 2. Размещение сигнальных электроламп при оборудовании в классе автоматизированных сенсорно-координаторных тренажеров

Электролампы прикрываются плафонами закрытого типа, окрашенными в яркие цвета, к примеру цвета светофора (красный, желтый, зеленый).

Эффект "бегущего огонька" создается за счет автоматизированной общей на учреждение образования (на несколько классов) системы управления через пульт.

В других вариантах система включает и музыкально-звуковой ритм, подаваемый синхронно со световым.

Методика выполнения тренажа.

В середине каждого учебного занятия через пульт управления во всех классах загорается одна из сигнальных электроламп. Через 5 - 10 секунд гаснет первая и быстро поочередно

зажигаются вторая, третья, четвертая электролампы. Педагогический работник обращает внимание на то, чтобы учащиеся стоя внимательно следили за "бегущим огоньком" и при этом выполняли интенсивные ритмичные движения головой, глазами и туловищем. Направление высвечивания сигнальных электролампочек меняется автоматически: вначале подается 30 - 40 сигналов по ходу движения часовой стрелки, затем столько же - против часовой стрелки. Продолжительность упражнений часовой стрелки 1,5 - 2 минуты, отключение автоматическое.

Упражнения целесообразно выполнить в середине учебного занятия.

3. Зрительно-координаторные тренажи с использованием схемы универсальных символов.

Устройство тренажеров.

На потолке выбирается поле, на которое наносится схема универсальных символов максимально возможных размеров, выполненная с наружных сторон светильников в виде зрительно-двигательных траекторий (далее - схема). Для этого вначале выбирается поперечный размер овала, продольный его размер рассчитывается путем умножения поперечного размера на 1,41 (рисунок 3).

****На бумажном носителе*

Рис. 3. Схема зрительно-двигательных траекторий

При этом траектории изображаются в следующих цветах:

"восьмерка" - ярко-голубая;

"крест" часовой стрелки - коричнево-золотистый;

наружный овал - красный;

внутренний овал - зеленый.

Методики выполнения тренажа.

Вариант 1.

Учащиеся становятся в центре под схемой-тренажером и, следя глазами за траекториями по направлению ориентирующих стрелок, выполняют произвольно-сочетанное движение глазами, головой и туловищем 10 - 15 раз по каждой траектории (по "овалам", по "восьмерке" и по "кресту") по порядку указанных номеров. Упражнения рекомендуется выполнять через каждые 15 - 20 минут.

Вариант 2.

Учащиеся, фиксируя взором траектории (т.е. с постоянно поднятой головой), вначале учатся "обходить" схемы-траектории, а затем "оббегать". Такие упражнения рекомендуем выполнять примерно через каждые 1 - 1,5 часа.

**МАКСИМАЛЬНАЯ ДОПУСТИМАЯ НЕДЕЛЬНАЯ УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА УЧАЩИХСЯ УЧРЕЖДЕНИЙ
ОБЩЕГО СРЕДНЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

| Классы | Недельная учебная нагрузка в учебных часах | |
|--------|--|--|
| | количество учебных часов | максимальная допустимая недельная учебная нагрузка (с учетом факультативных занятий) |
| 1-й | 18 | 22 |
| 2-й | 19 | 22 |
| 3-й | 22 | 24 |
| 4-й | 22 | 24 |
| 5-й | 25/27 <*> | 27 |
| 6-й | 27/29 <*> | 30 |
| 7-й | 28/30 <*> | 30 |
| 8-й | 29/31 <*> | 31 |
| 9-й | 29/31 <*> | 33 |
| 10-й | 28/31 <*> | 34 |
| 11-й | 28/31 <*> | 34 |

<*> Учебная нагрузка в учреждениях образования с изучением отдельных учебных предметов на повышенном уровне (учебные часы включаются в расписание учебных занятий).

Приложение 8
к Санитарным нормам и правилам
"Требования для учреждений
общего среднего образования"

РАНГОВАЯ ШКАЛА ТРУДНОСТИ УЧЕБНЫХ ПРЕДМЕТОВ

(в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35)

Ранговая шкала трудности учебных предметов для учащихся 1-го класса

Таблица 1

| № п/п | Название учебного предмета | Оценка в баллах |
|---|--|-----------------|
| 1 | Математика | 10 |
| 2 | Белорусский (русский) язык в учреждении общего среднего образования с русским (белорусским) языком обучения и воспитания | 9 |
| 3 | Русский (белорусский) язык в учреждении общего среднего образования с русским (белорусским) языком обучения и воспитания. Язык национального меньшинства | 8 |
| (в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35) | | |
| 4 | Белорусская (русская) литература (литературное чтение) в учреждении общего среднего образования с русским (белорусским) языком обучения и воспитания | 7 |
| 5 | Русская (белорусская) литература (литературное чтение) в учреждении общего среднего образования с русским (белорусским) языком обучения и воспитания. Литература национального меньшинства | 6 |
| (в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35) | | |
| 6 | Человек и мир | 5 |
| 7 | Физическая культура и здоровье | 2 |
| (в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35) | | |
| 8 | Трудовое обучение | 2 |
| (в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35) | | |
| 9 | Изобразительное искусство | 2 |
| 10 | Музыка | 2 |
| (в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35) | | |

Ранговая шкала трудности учебных предметов для учащихся 2 - 4-го классов

Таблица 2

| № п/п | Предмет | Балл |
|---|--|------|
| 1 | Математика | 11 |
| (в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35) | | |
| 2 | Белорусский (русский) язык в учреждении общего среднего образования с русским (белорусским) языком обучения и воспитания | 10 |
| (в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35) | | |
| 3 | Иностранный язык | 9 |

| | | |
|--|---|---|
| (в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35) | | |
| 4 | Русский (белорусский) язык в учреждении общего среднего образования с русским (белорусским) языком обучения и воспитания. Язык национального меньшинства | 9 |
| (в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35) | | |
| 5 | Белорусское (русское) литературное чтение в учреждении общего среднего образования с русским (белорусским) языком обучения и воспитания | 7 |
| 6 | Русское (белорусское) литературное чтение в учреждении общего среднего образования с русским (белорусским) языком обучения и воспитания. Литература национального меньшинства | 6 |
| (в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35) | | |
| 7 | Человек и мир | 5 |
| 8 | Физическая культура и здоровье | 2 |
| (в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35) | | |
| 9 | Трудовое обучение | 2 |
| (в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35) | | |
| 10 | Изобразительное искусство | 2 |
| 11 | Музыка | 2 |
| (в ред. постановления Минздрава от 17.05.2017 N 35) | | |
| 12 | Основы безопасности жизнедеятельности | 4 |
| (п. 12 введен постановлением Минздрава от 17.05.2017 N 35) | | |

Ранговая шкала трудности учебных предметов для учащихся 5 - 11-го (12-го) классов

Таблица 3

(в ред. [постановления](#) Минздрава от 17.05.2017 N 35)

| N п/п | Предмет | Балл |
|-------|--|------|
| 1 | Математика | 12 |
| 2 | Иностранный язык | 11 |
| 3 | Белорусский язык. Русский язык. Язык национального меньшинства | 10 |
| 4 | Физика. Химия | 9 |
| 5 | Информатика. Астрономия | 8 |

| | | |
|----|--|---|
| 6 | Биология | 8 |
| 7 | Всемирная история. История Беларуси. Обществоведение | 7 |
| 8 | Белорусская литература. Русская литература. Литература национального меньшинства | 6 |
| 9 | География | 6 |
| 10 | Человек и мир | 5 |
| 11 | Искусство (отечественная и мировая художественная культура) | 4 |
| 12 | Основы безопасности жизнедеятельности | 4 |
| 13 | Черчение. Трудовое обучение | 4 |
| 14 | Физическая культура и здоровье. Допризывная и медицинская подготовка | 3 |

Приложение 9
к Санитарным нормам и правилам
"Требования для учреждений
общего среднего образования"

КОМПЛЕКСЫ УПРАЖНЕНИЙ ГИМНАСТИКИ ДЛЯ ГЛАЗ

Комплекс упражнений гимнастики для глаз для учащихся 1 - 4-х классов

1. Быстро поморгать, закрыть глаза и посидеть спокойно, медленно считая до пяти. Повторить 4 - 5 раз.
2. Крепко зажмурить глаза (считая до трех), затем открыть глаза и посмотреть вдаль (считая до пяти). Повторить 4 - 5 раз.
3. Вытянуть правую руку вперед. Следить глазами, не поворачивая головы, за медленными движениями указательного пальца вытянутой руки влево и вправо, затем вверх и вниз. Повторить 4 - 5 раз.
4. Посмотреть на указательный палец вытянутой руки на счет от одного до четырех, потом перенести взор вдаль на счет от одного до шести. Повторить 4 - 5 раз.
5. Исходное положение - сидя, руки вперед. Посмотреть на кончики пальцев, поднять руки вверх, следить глазами за руками, не поднимая головы, руки опустить одновременно с выдохом. Повторить 4 - 5 раз.

Комплекс упражнений гимнастики для глаз для учащихся 5 - 11-х (12-х) классов

1. Исходное положение - сидя, откинувшись на спинку парты. Глубоко вдохнуть, наклонившись вперед к крышке парты, затем выдохнуть. Повторить 5 - 6 раз.

2. Исходное положение - сидя, откинувшись на спинку парты. Прикрыть веки, крепко зажмурить глаза, затем открыть. Повторить 5 - 6 раз.

3. Исходное положение - сидя, руки на поясе. Повернуть голову вправо, посмотреть на локоть правой руки. Вернуться в исходное положение. Повторить 5 - 6 раз.

4. Исходное положение - сидя. Поднять глаза кверху, выполнить глазами круговые движения по часовой стрелке, затем против часовой стрелки. Повторить 5 - 6 раз.

5. Исходное положение - сидя, руки вперед. Посмотреть на кончики пальцев, поднять руки вверх, одновременно вдыхая. Следить за руками, не поднимая головы. Руки опустить, одновременно выдохнув. Повторить 4 - 5 раз.

6. Исходное положение - сидя. Смотреть прямо перед собой на классную доску 2 - 3 сек., перенести взор на кончик носа на 3 - 5 сек. Повторить 6 - 8 раз.

7. Исходное положение - сидя, закрыв глаза. В течение 30 сек. массировать веки кончиками указательных пальцев.

Приложение 10
к Санитарным нормам и правилам
"Требования для учреждений
общего среднего образования"

**ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ
ПРОДУКЦИИ, РЕАЛИЗУЕМОЙ В БУФЕТЕ УЧРЕЖДЕНИЯ ОБЩЕГО СРЕДНЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

(в ред. постановления Минздрава от 29.07.2014 N 63)

| N п/п | Пищевые продукты | Масса (объем) порции | Ассортимент | Условия хранения и реализации |
|-------|---|----------------------|---|---|
| 1 | Свежие фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы, киви и другие) и овощи (помидоры, огурцы) | Калиброванные | Не менее трех наименований фруктов и двух наименований овощей | Поштучно, мытые |
| 2 | Салаты из свежих и вареных овощей со свежей зеленью, из морепродуктов | 50 - 100 г | Не менее пяти наименований | Хранятся не более 2 часов с использованием охлаждаемого прилавка (холодильника) |
| 3 | Холодные блюда из мяса и мясных продуктов, рыбы и рыбных гастрономических продуктов, яиц, в том числе бутерброды с колбасой | 50 - 100 г | Не менее трех наименований | Хранятся не более 2 часов с использованием охлаждаемого прилавка |

| | | | | |
|----|--|----------------------------|--|--|
| | детской и другими гастрономическими продуктами | | | (холодильника) |
| 4 | Изделия творожные (сырки, пудинги) в промышленной (порционной) упаковке | 50 - 100 г | Не менее двух наименований | Хранятся с использованием охлаждаемого прилавка (холодильника) |
| 5 | Сыры сычужные твердые (и/или плавленые) ломтевые, массы пластифицированные сырные в промышленной (порционной) упаковке | 25 - 50 г | Одно - два наименования | Хранятся с использованием охлаждаемого прилавка (холодильника) |
| 6 | Орехи (кроме сырого арахиса), сухофрукты и их смеси, казинаки, злаковые хлопья в промышленной (порционной) упаковке, сухие завтраки типа "мюсли" в виде батончиков | До 100 г | Три - четыре наименования | Хранятся в соответствии с требованиями |
| 7 | Кондитерские изделия: сладости (мармелад, зефир, шоколад, вафли) в промышленной (порционной) упаковке сдобные булочки и зерновые хлебцы, в том числе обогащенные микронутриентами, промышленного и собственного производства | До 100 г 50 - 100 г | От трех до восьми наименований От трех до восьми наименований | Хранятся в соответствии с требованиями |
| 8 | Сладкие блюда (желе и другие) промышленного и собственного производства порционные | До 100 г | Одно - два наименования | Хранятся с использованием охлаждаемого прилавка (холодильника) |
| 9 | Вода питьевая негазированная промышленного производства, расфасованная в бутылки | 0,2 - 0,5 л | Не менее двух наименований | Хранится в соответствии с требованиями, допускается разлив из бутылей до 2 л |
| 10 | Напитки собственного производства (из клюквы, шиповника, других ягод и фруктов) | 150 - 200 мл | Два - четыре наименования | Напитки собственного производства готовятся непосредственно |

| | | | | |
|--|--|--------------|---------------------------------|--|
| | | | | перед реализацией |
| (в ред. постановления Минздрава от 29.07.2014 N 63) | | | | |
| 11 | Соки и нектары плодовые (фруктовые) и овощные с содержанием соковых веществ не менее 50% в промышленной (порционной) упаковке | 150 - 200 мл | Не менее трех наименований | Хранятся в соответствии с требованиями. Допускается разлив из промышленной упаковки от 200 мл до 3 л |
| 12 | Кисломолочные напитки с живыми бактериальными культурами (кефир, ряженка, простокваша, биойогурт), в том числе обогащенные макро- и микронутриентами в промышленной (порционной) упаковке | До 200 г | Не менее двух наименований | Хранятся с использованием охлаждаемого прилавка (холодильника). Допускается разлив из промышленной упаковки от 200 г до 1 кг |
| 13 | Молоко стерилизованное или пастеризованное (в том числе обогащенное макро- и микронутриентами) в промышленной (порционной) упаковке | 200 г | Одно и более наименований | Хранятся с использованием охлаждаемого прилавка (холодильника). Допускается разлив из промышленной упаковки от 200 г до 1 кг |
| 14 | Гематоген не чаще двух раз в учебную неделю (за исключением зарегистрированного в качестве биологически активной добавки к пище, лекарственного средства, иных случаев, установленных законодательством Республики Беларусь) | 20 г | От двух до четырех наименований | Хранится в соответствии с требованиями |
| (п. 14 введен постановлением Минздрава от 29.07.2014 N 63) | | | | |

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ОБЪЕМ (МАССА) БЛЮД НА ОДИН ПРИЕМ

| Наименование блюда | Количество (г, мл) | |
|--|--------------------|-------------|
| | 6 - 10 лет | 11 - 17 лет |
| Завтрак | | |
| Закуска (салат) | 50 - 70 | 100 |
| Горячее блюдо (каша или овощное блюдо, омлет, запеканка, блинчики) | 150 - 200 | 200 - 250 |
| Горячий напиток (кофе с молоком, чай, какао) | 200 | 200 |
| Обед | | |
| Закуска (салат) | 50 - 100 | 100 |
| Суп | 200 - 250 | 250 - 350 |
| Котлета, мясо | 50 - 75 | 75 - 100 |
| Гарнир (овощи, каша) | 150 | 150 - 200 |
| Сладкое блюдо (напиток) или сок | 200 | 200 |
| Полдник | | |
| Напиток (молоко, кефир, простокваша) или сок | 200 | 200 |
| Выпечка | 60 | 60 |
| Фрукты | 300 | 250 |
| Ужин | | |
| Закуска (салат) | 50 - 100 | 100 |
| Горячее блюдо | 150 - 200 | 200 - 250 |
| Горячий напиток | 200 | 200 |