

САНІТАРНИЙ РЕГЛАМЕНТ для закладів загальної середньої освіти

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Міністерства
охорони здоров'я України
25 вересня 2020 року № 2205
Зареєстровано в Міністерстві
юстиції України
10 листопада 2020 р.
за № 1111/35394



ОСВІТНІЙ
ОМБУДСМЕН
УКРАЇНИ

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



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

ДержСанПіН-2001



Санітарний регламент
для закладів загальної
середньої освіти

**Санітарний
регламент- 2020**

ЗАХИЩАЄМО
ПРАВА.
ВІДКРИВАЄМО
МОЖЛИВОСТІ

НОВІ ВИМОГИ ДО УКРАЇНСЬКИХ ШКІЛ

Міністерство охорони здоров'я розробило новий
Санітарний регламент для закладів загальної середньої освіти.
Документ набирає чинності з 1 січня 2021 року

САНІТАРНИЙ РЕГЛАМЕНТ ПЕРЕДБАЧАЄ



ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОЦЕСУ

- Учні, які проживають на відстані понад 2 км від закладу освіти, забезпечуються транспортом для підвезення до школи (припускаємо, що йдеться про школи в сільській місцевості – **Ред.**)
- Усі працівники шкіл повинні проходити обов'язкові профілактичні огляди. У разі порушення – до роботи не допускаються
- Оренду приміщень шкіл не під освітні потреби заборонено
- Встановлено вимоги до благоустрою території шкіл та осіб, які мають слідкувати за дотриманням норм та нести відповідальність за їх порушення

ОБЛАДНАННЯ

- У разі, якщо використовується бездротове підключення до мережі Інтернет, роутери Wi-Fi повинні розміщуватися на висоті не менше ніж 2 метри від підлоги і вимикатися у позанавчальний час
- Діагональ моніторів персональних комп'ютерів повинна бути не менше ніж 15 дюймів.
У разі використання ноутбуків це може бути 14 дюймів

БЕЗПЕКА І ЗДОРОВ'Я ДІТЕЙ

- Запропоновано не менше ніж 2 рази на рік пересаджувати учнів в інші ряди для профілактики постави – сколіозів, а також – порушень зору та слуху
- Учні, які часто хворіють на застудні захворювання, ревматизми, ангіни, рекомендовано розміщувати у третьому ряду, тобто біля внутрішньої стіни
- У закладах освіти мають бути обладнані ВНУТРІШНІ санітарні вузли, адже кожна десята школа в Україні має туалет назовні, що несе ризики виникнення у дітей урологічних та сечостатевих хвороб

ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ

- У школах дозволяється організовувати кейтеринг, який повинен відповідати всім принципам та вимогам безпечності харчових продуктів. Вимоги базуються на принципах здорового харчування, рекомендованих Всесвітньою організацією охорони здоров'я.
- Передбачено низку обмежень за вмістом солі, цукру та жиру з урахуванням сучасних тенденцій щодо здорового харчування та рекомендацій ВООЗ

ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ ДІТЕЙ З ОСОБЛИВИМИ ПОТРЕБАМИ

Якщо у дитини є довідка від сімейного лікаря чи педіатра про певні дієтичні потреби, власник закладу зобов'язаний організувати окреме харчування з урахуванням рекомендацій лікаря





усі працівники шкіл повинні проходити обов'язкові профогляди



оренду приміщень шкіл не під освітні потреби заборонено



щонайменше двічі на рік учнів пересаджуватимуть в інші ряди



учні, що часто хворіють, мають сидіти у 3 ряду, біля внутрішньої стіни



туалети повинні бути у приміщенні школи



встановлено гігієнічні вимоги до роботи басейнів



меблі у класи повинні підбиратись відповідно до зросту учнів

ХАРЧУВАННЯ



злакові, овочі, фрукти та ягоди, молочні продукти



обмежується добова кількість солі, цукру, борошняних, кондитерських виробів, жирів



меню для учнів з особливими дієтичними потребами



заборонено продавати: чіпси, сухарики, попкорн, ковбаси, сосиски, копчену і солону рибу, каву, солодкі газовані, кавові та енергетичні напої



заборонено ковбаси, сосиски, заморожені напівфабрикати, напої із цукром



дозволяється кейтеринг

Санітарний регламент для закладів загальної середньої освіти

Було



Дозволено ковбасні вироби (сосиски, ковбаси варені, напівкопчені або копчені)



Відсутня заборона на реалізацію енергетичних напоїв



Відсутні вимоги щодо організації харчування дітей з особливими дієтичними потребами



Відсутні вимоги щодо обмеження споживання солі



Відсутні вимоги щодо обмеження споживання цукру



Відсутні вимоги щодо обмеження смаженої їжі

Стало з 01.01.2021



Заборонено м'ясні та рибні продукти промислового виробництва (ковбаси, сосиски, рибні консерви тощо)



Заборонено реалізацію енергетичних напоїв, кави та кавових напоїв



Харчування дітей з особливими дієтичними потребами (в т.ч. непереносимість глютену та лактози) організовується на підставі медичної довідки



Обмеження споживання солі на рівні 4 г на добу



В процесі приготування їжі дозволено додавати не більше 5 г цукру на 100 г готової страви



Дозволено не більше двох страв смаженої їжі на тиждень (5 днів)

НОВІ САНІТАРНІ НОРМИ ДЛЯ ШКІЛ

Новий санітарний регламент для закладів загальної середньої освіти, затверджений Наказом МОЗ України №2205 від 25.09.2020

БУЛО

Відсутні вимоги до басейнів
у навчальних закладах



Реалізація в буфеті продукції
з високим вмістом солі, цукру,
насичених жирів



Дозволено ковбасні вироби



Відсутня заборона
на реалізацію
енергетичних напоїв



Відсутні вимоги щодо
організації харчування дітей
з особливими
дієтичними потребами



Відсутні вимоги щодо
обмеження споживання солі,
цукру та смаженої їжі



СТАЛО

Встановлено гігієнічні вимоги
до безпечності води, повітря,
миття та прибирання в басейнах



Заборонено до реалізації
в буфетах та автоматах
продукти із високим вмістом
солі (чіпси, сніки, сухарики,
сосиски)



Заборонено м'ясні та рибні
продукти промислового
виробництва (ковбаси, сосиски,
рибні консерви тощо)



Заборонено реалізацію
газованих та енергетичних
напоїв, кави та кавових напоїв



Харчування дітей з особливими
дієтичними потребами
(в т.ч. непереносимість глютену
та лактози) організовується
на підставі медичної довідки



Обмеження споживання солі
та цукру відповідно
до рекомендацій ВООЗ



Тривалість уроків з використанням технологій дистанційного навчання

Вимоги до організації роботи з технічними засобами навчання (телефони, комп'ютери, телевізори, ноутбуки, тощо)

Відповідно Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти, затвердженого наказом МОЗ України № 2205 від 25 вересня 2020 року

При використанні технічних засобів навчання (далі - ТЗН) під час проведення навчального заняття потрібно чергувати види навчальної діяльності.

Безперервна тривалість навчальної діяльності з ТЗН упродовж навчального заняття повинна бути:

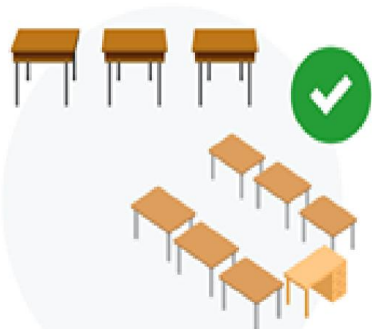
- для учнів 1 класів – не більше 10 хвилин;
- для учнів 2 – 4 класів – не більше 15 хвилин;
- для учнів 5 – 7 класів – не більше 20 хвилин;
- для учнів 8 – 9 класів – 20 – 25 хвилин;
- для учнів 10 – 11(12) класів на 1-й годині занять до 30 хвилин, на 2-й годині занять – 20 хвилин.



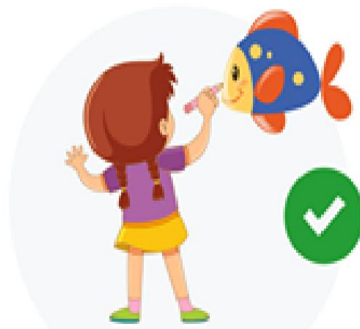
Санітарний регламент для шкіл



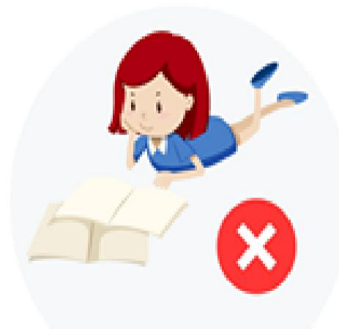
ДЕРЖАВНА
СЛУЖБА
ЯКОСТІ ОСВІТИ
УКРАЇНИ



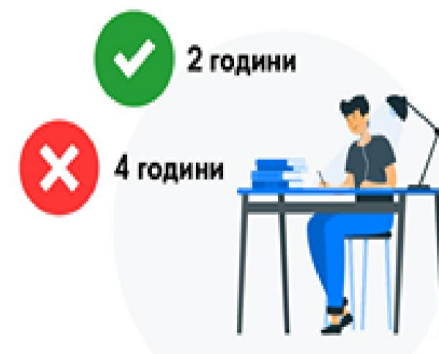
Управління
середовищем



Малюнки та
експозиції на стінах



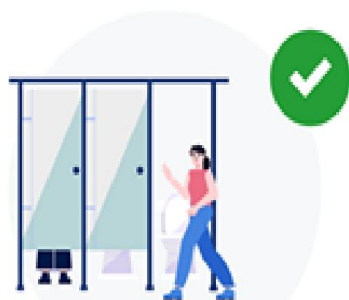
Домашні завдання
в 1 і 2 класах



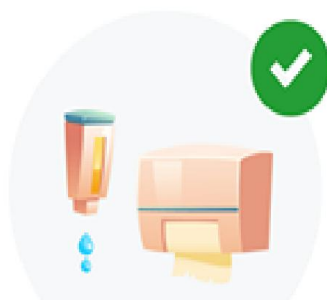
2 години

4 години

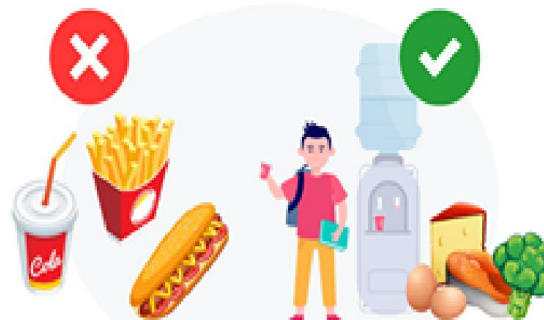
Домашні завдання
в 10–11 класах



Туалетні кабінки,
що зачиняються
Непрозорі перегородки



Мило і паперові
рушники
у вбиральнях



Здорове харчування



Безпека у школі

12 вимог Санітарного регламенту, які має знати кожен директор

Безпека життєдіяльності

1. Усі працівники повинні проходити обов'язкові профілактичні медичні огляди. Працівників, які їх своєчасно не пройшли, до роботи не допускають.
2. Для профілактики порушень постави запропоновано не менше двох разів на рік пересаджувати учнів в інші ряди.
3. У закладі освіти повинні бути внутрішні санітарні вузли.



Освітній процес

4. Дозволено використовувати дротове або бездротове підключення до інтернету.
5. Встановлено вимоги до комп'ютерного обладнання в закладах освіти. Діагональ моніторів ПК — не менше ніж 15 дюймів, екрани ноутбуків — 14 дюймів, але пристрій повинен бути з клавіатурою та мишкою.



Харчування

6. Змінено підходи до організації харчування: можна організовувати кейтеринг, який має відповідати вимогам безпечності харчових продуктів за системою НАССР.
7. Встановлено вимоги до харчових продуктів і готових страв. Наприклад, передбачено обмежити вміст солі, цукру та жиру з урахуванням сучасних тенденцій щодо здорового харчування та рекомендацій ВООЗ.
8. Визначено Перелік продуктів харчування, які заборонено продавати у шкільних буфетах та шкільних автоматах: чипси, сухарики, попкорн, ковбаси, сосиски, копчену і солону рибу, деякі солодощі та ін.
9. Встановлені групи харчових продуктів, які повинні бути в щоденному шкільному раціоні учнів: злакові, овочі, фрукти та ягоди, молочні продукти.
10. Врегульовано питання організації харчування дітей з особливими дієтичними потребами. За наявності довідки від сімейного лікаря чи педіатра про певні дієтичні потреби дитини власник закладу зобов'язаний організувати окреме харчування з урахуванням рекомендацій лікаря.



Послуги

11. Учні, які проживають на відстані понад 2 км від закладу освіти, потрібно забезпечити транспортом для підвезення до школи.
12. Здавати в оренду території, будівлі, приміщення, обладнання закладу освіти не за освітнім призначенням заборонено.



Чи дотримали вимог до організації освітнього процесу за Санітарним регламентом: чекліст

Поставте напроти того пункту, який виконали.

НАВЧАЛЬНЕ НАВАНТАЖЕННЯ

- Навчальні заняття, що вимагають значного розумового напруження, проводимо для учнів:
 - 1 — 4-х класів — на двох-трьох заняттях;
 - 5 — 11(12)-х класів — на двох-чотирьох заняттях.
- Найбільший обсяг навчального навантаження припадає на вівторок і середу.
- Вивчення нового матеріалу, виконання завдань для підсумкового оцінювання проводимо на другому — четвертому навчальному занятті посеред тижня.
- Не групуємо в один день у розкладі занять навчальні предмети, які вимагають інтенсивної самопідготовки учнів у позанавчальний час.
- Немає тривалих перерв — більше ніж 30 хвилин — між навчальними заняттями.
- Тривалість навчальних занять не перевищує:
 - у 1-му класі — 35 хв;
 - 2 — 4-х класах — 40 хв;
 - 5 — 11(12)-х класах — 45 хв.
- Проводимо рухливі вправи протягом навчальних занять, які поєднують психічне, статичне, динамічне навантаження на організм учнів.
- Тривалість перерв між навчальними заняттями для учнів:
 - 1 — 4-х класів — не менше 15 хв;
 - 5 — 11(12)-х класів — не менше 10 хв;
 - велика перерва — 30 хв / дві перерви по 20 хв.
- У середині зведеного навчального заняття організуємо перерву тривалістю 10 хв для активного відпочинку.
- Чергуємо протягом дня і тижня навчальні заняття з навчальних предметів природничо-математичного, суспільно-гуманітарного циклів із навчальними предметами художньо-естетичного, фізкультурно-оздоровчого та технологічного циклів.

- Під час однієї з перерв організовані умови для харчування та активного відпочинку учнів, прогулянки на відкритому повітрі.
- У групах подовженого дня учнів початкової школи прогулянка на відкритому повітрі — не менше ніж 1,5 години протягом дня — за умов зовнішньої температури повітря не нижче 10 °С.
- Тривалість виконання завдань для самопідготовки учнів у позанавчальний час:
 - у 3 — 5-х класах — не більше 1 год;
 - 6 — 9-х класах — 1,5 год;
 - 10 — 11(12)-х класах — 2 год.
- В учнів 1 — 2-х класів немає обов'язкових завдань для самопідготовки у позанавчальний час.

РОБОТА З ТЕХНІЧНИМИ ЗАСОБАМИ НАВЧАННЯ

- При використанні технічних засобів навчання (далі — ТЗН) під час навчального заняття чергують види навчальної діяльності.
- Безперервна тривалість навчальної діяльності з ТЗН протягом навчального заняття для учнів:
 - 1-х класів — не більше 10 хв;
 - 2 — 4-х класів — не більше 15 хв;
 - 5 — 7-х класів — не більше 20 хв;
 - 8 — 9-х класів — 20 — 25 хв;
 - 10 — 11(12)-х класів на 1-й годині занять до 30 хв, на 2-й годині занять — 20 хв.
- При здвоєних навчальних заняттях для учнів 10 — 11(12)-х класів:
 - не більше 25 — 30 хв на першому занятті;
 - не більше 15 — 20 хв на другому занятті.
- Після занять із застосуванням ТЗН проводимо вправи з рухової активності та гімнастику для очей.

Чи організували харчування відповідно до вимог Санітарного регламенту: чекліст

Поставте напроти того пункту, який виконали.

ПРИМІЩЕННЯ

- У їдальні, буфеті встановлені умивальники з розрахунку один на 40 місць.
- Поряд з умивальниками встановлені диспенсери з рідким милом і паперовими рушниками / електрорушники.
- Відстань між обідніми столами та роздачею / вікном (дверима) для прийому брудного посуду — не менше 200 см; між рядами обідніх столів — 100 см; між обідніми столами і стіною — 40 см.
- Обідні столи щодня миємо гарячою водою з кальцинованою содою та милом / іншими мийними засобами, а після кожного прийому їжі протираємо вологими й чистими серветками.
- Не використовуємо поцерблений, емальований, алюмінієвий столовий посуд і пластмасовий столовий посуд багаторазового використання.
- Прибираємо приміщення при відчинених фрамугах (вікнах).
- Не використовуємо не за призначенням приміщення їдальні (харчоблоку), роздаткових, буфетів.

ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ

- Їжа у закладі — безпечна, якісна, повноцінна та корисна, відповідає нормам харчування у закладах освіти.
- Керівник закладу та медпрацівник, за його відсутності — призначена наказом керівника особа, відповідальна за організацію харчування в закладі, щоденно контролюють:
 - якість продуктів, що надходять у заклад;
 - умови зберігання продуктів;
 - дотримання термінів реалізації та технології виготовлення страв;
 - дотримання санітарно-протиепідемічного режиму в їдальні (харчоблоці), буфеті;
 - фактичне виконання меню за меню-розкладом, що містить кількісні дані про рецептуру страв.
- Харчову продукцію готуємо та реалізуємо відповідно до вимог до організації харчування дітей в закладах освіти, наведених у додатку 9 до Санітарного регламенту.

- Не реалізуємо у шкільних буфетах заборонені харчові продукти, наведені у додатку 10 до Санітарного регламенту.
- Організовані умови для забезпечення харчування учнів з особливими дієтичними потребами, зокрема з непереносимістю глютену та лактози.
- Особливі дієтичні потреби учнів підтверджені медичною довідкою від сімейного лікаря чи педіатра, де зазначено особливі дієтичні потреби учня зі встановленням відповідного діагнозу.

ОДЯГ І ОСОБИСТА ГІГІЄНА ПРАЦІВНИКІВ Й ОСІБ, ЗАЛУЧЕНИХ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ

- Працівники їдальні (харчоблоку), буфету забезпечені таким одягом:
 - санітарний: халати, фартухи з тканини для отримання та видачі їжі, хустки, ковпаки, фартух з полімерних матеріалів для миття посуду;
 - спеціальний: халати темного кольору, гумові рукавички, гумове взуття.
- Спецодяг для прибирання приміщень і санвузлів промаркований, працівники використовують його за призначенням і зберігають окремо, як й інвентар і засоби для прибирання.
- Працівники їдальні (харчоблоку) сервірують обідні столи, отримують та порціюють готові страви, прибирають обідні столи, миють посуд у санітарному одязі.
- Маркований санітарний одяг зберігають на вішаку (у шафі) у приміщенні для персоналу їдальні (харчоблоку).
- Працівники не застібають санітарний одяг шпильками, голками та не зберігають у кишенях сторонні предмети, не працюють у прикрасах.
- У санітарному одязі працівники не прибирають приміщення, не заходять і не перебувають у санітарних вузлах, не виходять на вулицю з приміщення закладу освіти.
- Перед відвідуванням санітарного вузла працівники знімають санітарний одяг, залишивши його на вішалці поруч із дверима санітарного вузла.
- Санітарний та спеціальний одяг замінюємо у міру забруднення.
- До роботи в їдальні (харчоблоці), буфеті не допускаємо осіб з ознаками інфекційних захворювань, гнійничковими ураженнями шкіри та/або проявами порушення стану здоров'я.
- Усі працівники їдальні (харчоблоку), буфету проходять попередній і періодичні медогляди.

**Чи дотримуєте під час карантину санітарно-дезінфекційного режиму,
як вимагає Санітарний регламент:
чекліст**

Поставте напроти того пункту, який виконали.

- Протираємо підлогу, стіни, двері, підвіконня та жорсткі меблі ганчіркою, змоченою в дезінфекційному засобі.
- Двічі чистимо килими щіткою, змоченою в дезінфекційному засобі.
- Вимитий посуд кип'ятимо у воді або у 2-відсотковому розчині кальцинованої соди 25 хв — при кишкових інфекціях, 45 хв — при вірусному гепатиті.
- Протираємо унітази та раковини двічі дезінфекційним засобом.
- Обробляємо використані квачі, прибиральний інвентар дезінфекційними засобами.
- Працівники обробляють руки спиртовмісними антисептиками, а потім миють із милом.

Чи організували медобслуговування згідно з Санітарним регламентом: чекліст

Поставте напроти того пункту, який виконали.

- Заклад укомплектований кваліфікованими медпрацівниками.
- Засновник закладу уклав договір із закладом охорони здоров'я / фізичними особами-підприємцями, які провадять господарську діяльність з медичної практики (сестринська справа, педіатрія, сімейна медицина) про медичне обслуговування учнів — за відсутності у закладі медпрацівника.
- Учні проходять медогляди відповідно до Схеми періодичності обов'язкових медичних профілактичних оглядів учнів загальноосвітніх навчальних закладів, затвердженої наказом МОЗ від 16.08.2010 № 682.
- Негайно повідомляємо територіальний лабораторний центр МОЗ про випадки інфекційних захворювань й отруєнь у закладі
- Медпрацівник проводить періодичні огляди учнів на педикульоз: обов'язково після канікул та у подальшому — вибірково, за епідпоказаннями.
- Формуємо в учнів гігієнічні знання, уміння і навички, засади здорового способу життя у межах освітнього процесу відповідно до державних стандартів освіти.



Упорядник
методист НМЦ координації методичних та
загальноосвітніх установ і закладів освіти
Хмельницького ОІППО

В. Красовська