

О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.3.1186-03 (Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования)

Постановление · № 2 · от 28.01.2003 · Главный государственный санитарный врач · Утратил силу

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

Главного государственного санитарного врача

Российской Федерации

от 28 января 2003 г. N 2

О введении в действие санитарно-эпидемиологических

правил и нормативов СанПиН 2.4.3.1186-03 Зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации

11 февраля 2003 г. Регистрационный N 4204

На основании Федерального закона "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650) и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. N 554 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 31, ст. 3295), постановляю:

1. Ввести в действие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы "Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования СанПиН 2.4.3.1186-03", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 26 января 2003 года, с 20 июня 2003 года.

УТВЕРЖДЕНЫ

Главным государственным

санитарным врачом

Российской Федерации

26 января 2003 года

Дата введения: 20 июня 2003 г.

2.4.3. УЧРЕЖДЕНИЯ НАЧАЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Санитарно-эпидемиологические требования к организации

учебно-производственного процесса в образовательных

учреждениях начального профессионального образования

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА И НОРМАТИВЫ

СанПиН 2.4.3.1186-03

I. Общие положения и область применения

1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - санитарные правила) разработаны в соответствии с Федеральным законом от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", Положением о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утвержденным постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. N 554 .

1.2. Санитарные правила устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального

****Допускается сокращать, но не более чем на 50%.**

*****Допускается сокращать, но не более чем на 30%.**

Примечание. В указанные размеры участков не входят участки общежитий, опытных полей и учебных полигонов.

2.1.7. На земельном участке следует предусматривать следующие зоны: учебную, производственную, спортивную, хозяйственную, а при наличии общежития для обучающихся - жилую.

2.1.8. Общежитие целесообразно размещать на едином участке с учебным корпусом.

2.1.9. Хозяйственная зона должна быть изолирована от других зон участка, размещаться со стороны входа в производственные помещения и иметь самостоятельный выезд на улицу.

2.1.10. В учреждениях НПО сельскохозяйственного и других профилей, связанных с освоением транспортных средств, следует предусматривать зону учебного хозяйства вне основного участка для размещения зданий и сооружений для ремонта, испытания и обслуживания транспортных средств.

2.1.11. В учреждениях НПО строительного профиля, автомобильного, железнодорожного, водного транспорта, добывающей промышленности, сельского хозяйства следует организовывать учебные полигоны на участках или вблизи от них (не более 30 минут пешеходной доступности). Площадь учебных полигонов в нормируемый размер участка не входит и определяется технологическими требованиями.

2.1.12. Площадь озеленения земельного участка должна составлять не менее 50% площади участка. Во избежание затенения деревья следует высаживать на расстоянии не менее 15 м, а кустарники - не менее 5 м от окон учебных помещений.

2.1.13. Учебные здания размещают с отступом от красной линии не менее 25 м в городах и 10 м - в сельских поселках.

2.1.14. Все подъезды и подходы к зданию в пределах участка, территории хозяйственного двора асфальтируют или обеспечивают другое твердое покрытие.

2.1.15. Участок имеет ограждение высотой не менее 1,2 м. В вечернее время на территории участка обеспечивается искусственное освещение 10 люкс на земле.

2.2. Требования к объемно-планировочным и конструктивным решениям зданий, сооружений и отдельных помещений

Количество обучающихся в учреждениях начального профессионального образования не должно превышать вместимости, предусмотренной проектом, по которому построено или приспособлено здание. Максимальная вместимость допускается не более 1000 обучающихся. В соответствии с гигиеническими требованиями к условиям обучения наполняемость учебной группы не должна превышать 25 человек.

Учебные здания предусматривают высоту не более 4-х этажей и имеют следующие группы помещений: общеобразовательного цикла (учебные кабинеты, лаборатории химии, физики, биологии и др.), профессиональной подготовки, спортивные и актовые залы, библиотеку, административно-служебные, складские и вспомогательные, общежитие и столовую.

Состав и площади помещений должны соответствовать требованиям настоящих санитарных правил. При размещении учебного заведения в приспособленном здании набор помещений, их площадь определяют исходя из числа учащихся, необходимости организации учебного процесса по общеобразовательным и профильным предметам, практической подготовки по специальности.

Взаимное расположение отдельных групп помещений обеспечивает удобную функциональную связь между собой и зонами участка, создает оптимальные условия для организации учебного процесса и отдыха. Учебные помещения изолируют от учебно-производственных мастерских и спортивного зала. Учебно-производственные помещения, спортзал и столовую следует выделять в отдельные блоки, связанные переходом с основным корпусом.

Учебные помещения, лаборатории, мастерские, столовые, буфеты и медицинские кабинеты не следует размещать в подвальных и цокольных этажах зданий.

2.2.1. Учебные помещения общеобразовательного цикла

2.2.1.1. Состав учебных помещений включает следующие основные группы: кабинеты и лаборатории общеобразовательного цикла, групповые и лекционно-поточные аудитории, кабинет информатики и ЭВТ.

2.2.1.2. Площади учебных помещений должны соответствовать требованиям, предъявляемым к общественным зданиям и сооружениям (табл. 2).

Таблица 2

Площади основных учебных помещений	+	-----	+	2
Помещения Площадь, м на 1 обучающегося (не менее)	+	-----	+	-----
----- Учебные кабинеты общеобразо-	2,5	вательного цикла	+	-----
----- Лаборатории по естественным	2,4	дисциплинам	+	-----
----- Лаборатории и кабинеты	2,4*	профессионально-технических	и специальных	
дисциплин	+	-----	+	-----
----- Кабинет информатики и вычис-	6 (на 1	рабочее место у дисплея)	лительной техники	+
----- Лингафонные кабинеты	2,4	+	-----	+
----- Кабинеты черчения,	курсового 2,4	и дипломного проектирования	+	-----

*В общую площадь кабинетов необходимо дополнительно включать площадь для размещения технологического оборудования по профилю обучения.

2.2.1.3. Учебные помещения включают: рабочую зону (размещение учебных столов для учащихся), рабочую зону учителя, дополнительное пространство для размещения учебно-наглядных пособий, технических средств обучения (ТСО).

В зоне обучающихся устанавливают двухместные ученические лабораторные столы (с надстройкой и без нее); с подводкой электроэнергии (лаборатория физики); подводкой воды, сжатого воздуха и газа (лаборатория химии) с учетом требований организации учебного процесса. Лабораторию химии оборудуют вытяжными шкафами, которые располагают у торцевой стены возле стола преподавателя.

2.2.2. Помещения профессионального цикла

2.2.2.1. Помещения профессионального цикла включают помещения, предназначенные для изучения специальных предметов по выбранному профилю подготовки, учебные лаборатории, кабинеты-лаборатории (табл. 2), учебно-производственные мастерские.

2.2.2.2. В зависимости от вместимости училища предусматривают лекционные поточные аудитории на 2-4 группы, площадь которых

2 принимается из расчета 1,2 м на 1 место. Поточные аудитории не должны иметь длину более 10 м.

2.2.2.3. Высота учебных помещений теоретического цикла от пола до потолка составляет не менее 3,3 м, лабораторий с крупным оборудованием - 4,2 м.

2.2.2.4. Кабинеты профессионального цикла имеют дополнительную площадь для экспозиции громоздкого оборудования (узлы, макеты, модели, тренажеры, миниатюр-полигоны, образцы и пр.).

2.2.2.5. При продольной конфигурации учебного помещения зону экспозиции оборудования располагают у задней торцевой стены, при квадратной или поперечной конфигурации - у боковой стены, противоположной оконным проемам.

2.2.2.6. Лаборатории и кабинеты по специальным предметам (испытания материалов, спецтехнологии и материаловедения, подземно-транспортного оборудования, электроники и полупроводниковых приборов, строительных машин и др.) должны иметь

2 площадь 83-88 м , а для кабинетов с крупным оборудованием -

2 98-108 м .

2.2.2.7. При каждой лаборатории или двух однородных лабораториях и двух смежных учебных кабинетах оборудуют

2 лаборантскую площадью не менее 15 м .

2.2.2.8. Площади учебно-производственных мастерских принимают из расчета на 1 место в зависимости от их вместимости (на 15 и 25

2 человек): слесарная - соответственно 5,4 и 4,5 м ,

2 слесарно-инструментальная - 7,2 и 6,0 м , слесарно-сборочная - 8,0

2 2 и 7,2 м , токарная, фрезерная, механическая - 12,0 и 10,8 м ,

2 электрогазосварочная - 12,0 и 9,6 м , электросварочная - 9,0 и

2 2 7,5 м , электромонтажная - 6,0 и 4,0 м , механическая по

2 обработке дерева - 12,0 и 10,0 м , слесарей-монтажников

2 крупногабаритного оборудования и трубопроводов - 10,0 и 8,0 м .

2.2.2.9. Монтажные учебные мастерские имеют монтажные кабины размером 1,5 х 1,5 м; мастерские, где проводится электро- и

2 газосварка, кабины площадью 4 м каждая с передвижными боковыми перегородками высотой 2 м.

2.2.2.10. Мастерские для сварочных работ, монтажные мастерские, в которых проводятся рубка и резка металла, а также мастерские и лаборатории с крупногабаритным и тяжелым оборудованием, с крупногабаритными материалоемкими объектами работ изолируют от других мастерских, располагают на 1-м этаже. При сварочной мастерской организуют лабораторию для контроля и механических испытаний сварочных швов.

2.2.2.11. Состав и площади учебно-производственных помещений, помимо указанных выше, следует принимать по нормам технологического проектирования организаций соответствующих отраслей промышленности и других отраслей экономики с учетом дополнительного выделения площади для установки оборудования, применяемого для учебных целей.

2.2.2.12. В зависимости от профиля учреждений НПО учебно-производственные мастерские имеют склады или помещения для хранения инструментов, инвентаря, заготовок, сырья и готовой продукции.

2.2.2.13. Инструментально-раздаточная кладовая имеет площадь

2 2 из расчета 0,05 м на 1 обучающегося, но не менее 15 м .

2

2.2.2.14. Отдел технического контроля имеет площадь 0,04 м на 1 обучающегося.

2.2.2.15. Складские помещения следует принимать длиной не

2 менее 6 м и площадью из расчета 0,2-0,3 м на 1 станочное место.

2.2.2.16. Следует предусмотреть ремонтную мастерскую, санитарно-бытовой блок с гардеробами, душевыми и умывальниками.

2.2.2.17. Лаборатории и мастерские не следует размещать в подвалах и цокольных этажах, а также над учебными помещениями.

2.2.3. Требования к оборудованию

2.2.3.1. Рабочее место обучающегося в классах, кабинетах и лабораториях оборудуют столами и стульями с учетом длины тела (в обуви) в зависимости от назначения учебного помещения. Не следует в учебных кабинетах и лабораториях использовать скамейки, табуретки, стулья без спинок. Размеры мебели приведены в табл. 3.

Таблица 3 Размеры мебели и ее маркировка по ГОСТ "Стол� ученические"

и "Стулья ученические" +-----+ |Номера мебели|Группа
роста|Высота над полом|Высота над | Цвет | | по ГОСТам | (в мм) | крышки края | полом |маркировки| |
11015-93 | | стола, | переднего| | | 11016-93 | | обращенного | края | | | | к ученику, | сиденья | | | | по
ГОСТу | по ГОСТу| | | | 11015-93 | 11016-93| | | | (в мм) | (в мм) | | +-----+-----+-----+-----+
-----+-----| 4 | 1450-1600 | 640 | 380 | красный | +-----+-----+-----+-----+-----| |

5 | 1600-1750 | 700 | 420 | зеленый | +-----+-----+-----+-----+-----| | 6 | свыше 1750
| 760 | 460 | голубой | +-----+-----+-----+-----+-----+

2.2.3.2. Расстановку учебной мебели следует проводить с соблюдением угла видимости не менее 35° (угол, образованный поверхностью доски и крайними рабочими местами на первых столах).

2.2.3.3. При продольной конфигурации учебного помещения столы обучающихся расставляют в 2-3 ряда перпендикулярно стене с оконными проемами для того, чтобы основной световой поток падал слева от обучающихся. Ширина проходов, начиная от стены со светопроемами, составляет для первого, второго и третьего рядов - 0,6 м, для последнего ряда между внутренней продольной стеной и вторым - третьим рядами столов - 0,5-0,7 м. От последних столов до задней стены (перегородки) - не менее 0,65 м. В 1 климатическом районе расстояние от стены с окнами до первого ряда столов составляет не менее 1 м. Расстояние между первыми столами и доской составляет 2,4-2,7 м. Наибольшая удаленность последнего места от учебной доски - 8,6 м.

2.2.3.4. В кабинетах квадратной или поперечной конфигурации учебные столы ставят в 3-4 ряда, при этом расстояние от первых столов до классной доски составляет не менее 3,0 м.

2.2.3.5. В лабораториях столы ставят в два ряда. Расстояние между рядами столов составляет 1,0 м, а в кабинетах черчения и рисования - 0,7 м.

2.2.3.6. Оборудование в мастерских расставляют перпендикулярно или под углом 30-45° к светонесущей стене (при расстоянии между рядами станков 1,2 м, а между станками в рядах - не менее 0,8 м).

2.2.3.7. Рабочие места в общетеоретических, общетехнических и специальных кабинетах и лабораториях оборудуют двухместными ученическими столами; в кабинетах черчения и кабинетах, оборудованных видеодисплейными терминалами и персональными электронно-вычислительными машинами (ПЭВМ), - одноместными.

2.2.3.8. Рабочее место преподавателя оборудуют столом и стулом. В зависимости от назначения учебного помещения зона преподавателя оборудуется столами в соответствии с требованиями к столам для учителя, столам демонстрационным с пультом управления и без него.

2.2.3.9. В лабораториях, кабинетах спецтехнологии столы преподавателя устанавливаются на подиуме высотой 15-30 см.

2.2.3.10. В учебном процессе следует использовать стационарные и мобильные технические средства обучения (ТСО). Мобильные ТСО следует устанавливать на переносные и складные или передвижные подставки согласно требованиям к подставкам для технических средств обучения.

2.2.3.11. Тренажерные устройства, используемые для освоения сложных профессий (горнорудной, химической, металлургической промышленности, транспорта, строительства, сельского хозяйства и др.), размещают в отдельных помещениях или комплексах тренажерных кабинетов.

2.2.3.12. Кабинеты иностранного языка оборудуют лингафонными рецептивными (прослушивание учащимися с помощью головных телефонов) и рецептивно-репродуктивными (прослушивание с последующим воспроизведением) установками.

2.2.3.13. Лингафонные кабинеты оборудуют полукабинами. Стол преподавателя имеет пульт управления. Лингафонный кабинет оборудуют современными аудиосредствами.

2.2.3.14. Лаборатории химии оборудуют вытяжными шкафами в соответствии с требованиями к шкафам демонстрационным и лабораторным вытяжным.

2.2.3.15. При отсутствии встроенных шкафов учебные пособия хранят в пристенных шкафах, оборудованных согласно ГОСТу о шкафах для учебных пособий. Пристенные шкафы следует располагать в лаборантской или в учебном помещении.

2.2.3.16. Учебным мастерским следует иметь площадь, объем и оборудование, соответствующие технологическим процессам и обеспечивающие создание оптимальных условий учебно-производственной деятельности подростков.

2.2.3.17. Все оборудование, в том числе и механической обработки, являющееся источником

пылегазовыделений, обязательно оснащают местной вытяжной вентиляцией.

2.2.3.18. Каждую мастерскую оборудуют шкафами для хранения спецодежды и умывальниками с подачей горячей и холодной воды (не менее 2-х умывальников на мастерскую). Размеры шкафов и их количество следует принимать в соответствии с требованиями, предъявляемыми к административным и бытовым зданиям.

2.2.3.19. При отдельно стоящем здании мастерских предусматривают гардеробную для верхней одежды, душевые, умывальные, туалеты, устройства для питьевого водоснабжения, а при необходимости - помещение для выдачи спецодежды и индивидуальных средств защиты. Площадь гардеробных, помещений для хранения спецодежды, душевых и туалетов принимают в соответствии с требованиями, предъявляемыми к административным и бытовым зданиям.

2.2.3.20. Многопостовые сварочные агрегаты устанавливают только в отдельном помещении, изолированном от других учебных помещений.

2.2.3.21. Рабочие места для газовой сварки располагают в изолированных кабинах, оборудованных сварочным столом, стулом и емкостью с водой для охлаждения горелки.

2.2.3.22. Электромонтажные мастерские, в которых проводится пайка, оборудуют столами, имеющими металлическое покрытие размером не менее 300 x 300 мм, приспособлениями для размещения и закрепления элементов и узлов пайки.

В "оборотных" классах (вход в класс у последних парт) расстояние между стеной и рабочим местом должно быть 1,2 м.

2.2.4. Помещения общего и специального назначения

2.2.4.1. Актальный зал в учреждениях НПО рассчитывают на одновременное пребывание не менее 60% общего количества обучающихся.

2.2.4.2. Площадь актового зала следует принимать из расчета не менее 0,65 м на 1 место.

2.2.4.3. Учебно-спортивные залы следует размещать на первом этаже. Количество и типы спортивных залов предусматривают в зависимости от вида учреждения, его вместимости. Площади спортивных залов приняты 9 x 18 м, 12 x 24 м, 18 x 30 м при высоте не менее 6 м.

2.2.4.4. При залах предусматривают снарядные, кабинет инструктора физического воспитания, бытовые помещения: раздевалы

2 мужские и женские площадью не менее 10,5 м каждая; отдельные

2 душевые площадью по 9 м каждая; уборные площадью по 8 м. Вход в спортивный зал из гардеробных (раздевалочных) следует предусматривать непосредственно или через обособленный коридор.

2.2.4.5. Устройство и планировочное решение бассейна должны отвечать гигиеническим требованиям к устройству, эксплуатации и качеству воды плавательных бассейнов.

2.2.4.6. Помещения библиотеки состоят из читального зала и книгохранилища. Общую площадь библиотеки следует принимать из расчета 0,6 м на 1 обучающегося.

2.2.4.7. Площадь хранения библиотечных фондов открытого

2 хранения составляет не менее 4,5 м на 1 тыс. единиц хранения.

2.2.4.8. Медицинский пункт учреждения включает:

2

- кабинет врача площадью не менее 21 м (длина кабинета - не менее 7 м для возможности определения остроты зрения и слуха);

2

- процедурный кабинет площадью не менее 12 м ;

2

- кабинет зубного врача площадью 12 м .

При медицинском пункте должен быть туалет на 1 унитаз с умывальником в шлюзе.

2.2.4.9. В служебно-бытовые помещения входят гардеробные, бельевая, санитарно-гигиенические помещения и комната отдыха персонала столовой.

2.2.4.10. В здании учебного корпуса предусматривают уборные и умывальные для обучающихся на каждом этаже и по отдельным блокам здания.

2.2.4.11. На каждом этаже размещают санитарные узлы для подростков обоего пола, оборудованные кабинами с дверями без запоров. Количество санитарных приборов устанавливается из расчета: 1 унитаз на 20 девушек, 1 умывальник на 30 девушек; 1 унитаз, 0,5 лоткового писсуара и 1 умывальник на 30 юношей. Для девушек организуют комнаты личной гигиены из расчета 1 кабина на 70 человек

2 площадью не менее 3 м .

2.2.4.12. Для персонала на каждом этаже устанавливают санитарный узел, оборудованный 1 унитазом и 1 умывальником (с чередованием по этажам для мужчин и женщин). Для обработки и хранения уборочного инвентаря, приготовления моющих и дезинфицирующих средств, на каждом этаже учебного корпуса предусматриваются помещения, оборудованные поддоном, подводкой холодной и горячей воды, естественной вытяжной вентиляцией, стены облицовываются глазурованной плиткой на высоту 1,5 метра.

2.2.4.13. Общежития учреждений НПО должны соответствовать требованиям, предъявляемым к устройству, оборудованию и содержанию общежитий для рабочих, студентов, учащихся средних специальных учебных заведений и профессионально-технических училищ.

2.2.5. Помещения столовой

2.2.5.1. Помещения столовой выделяются в отдельный блок на 1-м этаже с оборудованием выхода на хозяйственный двор. Пищеблоки независимо от вместимости учреждения должны иметь полный набор производственных цехов, обеспечивающих поточность технологического процесса.

2.2.5.2. Требования к устройству, содержанию помещений пищеблока, приему и хранению пищевых продуктов, приготовлению и реализации блюд, оборудованию, инвентарю, посуде и таре должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания, изготовления и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.

2.2.5.3. Для приготовления и обработки пищи следует устанавливать электрическое оборудование. Допускается установка газовых плит в газифицированных районах.

2.2.5.4. Расстановка технологического оборудования должна обеспечивать свободный подход к нему и правильную поточность производственных процессов, а также условия для соблюдения правил техники безопасности работающими.

2.2.5.5. Не допускаются встречные потоки: грязной и чистой посуды, сырой и готовой продукции и пищевых отходов.

2.2.5.6. Технологическое оборудование изготавливают из антикоррозионных материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами, без острых углов, грубых швов. Его конструкция должна обеспечивать возможность легкой разборки и надлежащей санитарной обработки.

2.2.5.7. Количество мест в обеденных залах следует принимать из расчета одновременного обслуживания не менее одной трети численного состава учащихся. Площадь обеденного зала (без 2 раздаточной) следует рассчитывать исходя из 0,8 м на 1 место.

2.2.5.8. При входе в обеденные залы следует предусматривать умывальные из расчета 1 умывальник на 20 мест, электрополотенце и санитарные узлы отдельно из расчета 1 унитаз на 50 девушек, 1 унитаз и 1 писсуар на 75 юношей. Для персонала столовой следует предусмотреть 1 санитарный узел, оборудованный 1 унитазом и 1 умывальником, душевую, оборудованную 1 душевой сеткой. Для обработки и хранения уборочного инвентаря, приготовления моющих и дезинфицирующих растворов предусмотреть помещение с подводкой холодной и горячей воды, поддоном, вытяжной

вентиляцией.

2.2.5.9. В подгруппе помещений приема и хранения продуктов охлаждаемые камеры не следует располагать рядом с помещениями больших тепло- и влаговыделений.

2.2.5.10. Кладовую овощей следует размещать рядом с помещениями первичной обработки овощей. Кладовые продуктов и охлаждаемые камеры не следует размещать под санитарными узлами и моечными.

2.2.5.11. Двери для приема грузов и на путях транспортировки оборудования имеют ширину не менее 1,2 м.

2.2.5.12. Стены производственных, складских и санитарно-бытовых помещений пищеблока облицовывают керамической глазурованной плиткой, полы - метлахской плиткой; потолки окрашивают масляной краской.

2.3. Требования к водоснабжению и канализации

2.3.1. Здание учебного заведения должно быть оборудовано водопроводом, горячим водоснабжением и канализацией.

2.3.2. Водоснабжение и канализация должны быть централизованными.

2.3.3. Учреждения должны быть обеспечены доброкачественной водой, отвечающей санитарным требованиям.

2.3.4. Использование фильтров для очистки питьевой воды должно быть согласовано с местными центрами госсанэпиднадзора.

2.3.5. Горячим водоснабжением должны быть обеспечены производственные помещения пищеблока, душевые, умывальные, гигиенические кабины для девушек, помещения медицинского кабинета.

2.3.6. В неканализованных районах учреждения должны оборудоваться внутренней канализацией при условии устройства местных очистных сооружений.

2.4. Требования к условиям внутренней среды помещений

2.4.1. Естественное освещение

2.4.1.1. Учебные, учебно-производственные, рекреационные, жилые и др. помещения с постоянным пребыванием обучающихся имеют естественное освещение.

Без естественного освещения допускается проектировать: снарядные, умывальные, душевые, уборные при гимнастическом зале; душевые и уборные персонала; кладовые и складские помещения (кроме помещений для хранения легковоспламеняющихся жидкостей); радиоузлы; кинофотолаборатории; книгохранилища; бойлерные; насосные водопровода и канализации; камеры вентиляционные и кондиционирования воздуха; узлы управления и другие помещения для установки и управления инженерным и технологическим оборудованием зданий; помещения для хранения дезсредств.

2.4.1.2. Основной системой естественного освещения учебных помещений является боковое левостороннее. Направление основного светового потока не должно быть спереди и сзади от обучающихся. При глубине учебных помещений более 6 метров обязательно устройство правостороннего подсвета.

В учебно-производственных мастерских, актовых и спортивных залах применяют системы освещения (боковое - одно-, двух- и трехстороннее и комбинированное - верхнее и боковое). Выбор системы освещения определяют характером зрительной работы, габаритами помещения и оборудования, особенностями светового климата и др. Для мастерских с большой глубиной наилучшими системами следует считать двухстороннее боковое и комбинированное (в одно- и двухэтажных зданиях). Направленность света от боковых окон на рабочую поверхность, как правило, левосторонняя. В слесарных и токарных мастерских направление света от боковых окон - справа (при этом обеспечивается наименьшее затенение от корпуса тела работающего и громоздкой левой части токарных станков).

2.4.1.3. В учебных помещениях коэффициент естественного освещения (КЕО) должен быть 1,5% на

расстоянии 1 м от стены, противоположной световым проемам, в кабинетах технического черчения - 2,0%, в спортивном зале при боковом освещении - 1,0%, при верхнем и комбинированном - 3,0%.

2.4.1.4. В учебно-производственных мастерских и рабочих местах обучающихся на предприятиях КЕО обеспечивается в соответствии с характеристикой зрительной работы согласно требованиям, предъявляемым к естественному и искусственному освещению. В помещениях, специально предназначенных для работы или производственного обучения подростков, нормированное значение КЕО повышается на один разряд и должно быть не менее 1,0%.

2.4.1.5. Неравномерность естественного освещения в учебно-производственных помещениях не должна превышать 3:1 (отношение среднего значения КЕО к наименьшему в пределах характерного разреза помещения). Ориентация окон учебных помещений должна быть на южные, юго-восточные и восточные стороны горизонта. На северные стороны горизонта могут быть ориентированы окна кабинетов черчения, рисования, а также помещение кухни; ориентация кабинета вычислительной техники - на север, северо-восток.

2.4.1.6. Соотношение яркостей в поле зрения не должно превышать 3:1 - между тетрадью и поверхностью стола; 10:1 - между тетрадью и стеной; 1:3 - между классной доской и стеной и 20:1 - между световым проемом и стеной.

2.4.1.7. Для окраски и отделки поверхностей интерьера и оборудования учебных помещений и учебно-производственных мастерских следует использовать диффузно-отражающие материалы светлой гаммы цветов: потолок и верхнюю часть стен, двери и оконные рамы окрашивают в белый цвет, стены - в светло-желтые, светло-голубые, светло-розовые, бежевые, светло-зеленые цвета с коэффициентом отражения не менее 0,6-0,7; столы - в светло-зеленые и цвета натурального дерева с коэффициентом отражения не менее 0,5; классные доски - в темно-коричневые или темно-зеленые цвета с коэффициентом отражения не менее 0,2; пол - в светлые тона с коэффициентом отражения 0,4-0,5.

2.4.1.8. В учебных и учебно-производственных помещениях комнатные цветы следует размещать в подвесных кашпо в простенках между окнами или на подставках высотой 65-70 см от пола.

2.4.1.9. Очистку оконных стекол необходимо производить на реже двух раз в год.

2.4.1.10. Искусственное освещение следует включать при снижении уровня естественной освещенности на удаленных от оконных проемов столах ниже 300 лк.

2.4.1.11. Светопроемы учебных помещений оборудуют регулируемые солнцезащитными устройствами типа жалюзи, тканевыми однотонными шторами светлых тонов, сочетающихся с цветом стен. В нерабочем состоянии шторы необходимо сдвигать в простенки между окнами. Шторы из поливинилхлоридной пленки не используют.

2.4.2. Искусственное освещение

2.4.2.1. Искусственное освещение учебных, учебно-производственных и вспомогательных помещений должно соответствовать требованиям, предъявляемым к естественному и искусственному освещению. Для учебно-производственных помещений дополнительно используются отраслевые нормы искусственного освещения.

Проектируемые установки внутреннего освещения обеспечивают нормируемые уровни освещенности и показатели качества освещения (показатель дискомфорта и коэффициент пульсации).

2.4.2.2. В учебных кабинетах, аудиториях, лабораториях уровни освещенности составляют: на рабочих столах - 300-500 лк; на классной доске - 500 лк; в кабинетах технического черчения и рисования - 500 лк; в помещениях с ВДТ и ПЭВМ на столах - 300-500 лк; в спортивных залах на полу - 200 лк; в рекреациях на полу - 150 лк.

В кабинетах технических средств обучения при использовании телевидения и графопроекции при необходимости сочетания восприятия информации с экрана с ведением записи освещенность на рабочем столе должна быть не ниже 300 лк.

Освещенность на рабочем столе при диа- и кинопроекции должна быть 500 лк и может быть создана системой "функционального" искусственного освещения с "темным коридором" перед экраном или при использовании одного местного освещения.

2.4.2.3. В учебных помещениях предусматривают люминесцентное освещение (допускается лампами накаливания). Следует применять люминесцентные лампы ЛБ, могут применяться лампы ЛХБ, ЛЕЦ. Не следует использовать в одном помещении люминесцентные лампы и лампы накаливания.

Для общего освещения учебных помещений (кабинетов, аудиторий, лабораторий) следует использовать люминесцентные светильники: ЛСО02-2х40, ЛПО28-2х40, ЛПО02-2х40, ЛПО46-4х18-005, могут использоваться и другие светильники по типу приведенных с аналогичными светотехническими характеристиками и конструктивным исполнением.

2.4.2.4. В учебных помещениях используют люминесцентные светильники с пускорегулирующими аппаратами (ПРА) с особо низким уровнем шума.

2.4.2.5. Необходимое количество светильников и их размещение в помещении определяют по светотехническим расчетам с учетом коэффициента запаса в соответствии с требованиями, предъявляемыми к естественному и искусственному освещению.

В учебных кабинетах светильники с люминесцентными лампами располагают параллельно светонесущей стене на расстоянии 1,2 м от наружной стены и 1,5 м - от внутренней. Классную доску оборудуют софитами и освещают двумя светильниками типа ЛПО-30-40-122(125), расположенными выше верхнего края доски на 0,3 м и на расстоянии 0,6 м перед доской в сторону класса. Предусматривают раздельное включение светильников или отдельных их групп (с учетом расстановки учебного и технологического оборудования).

2.4.2.6. Рабочее искусственное освещение в учебно-производственных мастерских и на предприятиях проектируют двух систем: общее (равномерное и локализованное) и комбинированное (к общему добавляется местное).

2.4.2.7. При выполнении в помещении работ I-IV разрядов следует применять систему комбинированного освещения. Освещенность рабочей поверхности, создаваемая светильниками общего освещения в системе комбинированного, должна составлять не менее 10% в соответствии с требованиями, предъявляемыми к естественному и искусственному освещению;

Для общего освещения в системе комбинированного следует использовать преимущественно люминесцентные лампы независимо от типа источника света местного освещения. Для местного освещения следует применять люминесцентные лампы или лампы накаливания.

2.4.2.8. Уровни освещенности при отдельных видах работ, выполняемых подростками, представлены в приложении 1.

2.4.2.9. Выбор источника света следует производить с учетом характеристики зрительной работы, уровня освещенности, требований к цветоразличению в соответствии с требованиями, предъявляемыми к естественному и искусственному освещению.

2.4.2.10. Для общего и местного освещения производственных помещений со специфическими условиями среды (пыльные, влажные, взрывоопасные, пожароопасные и др.) применяют светильники в соответствии с их назначением и светотехническими характеристиками.

2.4.2.11. Неравномерность освещения (отношение максимальной освещенности к минимальной) не должна превышать 1,3 для работ I-III разрядов при люминесцентных лампах; при других источниках света - 1,5; для работ IV-VII разрядов - 1,5-2,0 соответственно. Для производственных помещений, в которых выполняются работы I-IV разрядов, следует предусматривать ограничение отраженной блескости.

2.4.2.12. Очистку от пыли светильников общего освещения следует производить не реже 2-х раз в год; замену перегоревших ламп - по мере выхода из строя. К этой работе обучающиеся не привлекаются. Неисправные и перегоревшие люминесцентные лампы собирают и хранят до сдачи в местах, недоступных для обучающихся.

2.4.3. Требования к воздушно-тепловому режиму

2.4.3.1. Отопление, вентиляцию, кондиционирование воздуха в учреждениях НПО следует предусматривать в соответствии с требованиями, предъявляемыми к общественным зданиям и сооружениям.

2.4.3.2. Удаление воздуха из классов и кабинетов проводится через систему вытяжной вентиляции с естественным побуждением. Через открытые форточки (фрамуги, створки окон) осуществляется проветривание учебного помещения перед занятиями, каждую перемену, после уроков, а также по окончании учебных занятий. Наибольшая эффективность достигается сквозным проветриванием. Длительность сквозного проветривания определяют погодными условиями. Во время учебных занятий проветриваются рекреационные помещения.

2.4.3.3. Площадь фрамуг и форточек в учебных помещениях составляет не менее 1/50 площади пола. Фрамуги и форточки должны функционировать в любое время года.

2.4.3.4. Подачу приточного воздуха в производственные помещения пищеблока следует предусматривать через обеденный зал.

3 Объем подаваемого воздуха должен составлять не менее 20 м³/час на одно место в обеденном зале.

2.4.3.5. Механическая вытяжная вентиляция предусматривается для следующих групп помещений: учебных кабинетов, лабораторий, актовых залов, бассейнов, столовой, медпункта, гардеробной, киноаппаратной, санитарных узлов, помещений для обработки и хранения уборочного инвентаря.

2.4.3.6. В лабораториях, учебно-производственных мастерских, рабочих местах на предприятиях, где проводится обучение, у станков и механизмов, работа на которых связана с выделением вредных веществ, пыли, повышенного тепла, оборудуются общая и местная механическая вентиляция, обеспечивающая параметры факторов и уровень содержания веществ в пределах, не превышающих установленные гигиенические нормативы.

2.4.3.7. В сварочных мастерских рабочие столы оборудуют местными отсосами со всасыванием воздуха в габаритном сечении со скоростью 5-6 м/с. Удаление воздуха должно компенсироваться притоком воздуха в полном объеме. Приток воздуха должен осуществляться рассредоточено.

2.4.3.8. При электросварке на нефиксированных рабочих местах помещение оборудуют общеобменной приточно-вытяжной вентиляцией из расчета воздухообмена по наиболее токсичному компоненту в зависимости от применяемых электродов.

2.4.3.9. Электромонтажные столы оборудуют местными отсосами на поворотном шарнирном соединении со скоростью в габаритном сечении 5-6 м/с.

2.4.3.10. Резку металла осуществляют на раскройном столе, имеющем вытяжку снизу из-под решетки из расчета 0,7 м/с с открытой поверхности стола.

2.4.3.11. Помещения монтажных мастерских оборудуют общеобменной приточно-вытяжной вентиляцией с кратностью воздухообмена, рассчитанной на количество поступающих вредностей (пыль, газ и тепло).

2.4.3.12. Температура воздуха в учебных кабинетах, лабораториях должна составлять 18-20°C при обычном остеклении, 19-21°C при ленточном остеклении:

- в учебных мастерских - 15-17°C;
- в актовом зале, лекционной аудитории, классе пения и музыки, клубной комнате - 18-20°C;
- в дисплейных классах должна соблюдаться оптимальная температура воздуха в пределах 19-21°C, допустимая - 18-22°C при относительной влажности соответственно 62-55% и 39-31%;
- в спортивном зале и комнатах для проведения секционных занятий - 15-17°C, в раздевалке при спортивном зале - 19-23°C, в медицинских кабинетах - 21-23°C;
- в библиотеке, в помещениях абонемента, в комнате обработки и комплектования книг - 17-21°C;
- в жилых комнатах общежития - 18-20°C, в умывальных - 20-23°C, в душевых не ниже 25°C, в вестибюле и гардеробе - 16-19°C.

2.4.3.14. Производственная практика в условиях открытых площадок в холодное время года не должна проводиться при параметрах микроклимата, указанных в таблице 5.

Микроклиматические условия, при которых не проводится

производственная практика +-----+ | Температура, град. С |
Скорость движения воздуха, м/с | +-----+-----| | -25 | 2,0-2,5 | +-----
+-----+-----| | -20 | 3,5-4,0 | +-----+
- | | -15 | 4,5-5,0 | +-----+-----| | -10 | 6,0-6,5 | +-----+
+-----+-----| | -5 | 7,0-7,5 | +-----+-----| | 0 | 8,0-9,5 | +-----
+-----+

2.4.4.1. В целях уменьшения влияния шума на обучающихся необходимо применять комплекс мероприятий по защите от шума.

2.4.4.3. Время реверберации в помещениях для теоретических занятий, мастерских, спортивном зале, столовой не должно превышать 1 секунды. Частотная характеристика времени реверберации в диапазоне 250-400 Гц должна быть ровной, а на частоте 125 Гц спад времени реверберации должен быть не более 15%.

2.4.4.5. Учебные кабинеты не проектируют над и под спортивным залом, над и под мастерскими, если процесс производственного обучения сопровождается шумом и вибрацией.

2.4.4.7. В рекреационных помещениях, в спортивном зале, учебных кабинетах, мастерских и других помещениях с повышенными уровнями шума потолок следует облицовывать звукопоглощающими материалами (типа акмигран, перфорированной плиткой или перфорированными панелями и др.) с максимальным поглощением звука в диапазоне частот 63-8000 Гц.

2.4.4.8. При расположении учебных кабинетов и кабинетов педагогического персонала смежно или в непосредственной близости от помещений мастерских, учебных цехов предъявляют повышенные требования к конструктивным решениям в отношении звукоизоляции. Вход в кабинет оборудуют тамбуром с установкой двойных дверей с прокладками (резиновыми или другими), способствующими их плотному притвору.

2.4.4.9. В спортивном зале физкультурные мостики, предназначенные для отталкивания при прыжках, должны иметь амортизирующие прокладки (резиновые, войлочные или из другого материала). Занятия двух групп в одном спортивном зале одновременно не проводят.

2.4.4.10. Комплектовать мастерские следует оборудованием, шумовые характеристики которого отвечают гигиеническим требованиям. В документах на оборудование должны содержаться сведения по частотной характеристике уровней звукового давления в октавных полосах со среднегеометрическим значением от 62,5 до 8000 Гц и уровней звука холостого хода станка.

2.4.4.11. Тяжелое оборудование (агрегаты, станки и пр.) устанавливают на первых этажах на специальном фундаменте, не связанном с фундаментом здания. При невозможности использования фундаментов под станки их устанавливают на амортизирующие прокладки или специальные пружинные приспособления. Настольные станки устанавливают на амортизирующие прокладки.

2.4.4.12. С целью предупреждения повышенного шумообразования следует контролировать своевременный ремонт станков и их замену.

2.4.4.13. При организации производственного обучения подростков следует руководствоваться гигиеническими критериями допустимых условий и видов работ для профессионального обучения и труда подростков и указаниями по профилактике неблагоприятного воздействия производственного шума на организм подростков.

2.4.4.14. Пребывание подростков в условиях шума, превышающего нормируемый уровень, ограничивается (таблица 6).

Таблица 6		Уровни звука L и эквивалентные		Возраст (года)	
A		Уровни звука L экв., дБА		14-15 лет	
16-18 лет		70		4 часа	
75		3,5 часа		5 часов	
80		3 часа		4 часа	
85		2 часа		3 часа	
90		1 час		2 часа	

Примечания:

1. По истечении допустимого времени работы в условиях шума подростков переводят на другую работу вне действия повышенных для подростков уровней шума.
2. При работах в условиях шума, превышающего 70 дБА, необходимо вводить 15-минутные перерывы через 45 минут работы с отдыхом в нешумном помещении.
3. При импульсном шуме длительность работы соответственно возрасту должна быть на порядок ниже значений, указанных в таблице, т. е. при $L_{экв.1} = 70$ дБА для 14-15-летних - 3,5 ч и т. д.
4. Пребывание подростков в условиях шума больше времени, указанного в таблице, без применения средств защиты не допускается.

2.4.4.15. При невозможности проведения мероприятий по снижению производственного шума до допустимых уровней (70 дБА) используют средства коллективной (звукоизолированные кабины и дистанционное управление и др.) и индивидуальной (противошумные наушники, противошумные вкладыши, противошумные шлемы, каски) защиты.

2.4.4.16. Уровни общей вибрации в учебных помещениях для теоретических занятий, включая лекционные аудитории, конференц-зал, читальный зал библиотек, не должны превышать значений, указанных в таблице 7.

Таблица 7 Допустимые значения вибрации по виброскорости в учебных помещениях		Среднегеометрические		Допустимые значения		Корректированные и	
частоты полос, Гц		по осям X, Y, Z, дБ		эквивалентные			
2		81		4		76	
8		72		72		16 72	
31,5		72		63		72	

2.4.4.17. В период производственной практики уровни технологической вибрации категории 3 на рабочих местах должны соответствовать предельно допустимым значениям. Время работы в таких

условиях для подростков, достигших 16 лет, не должно быть более 4 часов в день.

2.4.4.18. При прохождении производственной практики на транспортных и транспортно-технологических машинах, уровни вибрации которых не превышают нормативные (1 и 2 категории вибрации), подростки, достигшие 16 лет, могут обучаться не более 4 часов в день.

При уровнях вибрации указанных категорий, достигающих значения класса условий труда 3.1, время производственного обучения ограничивается до 1 часа за рабочий день.

2.4.4.19. В период производственной практики при уровне локальной вибрации, соответствующей нормативным значениям, подростки, достигшие 16-ти лет, могут обучаться не более 4-х часов в день.

При уровнях локальной вибрации, достигающих значения класса условий труда 3.1, суммарное время обучения (на оборудовании, являющемся источником локальной вибрации) ограничивается до 1 часа в день.

2.4.4.20. Производственная практика подростков, не достигших 18 лет, в условиях воздействия транспортной, транспортно-технологической и локальной вибрации не допускается во вредных условиях труда выше 3 класса 1 степени вредности.

2.4.5. Выбор рабочих мест для производственного обучения

2.4.5.1. Производственное обучение и практику на первом году обучения проводят преимущественно в мастерских учреждений НПО или учебных цехах, отвечающих гигиеническим требованиям, с широким использованием тренажеров, полигонов и технических средств обучения.

2.4.5.2. При отсутствии в учреждении НПО необходимой базы производственное обучение может быть организовано в организациях при обеспечении условий, отвечающих нормативным требованиям для подростков, за исключением подготовки по профессиям, входящим в перечень тяжелых работ и работ с вредными или опасными условиями труда, при выполнении которых запрещается применение труда лиц моложе 18 лет.

2.4.5.3. Производственная практика на организациях различных отраслей промышленности по профессиям, входящим в вышеупомянутый перечень, допускается для обучающихся не моложе 16-летнего возраста при условии:

- ограничения продолжительности рабочего дня обучающихся (не более половины рабочего дня взрослых рабочих);

- исключения отдельных видов работ и условий, запрещенных для применения труда несовершеннолетних;

- при условиях труда, не превышающих по параметрам условий класса 3.1 согласно гигиеническим критериям оценки и классификации условий труда.

2.4.5.4. Для производственного обучения выделяют специальные участки или рабочие места с наиболее современной технологией и закрытыми производственными процессами, высоким уровнем механизации, отвечающие требованиям санитарных норм и правил для соответствующих отраслей, требованиям техники безопасности и охраны труда.

2.4.5.5. Обучающихся не используют на подсобных работах, не входящих в программу профессиональной подготовки, а также связанных с постоянным переносом и передвижением тяжести.

2.4.5.6. Выбор рабочих мест для производственного обучения осуществляется администрацией учреждений НПО при наличии соответствующего санитарно-эпидемиологического заключения и заключения специалистов по охране труда и технике безопасности или, при их отсутствии, лиц, уполномоченных работодателем.

2.5. Требования к санитарно-бытовому обеспечению

2.5.1. Содержание помещений и участка

2.5.1.1. Все помещения учреждений НПО и участок содержат в порядке и чистоте: в кабинетах, классах, лабораториях, аудиториях и других помещениях проводят ежедневную влажную уборку при

открытых окнах или фрамугах и форточках (в зависимости от погодных условий).

2.5.1.2. Генеральную уборку помещений проводят один раз в месяц с применением не только моющих средств, но и дезинфицирующих средств. Для этих целей используют разрешенные в установленном порядке дезинфицирующие средства.

2.5.1.3. Очистку стекол, рам и оконных проемов проводят 2 раза в течение учебного года.

2.5.1.4. Уборку кабинетов, лабораторий, аудиторий и других помещений осуществляют после последнего звонка, коридоров и рекреационных помещений - после каждой из перемен; обеденного зала - после каждого приема пищи; вестибюля и гардероба - после начала занятий и по мере их загрязнения в течение дня; актовый зал, комнаты кружковых занятий и административно-хозяйственные помещения - в конце дня, а также по мере необходимости. Проветривание и влажную уборку спортивного зала осуществляют после каждого урока. Очистку матов (выколачивание) следует проводить на открытом воздухе не реже одного раза в неделю и ежедневно чистить пылесосом (или протирать влажной тряпкой).

2.5.1.5. Уборку туалетов и умывальных комнат осуществляют ежедневно. Полы моют теплой водой с применением моющих и дезсредств после каждой перемены в училище; в общежитии - в течение дня по мере загрязнения. Унитазы ежедневно моют теплой водой с моющими и дезсредствами. С целью удаления мочекислых солей раз в неделю следует мыть унитазы щетками с использованием средств, содержащих соляную кислоту (санитарный, санита и др.), с последующим обильным промыванием их водой.

2.5.1.6. К мытью туалетов обучающихся не привлекают.

2.5.1.7. Уборочный инвентарь (тряпки, ведра, щетки) маркируют и хранят в отведенных для этих целей помещениях. После уборки весь инвентарь следует промыть горячей водой, используя при этом моющие средства.

2.5.1.8. Для сбора бытовых отходов на дворовой территории устанавливают на бетонированных площадках мусоросборники принятого для данной местности типа. Осуществляют регулярный вывоз твердых бытовых отходов.

2.5.1.9. Участок учреждений НПО систематически убирают: летом дорожки, тротуары, проезды поливают и подметают; зимой - освобождают от снега и льда.

2.5.1.10. Спортивную зону участка содержат в чистоте и по мере необходимости убирают.

2.5.1.11. Ранней весной и поздней осенью осуществляют уборку территории, вырубку сухих деревьев и веток, молодой поросли. Территорию не захламляют и не устраивают склады в неположенном месте.

2.5.1.12. Косметический ремонт с использованием лакокрасочных веществ и капитальный ремонт не производят при функционировании учреждения НПО.

2.5.2. Санитарно-бытовое обеспечение обучающихся во время производственного обучения и практики

2.5.2.1. В учебно-производственных мастерских должен быть организован питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды, которая должна отвечать требованиям санитарных норм.

2.5.2.2. Учебно-производственные мастерские обеспечивают обычными или специальными моющими (очищающими) средствами, щетками, полотенцами или заменяющими их устройствами, а также средствами индивидуальной защиты в соответствии с профилем осваиваемой специальности.

2.5.2.3. Учебно-производственные мастерские обеспечивают аптечками, необходимыми для оказания первой помощи, перевязочными средствами, носилками с зафиксированным адресом и телефоном ближайшего лечебного учреждения, где может быть оказана медицинская помощь.

2.5.2.4. Обучение и инструктаж обучающихся следует проводить с учетом возрастных особенностей подростков, учитывая склонность к недооценке потенциально опасных ситуаций и отсутствие необходимых навыков и опыта. Ответственность за своевременный и полный инструктаж по охране

труда и технике безопасности обучающихся на рабочих местах несет администрация учебных заведений и предприятий.

2.5.2.5. При прохождении производственной практики обучающиеся выполняют правила производственной санитарии и гигиены, предусмотренные отраслевыми санитарными правилами и правилами по охране труда и технике безопасности.

2.5.2.6. Во время прохождения производственной практики обучающихся обеспечивают индивидуальными средствами защиты: спецодеждой, спецобувью, очками, масками, противошумами, шлемами, касками и др. по нормам, установленным для рабочих данных профессий. Обучающихся не допускают к работе без соответствующей спецодежды и предохранительных приспособлений.

2.5.2.7. При прохождении производственной практики обучающихся обеспечивают моющими средствами, а также средствами, применяемыми для защиты и очищения кожи, по нормам, установленным для работающих.

2.5.2.8. При прохождении производственной практики на штатном рабочем месте в организациях с наличием производственных вредностей обучающиеся должны пользоваться, как и кадровые рабочие, предусмотренным питанием, медицинским обслуживанием и т. д.

2.5.2.9. Во время прохождения производственной практики обучающиеся имеют доступ ко всем санитарно-бытовым помещениям организации (гардеробные, бельеовые, душевые, туалеты, комнаты личной гигиены женщин, столовые, помещения для обогрева и отдыха, медицинский кабинет и др.).

2.5.2.10. Условия прохождения производственной практики документально фиксируются в договоре между администрацией учреждения НПО и организацией.

2.6. Требования к организации

учебно-производственного процесса

Построение гигиенически рационального учебно-производственного процесса основывается на соответствии суммарной учебно-производственной нагрузки возрастным особенностям и возможностям организма обучающихся. Оптимальный режим, обеспечивающий высокую работоспособность, сохранение и укрепление здоровья, предусматривает необходимое чередование труда и отдыха, смену различных видов деятельности, определенную длительность учебы и работы для подростков разного возраста с учетом условий обучения, эффективное использование свободного времени, средств физического воспитания и т. д.

2.6.1. Требования к организации

учебно-производственных занятий

2.6.1.1. Объем учебно-производственной нагрузки не должен превышать 36 часов (академических) в неделю и 6 часов в день.

2.6.1.2. При прохождении производственной практики в организациях продолжительность рабочего дня зависит от возраста и составляет в соответствии с трудовым законодательством для подростков до 16 лет - 4 часа в день (24 часа в неделю), от 16 до 18 лет - 6 часов в день (36 часов в неделю). В возрасте от 18 лет и старше - не более 40 часов в неделю. Производственная практика при освоении профессий, входящих в перечень запрещенных для применения труда лиц моложе 18 лет, организуется в соответствии с п. 2.4.5.3.

2.6.1.3. Продолжительность перемен во время учебных занятий составляет не менее 10 мин. Отдых обучающихся в перерывах между занятиями проводится в рекреационных или специально отведенных помещениях, а в тех случаях, когда позволяют погодные условия, на свежем воздухе. Для питания обучающихся предусматривают перерыв не менее 45 мин.

2.6.1.4. Структура рабочего дня во время производственной практики обеспечивает постепенный переход от режима школы и учреждения НПО к режиму труда на производстве. Для этого на первом этапе, длительность которого зависит от сроков обучения и профессии, предусматривают десятиминутные перерывы через каждые 50 мин. работы, на втором этапе - через 1,5-2 часа и на

заключительном этапе производственной практики режим работы подростков приближают к режиму труда взрослых рабочих, с более ранним обеденным перерывом (после 3 часов работы).

2.6.1.5. При выборе режима учебно-производственной деятельности осуществляют дифференцированный подход с учетом характера осваиваемой профессии:

- при освоении профессий, не связанных с воздействием выраженных профессиональных вредностей, лучшим вариантом режима обучения является такой, когда на первом курсе два дня практики разделены одним, максимум, двумя днями теоретических занятий; на II курсе целесообразно проведение производственного обучения сдвоенными днями; на III курсе допустимы строенные дни производственного обучения, а также чередование дней теоретических и практических занятий в различных сочетаниях;
- при одно-полугодовом сроке подготовки (на базе общего среднего образования) рациональным является режим с равномерным чередованием теоретических и практических занятий через день; во втором полугодии возможно также применение режима с тремя днями практики, из которых два могут быть сдвоенными;
- при освоении профессий, запрещенных для применения труда лиц моложе 18 лет (упомянуты в п. 2.4.5.3), для сокращения времени пребывания учащихся в условиях производства целесообразно использовать режим, предусматривающий чередование теоретических и практических занятий на протяжении дня;
- производственную практику на I и II курсах обучения не рекомендуется начинать ранее 8 часов утра, а на III курсе и на одногодичных отделениях - ранее 7 час. 30 мин; обучение в вечернюю смену является нежелательным в связи с поздним окончанием работы, в ночную смену - запрещено законодательством.

2.6.1.6. Все положения по организации режима труда и отдыха отражают в договоре о проведении производственной практики обучающихся, который заключают между учреждением НПО и организацией.

2.6.1.7. При составлении расписания необходимо учитывать динамику работоспособности обучающихся, степень сложности усвоения учебного материала (приложение 2):

- занятия по трудным для усвоения предметам теоретического обучения следует проводить в дни и часы более высокой работоспособности обучающихся, чередуя их с занятиями по другим предметам: в понедельник или субботу рекомендуется включать в расписание не более двух уроков по трудно усваиваемым предметам, в дни высокой работоспособности (вторник, среда) - три-четыре;
- для изучения теоретических предметов профессионально-технического цикла следует выделять 2 - 4-й часы, так как занятия этого цикла являются для обучающихся более утомительными, чем по общеобразовательным предметам, особенно в первый год их изучения;
- на начальном этапе освоения профессиональных навыков для производственного обучения необходимо отводить дни высокой работоспособности (кроме понедельника и субботы);
- занятия по одному предмету должны проводить с интервалом один-два дня, но не реже чем 1 раз в 3 дня;
- необходимо предусматривать чередование общеобразовательных, общетехнических и специальных предметов в течение учебного дня; проведение сдвоенных уроков разрешается по всем предметам, кроме уроков физкультуры в залах. Режим работы на дисплеях организуется в соответствии с санитарными правилами.

2.6.1.8. Расписание занятий составляют не менее чем на полгода и не меняют в целях выработки у обучающихся устойчивого стереотипа деятельности, обеспечивающего успешное усвоение учебного материала и практических навыков.

2.6.1.9. Используемые в учебном процессе учебники и пособия должны отвечать требованиям санитарных правил.

2.6.2. Организация физического воспитания

2.6.2.1. Ведущими принципами физического воспитания обучающихся являются обеспечение биологической потребности организма подростка в движениях, составляющей 10-12 часов организованной двигательной активности в неделю, и профессионально-прикладная направленность всех форм физического воспитания: уроков, занятий в спортивных секциях для развития профессионально-значимых функций (приложение 3).

2.6.2.2. На основании данных медицинского осмотра всех обучающихся распределяют для занятий физической культурой на три медицинские группы: основную, подготовительную и специальную. Обучающихся, не прошедших медицинский осмотр, к занятиям не допускают.

2.6.2.3. Основной формой физического воспитания являются уроки по физической культуре, которые рекомендуется включать в учебный план в объеме не менее 4 часов в неделю.

2.6.2.4. В расписании занятий уроки физкультуры равномерно распределяют по дням недели. Уроки лыжной подготовки и занятия в бассейнах проводят 1-2 раза в неделю по 90 минут.

2.6.2.5. Для организации занятий по плаванию необходимо использовать бассейны, отвечающие нормативным требованиям.

2.6.2.6. Уроки физической культуры проводят с учетом возрастно-половых особенностей обучающихся; целесообразно раздельное проведение занятий для юношей и девушек при численности подростков одного пола более 8 человек.

2.6.2.7. Спортивная одежда и обувь должны соответствовать температурным условиям, времени года, виду спортивных занятий.

2.6.2.8. Уроки по лыжной подготовке не проводят при температуре ниже - 20°C без ветра и при температуре ниже - 18°C при наличии ветра, занятия по плаванию - при температуре воды ниже +18°C.

Учебное время для перехода (переезда) обучающихся к месту проведения уроков не используют.

2.6.2.9. Рекомендуется организовывать еженедельно факультативные (дополнительные) занятия физической культурой и спортом в объеме 2-4 часа для оптимизации недельного объема организованной двигательной активности обучающихся.

Учебные группы для факультативных занятий формируют из обучающихся, не занимающихся в спортивных секциях, численностью не менее 25 человек.

Реализация дополнительной программы осуществляется также проведением дней здоровья, туристических походов, спортивных олимпиад, спартакиад и других спортивных мероприятий.

2.7. Требования к организации питания

2.7.1. Питание обучающихся должно отвечать принципам рационального и сбалансированного питания.

2.7.2. Суточная потребность обучающихся в белках (включая белки животного происхождения), в жирах (включая жиры растительного происхождения), углеводах, витаминах, минеральных веществах и энергетической ценности определяется нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения. Рекомендуемые величины для обучающихся даны в приложении 4.

2.7.3. Организация питания предусматривает четырехразовое питание для проживающих в общежитии и одно-двухразовое горячее питание для проживающих в семье. Нормы питания на одного обучающегося в день даны в приложении 5. Ассортимент основных рекомендуемых для использования продуктов питания дается в приложениях 6 и 7.

2.7.4. Не рекомендуется выдавать обучающимся (или их родителям) денежную компенсацию взамен питания.

2.7.5. С целью профилактики витаминной недостаточности учащимся в зимне-весенний период года следует проводить дополнительную витаминизацию поливитаминными препаратами.

2.7.6. Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляют согласно соответствующим санитарным правилам об условиях и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов.

2.8. Организация медицинского обеспечения

2.8.1. Учреждения НПО комплектуют кадрами врачей и средних медицинских работников в соответствии с действующими в области здравоохранения нормативами.

2.8.2. Поступающие в учреждения НПО проходят предварительные медицинские осмотры в установленном порядке. Состав комиссий, объем исследований и заключение о пригодности к обучению по выбранной специальности определяются соответствующими нормативными актами Минздрава России.

2.8.3. Обучающиеся до 18-летнего возраста подлежат ежегодным периодическим осмотрам.

2.8.4. Перед началом производственной практики в организациях и учреждениях, работники которых в связи с характером работы подлежат предварительному и периодическому медицинскому освидетельствованию, обучающиеся проходят осмотры в установленном для этих контингентов порядке.

2.8.5. При выявлении патологии, препятствующей продолжению освоения избранной специальности, обучающихся переводят на обучение другой специальности в соответствии с состоянием здоровья или отчисляют из образовательного учреждения с обязательными рекомендациями по выбору другого профиля подготовки или рациональному трудоустройству.

2.8.6. Администрация и педагогический персонал организуют и проводят работу по гигиеническому воспитанию и образованию учащихся, формированию навыков здорового образа жизни с участием медицинских работников лечебно-профилактических учреждений, центров госсанэпиднадзора.

2.8.7. Медицинские осмотры работников кухни, педагогов и воспитателей осуществляются согласно установленному порядку.

2.9. Требования к соблюдению санитарных правил и норм

2.9.1. В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" в учреждении должны быть санитарные правила, а также другие нормативные документы с учетом профиля подготовки к профессиям. Руководитель учреждения НПО является ответственным за выполнение настоящих санитарных правил.

2.9.2. Медицинский персонал учреждения НПО осуществляет повседневный контроль за соблюдением санитарных правил.

2.9.3. Надзор за выполнением настоящих санитарных правил осуществляют территориальные центры госсанэпиднадзора.

2.9.4. За нарушение санитарного законодательства устанавливается дисциплинарная, административная и уголовная ответственность.

2.9.5. Руководитель учреждения обязан организовывать производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Приложение 1

к СанПиН 2.4.3.1186-03

У Р О В Н И

искусственной освещенности при различных видах зрительных работ, выполняемых подростками при использовании

люминесцентных ламп	+	-----	+	Наименование		Система	
Освещенность в люкс		мастерских		искусственного			
-----		швейные		общее		600 для светлой поверхности	
	комбинированное*		4750 для		темной поверхности		+
+	-----	+	-----	+	-----	+	-----
	сборочные цеха		комбинированное*		4000		
	часового		5000 при использовании			производства	
	оптических		приборов			30-65% рабочего времени	
+	-----	+	-----	+	-----	+	-----
	столярные		общее		500		+
+	-----	+	-----	+	-----	+	-----
	слесарные		общее		600		

помещения, т. е. в местах, специально отведенных для отдыха.

4. Подвижная перемена проводится продолжительностью не менее 20 минут после двух уроков теоретического обучения. Организация и проведение перемены возложены на руководителя физического воспитания и на преподавателя, проводившего предшествующий урок. Цель занятий - оптимизация двигательного режима и профилактика переутомления обучающихся.
 5. При организации урока физической культуры продолжительностью 45 минут на подготовительную часть отводят 8-15 минут, на основную - 25-30 минут и на заключительную - 3-5 минут. Моторная плотность урока должна составлять 60-80%. В основной части урока задают физическую нагрузку на уровне частоты пульса 170-180 уд/мин. На профессионально-прикладную физическую подготовку (ППФП) отводят 20-40% от общего времени урока.
 6. Рекомендуется проводить 1-2 специализированных урока физической культуры в неделю с высокой интенсивностью нагрузки (моторная плотность 80-100%) и избирательной направленностью на развитие ключевых профессионально-значимых функций, характерных для осваиваемой профессии.
 7. На период производственной практики и каникул руководитель физического воспитания учреждения НПО дает обучающимся "домашнее задание" для самостоятельных занятий физическими упражнениями. Задания должны быть связаны с учебной программой, быть конкретными и проверяемыми.
 8. Педагогический коллектив учреждения НПО формирует у обучающихся положительную мотивацию к регулярным занятиям физкультурой и спортом во внеучебное время. Эти занятия включают утреннюю физическую зарядку в сочетании с закаливающими процедурами, самостоятельные занятия и тренировки с учетом профессионально-прикладной направленности и полезности для дальнейшей профессиональной деятельности.
 9. При организации внеклассной спортивной работы следует культивировать те виды спорта, которые обладают профессионально-прикладной эффективностью и учитывают специфику выбранной профессии. Примеры представлены в таблице:
- Рекомендуемые виды спорта +-----+ |1. Машиностроение
| спортивные игры, легкая атлетика, | | и металлообработка | борьба вольная и классическая, лыжные | |
| гонки, городки | +-----+-----+ |2. Радиотехническое | баскетбол,
| волейбол, ручной мяч, | | и электронное производство | теннис, настольный теннис | +-----+
+-----+-----+ |3. Химические | легкая и тяжелая атлетика, баскетбол, | | и
| нефтехимические | ручной мяч, волейбол, настольный | | производства | теннис, плавание; для | |
| слесарей-ремонтников - вольная и | | классическая борьба, лыжный спорт, | | | городки | +-----+
-----+-----+ |4. Metallургическое | легкая и тяжелая атлетика, лыжный и |
| производство | конькобежный спорт, гимнастика, | | велоспорт, туризм, фехтование | +-----+
----+-----+ |5. Добыча и переработка | гимнастика, борьба - для машинистов |
| угля | угольных комбайнов и электрослесарей | | шахтного оборудования; баскетбол, | | настольный
| теннис - для машинистов | | шахтных электровозов | +-----+-----+ |
|6. Текстильное | легкая атлетика (бег на средние и | | производство | длинные дистанции, спортивная
| ходьба), | | баскетбол, плавание | +-----+-----+ |7. Производство
| обуви | баскетбол, волейбол, легкая атлетика | +-----+-----+ |8.
| Строительство | спортивная гимнастика, плавание, | | лыжный спорт - для каменщиков; прыжки | | в
| воду и батут - для монтажников | +-----+-----+ |9. Сельское
| хозяйство | легкая атлетика, баскетбол, гимнастика | | - для водителей с/х машин, фехтование | +-----+
-----+

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ВЕЛИЧИНЫ

потребления пищевых веществ

и энергии для обучающихся в учреждениях НПО +-----+ | |
 КОНТИНГЕНТ | | ПОКАЗАТЕЛЬ +-----| | юноши | девушки | | 15-18 лет | 15-18 лет | +----
 -----+-----+-----| | белки, г | 98-113 | 90-104 | | в т. ч. животного
 происхождения | 59-68 | 54-62 | | жиры, г | 100-115 | 90-104 | | в т. ч. растительного происхождения |
 30-35 | 27-31 | | углеводы, г | 425-489 | 360-414 | | энергетическая ценность, ккал | 3000-3450 |
 2600-2990 | | витамины: | | | С, мг | 70 | 70 | | А, мкг ретинол эквивалент | 1000 | 800 | | Е, мг токоферол
 эквивалент | 15 | 12 | | тиамин, мг | 1,5 | 1,3 | | рибофлавин, мг | 1,8 | 1,5 | | пиридоксин, мг | 2,0 | 1,6 |
 | РР, мг ниац. экв | 20 | 17 | | фолат, мкг | 200 | 200 | | минеральные вещества, мг | | | кальций | 1200 |
 1200 | | фосфор | 1800 | 1800 | | магний | 300 | 300 | | железо | 15 | 18 | | йод, мкг | 130 | 130 | +-----
 -----+-----+-----

Приложение 5

к СанПин 2.4.3.1186-03

НОРМЫ ПИТАНИЯ

на 1 учащегося в день +-----+ | Наименование | Единица |
 Количественные величины | | продуктов | измерения+-----| | | при | при | | | 4-
 разовом | 2-разовом | | | питания | питания | +-----+-----+-----+-----| | 1 | 2 |
 3 | 4 | +-----+-----+-----+-----| | Мясо | грамм | 160 | 130 | +-----+-----+-----
 +-----+-----+-----| | Колбасные изделия | грамм | 10 | 5 | +-----+-----+-----+-----
 +-----+-----| | Субпродукты | грамм | 30 | 15 | +-----+-----+-----+-----| | Рыба, в
 т. ч. | грамм | 70 | 60 | +-----+-----+-----+-----| | сельдь | грамм | 5 | 5 | +-----
 +-----+-----+-----+-----| | Яйцо | штук | 0,7 | 0,5 | +-----+-----+-----+-----
 +-----+-----| | Молоко и кисломолочные | | | продукты | грамм | 300 | 100 | +-----+-----+-----+-----
 +-----+-----+-----| | Творог полужирный | грамм | 60 | 35 | +-----+-----+-----+-----
 +-----+-----| | Сметана 30% жирности | грамм | 15 | 10 | +-----+-----+-----+-----
 | | Сыр | грамм | 15 | 10 | +-----+-----+-----+-----| | Масло сливочное, | | | | в т. ч.
 | грамм | 25 | 25 | +-----+-----+-----+-----| | порционное | грамм | 20 | 20 | +-----
 +-----+-----+-----+-----| | Маргарин | грамм | 30 | 20 | +-----+-----+-----+-----
 +-----+-----+-----| | Масло растительное | грамм | 15 | 10 | +-----+-----+-----+-----
 +-----+-----| | Макароны | грамм | 20 | 10 | +-----+-----+-----+-----
 | | Крупы | грамм | 60 | 40 | +-----+-----+-----+-----| | Бобовые | грамм | 8 | 5 | +-----
 +-----+-----+-----+-----| | Мука пшеничная | грамм | 50 | 15 | +-----+-----+-----+-----
 +-----+-----+-----| | Сухари пшеничные | грамм | 10 | 5 | +-----+-----+-----+-----
 +-----+-----| | Крахмал | грамм | 3 | 2 | +-----+-----+-----+-----| | Сахар, в т. ч. |
 | | | | кондитерские изделия | грамм | 80 | 40 | +-----+-----+-----+-----
 | | Картофель | грамм | 300 | 210 | +-----+-----+-----+-----| | Овощи | грамм | 350
 | 250 | +-----+-----+-----+-----| | Томат-пюре | грамм | 10 | 10 | +-----+-----
 +-----+-----+-----+-----| | Сухофрукты | грамм | 15 | 10 | +-----+-----+-----+-----
 +-----+-----| | Кофейный напиток | грамм | 2 | 2 | +-----+-----+-----+-----| | Чай
 | грамм | 2 | 1 | +-----+-----+-----+-----| | Какао | грамм | 0,5 | 0,5 | +-----
 +-----+-----+-----+-----| | Желатин | грамм | 0,3 | 0,3 | +-----+-----+-----+-----
 +-----+-----| | Фрукты свежие или сок | грамм | 85 | 60 | +-----+-----+-----+-----
 +-----+-----| | Специи | грамм | 2 | 1,5 | +-----+-----+-----+-----| | Соль | грамм | 10 | 7 |
 +-----+-----+-----+-----| | Дрожжи | грамм | 1 | - | +-----+-----+-----+-----
 +-----+-----+-----| | Хлеб пшеничный | грамм | 280 | 180 | +-----+-----+-----+-----
 +-----+-----| | Хлеб ржаной | грамм | 170 | 120 | +-----+-----+-----+-----

замены некоторых продуктов										+ Продукт Масса, г									
Продукт-замениТЕЛЬ Масса, г										+----- 1 2 3 4 +-----									
-----+-----+-----+-----+-----+-----										Мясо говядины 100 Мясо кролика 96 +-----+									
-----+-----+-----+-----+-----+-----										Печень говяжья 116 +-----+-----+-----+									
----- Печень свиная 107 +-----+-----+-----+-----+-----										Куры I категории 110 +-----+-----+-----+-----+-----									
+-----+-----+-----+-----+-----+-----										Куры II категории 97 +-----+-----+-----+-----+-----									
-----+-----+-----+-----+-----+-----										Рыба (треска) 125 +-----+-----+-----+-----+-----									
-- Творог 120 +-----+-----+-----+-----+-----										Молоко цельное 100 Молоко сухое 11 цельное в герметической упаковке +-----+-----+-----+-----+-----									
+-----+-----+-----+-----+-----+-----										+----- Молоко сухое 7,5 обезжиренное +-----+-----+-----+-----+-----									
-----+-----+-----+-----+-----+-----										+----- Молоко сгущенное 40 с сахаром +-----+-----+-----+-----+-----									
+-----+-----+-----+-----+-----+-----										Творог 9% 17 +-----+-----+-----+-----+-----									
+-----+-----+-----+-----+-----+-----										Мясо (говядина 14 категории) +-----+-----+-----+-----+-----									
+-----+-----+-----+-----+-----+-----										Мясо (говядина 17 II категории) +-----+-----+-----+-----+-----									
+-----+-----+-----+-----+-----+-----										Рыба (треска) 17,5 +-----+-----+-----+-----+-----									
--+-----+-----+-----+-----+-----+-----										+----- Сыр "Российский" 12,5 +-----+-----+-----+-----+-----									
+-----+-----+-----+-----+-----+-----										+----- Яйцо куриное 22 +-----+-----+-----+-----+-----									
+-----+-----+-----+-----+-----+-----										Творог 9% 100 Мясо (говядина) 83 +-----+-----+-----+-----+-----									
+-----+-----+-----+-----+-----+-----										+----- Рыба (треска) 105 +-----+-----+-----+-----+-----									
+-----+-----+-----+-----+-----+-----										+----- Яйцо куриное (1 шт.) 41 Творог 31 +-----+-----+-----+-----+-----									
+-----+-----+-----+-----+-----+-----										+----- Мясо (говядина) 26 +-----+-----+-----+-----+-----									
-- Рыба (треска) 30 +-----+-----+-----+-----+-----										+----- Молоко цельное 186 +-----+-----+-----+-----+-----									
+-----+-----+-----+-----+-----+-----										+----- Сыр "Российский" 20 +-----+-----+-----+-----+-----									
+-----+-----+-----+-----+-----+-----										+----- Яичный порошок 11,5 +-----+-----+-----+-----+-----									
+-----+-----+-----+-----+-----+-----										+----- Рыба (треска) 100 Мясо (говядина) 87 +-----+-----+-----+-----+-----									
+-----+-----+-----+-----+-----+-----										+-----									
+-----+-----+-----+-----+-----+-----										+-----Творог 105 +-----+-----+-----+-----+-----									
+-----+-----+-----+-----+-----+-----										+----- Картофель 100 Капуста 111 белокочанная +-----+-----+-----+-----+-----									
+-----+-----+-----+-----+-----+-----										+----- Капуста цветная 80 +-----+-----+-----+-----+-----									
+-----+-----+-----+-----+-----+-----										+----- Морковь 154 +-----+-----+-----+-----+-----									
+-----+-----+-----+-----+-----+-----										+----- Свекла 118 +-----+-----+-----+-----+-----									
+-----+-----+-----+-----+-----+-----										+----- Бобы (фасоль) 35 +-----+-----+-----+-----+-----									
+-----+-----+-----+-----+-----+-----										+----- Горошек зеленый 409 +-----+-----+-----+-----+-----									
+-----+-----+-----+-----+-----+-----										+----- Горошек зеленый 64 консервированный +-----+-----+-----+-----+-----									
+-----+-----+-----+-----+-----+-----										+----- Кабачки 300 +-----+-----+-----+-----+-----									
+-----+-----+-----+-----+-----+-----										+----- Яблоки свежие 100 Яблоки 200 консервированные +-----+-----+-----+-----+-----									
+-----+-----+-----+-----+-----+-----										+----- Сок яблочный 90 +-----+-----+-----+-----+-----									
+-----+-----+-----+-----+-----+-----										+----- Сок виноградный 133 +-----+-----+-----+-----+-----									
+-----+-----+-----+-----+-----+-----										+----- Сок сливовый 133 +-----+-----+-----+-----+-----									
+-----+-----+-----+-----+-----+-----										+----- Сухофрукты: яблоки 12 +-----+-----+-----+-----+-----									
+-----+-----+-----+-----+-----+-----										+----- Чернослив 17 +-----+-----+-----+-----+-----									
+-----+-----+-----+-----+-----+-----										+----- Курага 8 +-----+-----+-----+-----+-----									
+-----+-----+-----+-----+-----+-----										+----- Изюм 22 +-----+-----+-----+-----+-----									

- мясо птицы (курица, индейка);
- мясо кролика;
- сосиски и сардельки (говяжьи), не чаще чем 1-2 раза в неделю;
- колбасы вареные (докторская, отдельная и др.), не чаще 1 раза в неделю после тепловой обработки;
- субпродукты (печень говяжья, язык).

Рыба и рыбопродукты - треска, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая).

Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.

Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5%, 3,2%, 3,5% жирности) пастеризованное, стерилизованное, сухое;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;
- творог (9% и 18% жирности; 0,5% жирности при отсутствии творога более высокой жирности) после термической обработки;
- сыр неострых сортов (твердый, мягкий, плавленый, колбасный без специй);
- сметана (10%, 15%, 30% жирности) после термической обработки;
- кефир;
- йогурты (предпочтительнее не подвергшиеся термической обработке - "живые", молочные и сливочные);
- ряженка, варенец, бифидок и др. кисломолочные продукты промышленного выпуска;
- сливки (10%, 20% и 30% жирности).

Пищевые жиры:

- сливочное масло (в том числе крестьянское);
- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированное, рапсовое, оливковое) в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда; ограничено для обжаривания в смеси с маргарином.

Кондитерские изделия:

- конфеты (предпочтительнее зефир, пастила-мармелад), карамель, шоколадные - не чаще одного раза в неделю;
- галеты, печенье, крекеры, вафли, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов);
- пирожные, торты (песочные и бисквитные без крема);
- джемы, варенье, повидло, мед промышленного выпуска.

Овощи:

- картофель, капуста белокочанная, капуста цветная, морковь, свекла, огурцы, томаты, кабачки, патиссоны, лук, чеснок, петрушка, укроп, сельдерей, томатная паста, томат-пюре.

Фрукты:

- яблоки, груши, бананы, ягоды (за исключением клубники);
- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) с учетом индивидуальной переносимости;
- сухофрукты.

Бобовые: горох, фасоль, соя.

Соки и напитки:

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью), предпочтительно в мелкоштучной упаковке;
- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;
- витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;
- кофе (суррогатный), какао, чай.

Консервы:

- говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса);
- консервы обеденные (в виде исключения при отсутствии натуральных продуктов);
- лосось, сайра (для приготовления, супов);
- компоты, фрукты дольками, баклажанная и кабачковая икра;
- зеленый горошек;
- томаты и огурцы стерилизованные.

Хлеб, крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.

Не рекомендуются в организованном детском питании:

- мясо утки и гуся;
 - кулинарные жиры;
 - газированные напитки;
 - напитки на основе синтетических ароматизаторов (типа "Зукко" и т. п.);
 - закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки);
 - майонез, горчица, хрен.
-