

ПЕРЕЛІК

питань для проведення планового (позапланового) заходу державного нагляду (контролю) щодо дотримання суб'єктом господарювання вимог санітарного законодавства у загальноосвітньому навчальному закладі

Сфера державного нагляду (контролю): заходи щодо дотримання вимог санітарного законодавства у загальноосвітньому навчальному закладі										
№ з/п	Вимога законодавства, якої повинні дотримуватися суб'єкти господарювання у відповідній сфері державного нагляду (контролю)	Посилання на законодавство, в якому міститься вимога (скорочене найменування, номер акта (документа) та номер статті, її частини, пункту, абзацу)	Назва об'єкта, на який спрямована вимога законодавства	Діяльність, на яку спрямована вимога законодавства (із зазначенням коду згідно з КВЕД)	Код цілі державного нагляду (контролю)	Ризик настання негативних наслідків від провадження господарської діяльності		Ймовірність настання негативних наслідків (від 1 до 4 балів, де 4-найвищий рівень ймовірності)	Питання для перевірки дотримання вимоги законодавства (підлягає включенню до переліку питань щодо проведення заходу державного нагляду (контролю))	Примітки
						небезпечна подія, що призводить до настання негативних наслідків	негативний наслідок			
1	Підприємства, установи, організації та громадяни при розробленні і використанні нових технологій, проектуванні, розміщенні, будівництві, реконструкції та технічному переобладнанні	Частина перша статті 15 ЗУ № 4004-XII	Загальна середня освіта	85.31	01	Травмування, отруєння	Шкода здоров'ю	3	Вимоги санітарного законодавства під час розроблення і використання нових технологій, проектування, розміщення, будівництва, реконструкції	

	підприємств, виробничих об'єктів і споруд будь-якого призначення, плануванні та забудові населених пунктів, курортів, проектуванні і будівництві каналізаційних, очисних, гідротехнічних споруд, інших об'єктів зобов'язані дотримувати вимог санітарного законодавства								та технічного переобладнання приміщень закладу дотримуються	
2	Будівля загальноосвітнього навчального закладу повинна бути розміщена на відстані 100-170 м від проїжджої частини дороги. Через територію школи не повинні проходити повітряні лінії електропередач з напругою в 35 кВ і більше (п. 8.23 Зміни N 4-8 до ДБН 360-92 "Містобудування. Планування і забудова	Пункт 2.4 ДСанПіН 5.5.2.008-01	Загальна середня освіта	85.31	01	Травмування	Шкода здоров'ю дітей	3	Територія закладу з урахуванням відстані від проїжджої частини дороги відповідає санітарним вимогам	

<p>міських і сільських поселень"). Радіус обслуговування від місця проживання до загальноосвітнього навчального закладу повинен складати не більше 0,5 км пішохідної доступності. Дозволяється розміщення шкіл на відстані транспортної доступності: для учнів шкіл I ступеня - 15 хв. (в один бік), для учнів шкіл II і III ступенів - не більше 30 хв. (в один бік). У сільській місцевості розміщення шкіл передбачає для учнів I ступеня радіус пішохідної доступності не більше 2 км і не більше 15 хв. в один бік - при транспортному забезпеченні учнів. Підвезення учнів до навчального закладу у сільській місцевості повинно здійснюватись спеціальним транспортом.</p>									
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>Максимальний радіус обслуговування учнів шкіл II-III ступенів не повинен бути більшим 15 км. Транспортним обслуговуванням забезпечуються учні, які проживають на відстані від школи понад 3 км, з попередньо визначеними зупинками відповідного транспорту. Відстань від місця проживання до місця збору на зупинці не повинна бути більшою 500 м. Для учнів, які проживають на відстані більшій за максимально допустимі границі транспортного обслуговування, а також при транспортній недоступності в період негоди, повинен передбачатися пришкільний інтернат із розрахунку 10 відсотків місць від</p>									
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

	загальної місткості закладу									
3	Ділянки під забудову шкіл повинні розташовуватися в зонах населеного пункту з дотриманням санітарних норм щодо відстані від джерел викидів шкідливих речовин, шуму, вібрації, електромагнітних та іонізуючих випромінювань. Не допускається їх розміщення в санітарно-захисних зонах промислових підприємств та інших об'єктів, що є джерелами забруднення довкілля небезпечними факторами. Санітарно-захисні зони слід затверджувати згідно з додатком до Державних санітарних правил планування та забудови населених пунктів, затверджених	Абзац перший пункту 2.3 ДСанПіН 5.5.2.008-01, пункт 4.2 ДСН наказу МОЗ № 173	Загальна середня освіта	85.31	01	Отруєння, радіаційні ураження	Шкода здоров'ю	4	Розміщення закладу від джерел викидів шкідливих речовин, шуму, вібрації, електромагнітних та іонізуючих випромінювань відповідає вимогам	

	наказом МОЗ України від 19.06.96 р. N 173									
4	Відстань від станцій технічного обслуговування (СТО), автозаправних станцій (АЗС) до шкільної ділянки визначається за погодженням з органами Держсанепіднагляду, яка не може бути меншою ніж 50 м (Зміни N 4-8 до ДБН 360-92 "Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень", пп. 7.54, 7.55) та Державні санітарні правила планування та забудови населених пунктів N 173 додаток N 10	Абзац третій пункту 2.3 ДСанПіН 5.5.2.008-01, додаток 10 ДСН наказу МОЗ №173	Загальна середня освіта	85.31	01	Отруєння, травмування	Шкода здоров'ю	3	Відстань від станцій технічного обслуговування (СТО), автозаправних станцій (АЗС) до шкільної ділянки відповідає вимогам додатку № 10 ДСН наказу МОЗ № 173	
5	Площа озеленення земельної ділянки повинна складати 45-50 відсотків загальної площі ділянки. Якщо ділянка прилягає безпосередньо до зелених масивів	Пункт 2.8 ДСанПіН 5.5.2.008-01	Загальна середня освіта	85.31	01	Отруєння	Шкода здоров'ю	4	Площа озеленення земельної ділянки та правила висадження зелених насаджень	

<p>(парків, садів, скверів), а також при розміщенні шкіл у сільській місцевості або за умов їх реконструкції, площі зелених насаджень допускається скорочувати, але не більше ніж на 30 відсотків. Високорослі дерева належить висаджувати на відстані не меншій ніж 10 м від стін з вікнами навчальних приміщень, а кущі - не меншій ніж 5 м. Розташування та орієнтація основних функціональних приміщень загальноосвітніх навчальних закладів повинні забезпечувати безперервну тригодинну тривалість інсоляції на день. Нормативна тригодинна інсоляція повинна бути забезпечена на території спортивної зони та зони</p>							<p>дотримуються Колючі дерева і кущі (біла акація, глід, шипшина тощо) і рослини з отруйними ягодами ("вовче лико", "брюнія", "сумах отруйний", рицина та інші), гриби на території відсутні</p>	
---	--	--	--	--	--	--	--	--

	відпочинку, у тому числі спортивних та ігрових майданчиках. Забороняється біля школи висаджувати колючі дерева і кущі (біла акація, глід, шипшина тощо) і рослини з отруйними ягодами ("вовче лико", "брюнія", "сумах отруйний", рицина та інші), вирощувати									
6	Земельна ділянка поділяється на такі функціональні зони: - навчальна; - навчально-виробнича; - навчально-дослідна; - фізкультурно-спортивна; - відпочинку; сільськогосподарська (для шкіл в сільській місцевості); - житлова. Розміри зон ділянок шкіл визначаються завданням на проектування. Фізкультурно-спортивну зону слід розміщувати поруч з навчальною, але не з	Пункти 2.10- 2.15 ДСанПіН 5.5.2.008-01	Загальна середня освіта	85.31	01	Травмування	Шкода здоров'ю	3	Функціональні зони виділені та обладнані відповідно до санітарних вимог	

<p>боку вікон приміщень для початкових класів. Майданчики для ігор з м'ячем та метання спортивних снарядів розміщуються на відстані не меншій ніж 25 м, від вікон навчальних та навчально-допоміжних приміщень будинків (при наявності огорожі 3 м заввишки і не менше 15 м завдовжки), майданчики для інших видів фізкультурних занять - на відстані не меншій ніж 10 м. Спортивні майданчики повинні мати тверде покриття. Спортивні майданчики доцільно розміщувати по довжині з півночі на південь. Бігова доріжка влаштовується навколо футбольного поля, доріжка</p>									
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>довжиною 100 м входить до складу бігової. Ями для стрибків у довжину і висоту заповнюються піском, змішаним з тирсою. При будівництві бігових доріжок і спортивних майданчиків (волейбольних, баскетбольних, гри у ручний м'яч) необхідно використовувати дренаж. Комбінований майданчик можна асфальтувати (бетонувати), футбольне поле повинно мати трав'яне покриття. З метою попередження травм майданчики повинні мати рівну поверхню. Забороняється проводити заняття на зволжених майданчиках. Борти ям для стрибків, крім переднього, оббиваються гумою. Наливні льодові катки</p>									
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>для катання, хокею та швидкісного бігу на ковзанах повинні мати товщину льоду 5-6 см, гладку поверхню без розколин і виямок. Штучне освітлення катка повинно бути рівномірним на всій льодовій поверхні і повинно становити не менше 100 лк. Майданчики для учнів 1-4 класів повинні бути обладнані тіншовими навісами, ліанами, гірками для спуску, гойдалками, бетонованою стіною для ігор з м'ячем і малювання, лавками, доріжками з твердим покриттям для катання на роликових ковзанах та велосипедах, плескальним басейном. Займатися на спортивних майданчиках дозволяється тільки у спортивному одязі та взутті. Діти повинні бути ознайомлені з</p>									
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>житлової зони повинні становити не менше 50 м. Відстань від спальних корпусів до автомагістралей повинна бути не меншою 150 м, до господарської зони - не меншою 100 м. На території земельної ділянки повинні бути передбачені поливальні установки та питні фонтани. Для поливу земельна ділянка обладнується водопроводом і оснащується спеціальними кранами. Територія ділянки повинна бути освітлена у вечірній час при нормі освітленості на землю - 10 лк. Майданчики для рухливих ігор та відпочинку повинні розташовуватися біля виходів з приміщень (для максимального використання їх під час перерв) і бути розділені для учнів кожної вікової групи.</p>									
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

	<p>Використання внутрішнього двору навчальних закладів для господарських потреб (стоянка автотранспорту, меблів, обладнання, макулатури, металобрухту, будівельних матеріалів тощо) забороняється.</p> <p>Навчально-дослідна зона повинна бути не більшою 25 відсотків площі земельної ділянки. У міських школах вона може бути зменшена за рахунок будівництва на ділянці парників, теплиць і оранжерей, органічно пов'язаних з комплексом кабінетів біології та хімії</p>									
7	<p>Господарська зона повинна мати окремий в'їзд і розташовуватися поблизу навчально-виробничої зони, приміщень їдальні. У цій зоні розміщуються ремонтні майстерні, склади, гаражі,</p>	<p>Абзац перший пункту 2.12 ДСанПіН 5.5.2.008-01, ДСН наказу МОЗ № 145</p>	<p>Загальна середня освіта</p>	85.31	01	<p>Інфікування/отруєння</p>	<p>Шкода здоров'ю</p>	3	<p>Сміттезбірник и встановлені відповідно до вимог, обладнані кришками. Санітарне очищення території</p>	

	підсобно-виробничі приміщення, навіси, сміттєзбірники. Сміттєзбірники повинні щільно закриватися кришками і встановлюватися на відстані не менш ніж 25 м від вікон і входу до їдальні на бетонованому або асфальтованому майданчику під навісом								загальноосвітніх навчальних закладів відповідас санітарним вимогам	
8	Здача в оренду території, будівель, приміщень, обладнання підприємствам, установам, організаціям іншим юридичним та фізичним особам для використання, що не пов'язано з навчально-виховним процесом, не дозволяється	пункт 3.19 ДСанПіН 5.5.2.008-01	Загальна середня освіта	85.31	01	Інфікування, травмування, отруєння	Шкода здоров'ю	3	Територія, будівлі, приміщення, обладнання в оренду юридичним та фізичним особам для використання, що не пов'язано з навчально-виховним процесом не надані	
9	Склад і площі приміщень загальноосвітнього навчального закладу визначаються за	Абзац перший пункту 3.3, додаток 2 ДСанПіН	Загальна середня освіта	85.31	01	Інфікування, травмування, отруєння	Шкода здоров'ю	2	Склад і площі приміщень закладу визначені за розрахунком,	

<p>розрахунком, виходячи з призначення приміщень, наповнюваності груп при різних видах навчальних занять та показників розрахункової площі на одного учня (Додаток 2). Допускається добудова додатково до школи блоку плавального басейну за умови, що для цього є відповідна земельна ділянка. Кількість класів, навчальних приміщень, лабораторій, навчально-спортивних залів слід розраховувати, виходячи із кількості годин занять в одну зміну і їх зайнятості не менш як 75 відсотків навчального часу. Підлога приміщень загальноосвітніх навчальних закладів повинна бути з деревини або лінолеуму на теплій основі, не мати щілин,</p>	5.5.2.008-01						<p>виходячи з призначення приміщень, наповнюваності і груп при різних видах навчальних занять та показників розрахункової площі на одного учня</p>	
---	--------------	--	--	--	--	--	--	--

	<p>підлога туалетних та умивальних кімнат повинна вистилатися керамічною або мозаїчною шліфованою плиткою. Забороняється використовувати цементні, мармурові або інші подібні матеріали для настилу підлоги усіх приміщень. Стіни навчальних приміщень повинні бути гладкими та такими, щоб їх прибирання було можливе вологим способом.</p>									
10	<p>Виробничі приміщення харчоблоку проектується із урахуванням розміщення в них технологічного устаткування. Кухонні плити, які працюють на твердому паливі, можна передбачати тільки в сільських школах з наповнюваністю не більше 80 учнів. Кухні в школах повинні бути</p>	<p>Абзаци перший, другий, третій пункту 3.8 ДСанПіН 5.5.2.008-01</p>	<p>Загальна середня освіта</p>	85.31	01	<p>Інфікування/ отруєння</p>	<p>Шкода здоров'ю</p>	3	<p>Виробничі приміщення харчоблоку, обідній зал відповідають санітарним вимогам</p>	

<p>розраховані на розміщення в них устаткування для приготування їжі із сировини, а також - з напівфабрикатів. Площу обіднього залу (без кімнати для роздачі) слід приймати із розрахунку на одного учня не менше як 0,75 кв. м в школах до 80 місць і 0,65 кв. м - більше 80 місць. Максимальна наповнюваність обідніх залів становить - 350-490 місць, при цьому у школах-інтернатах не допускається більше 2-х посадок учнів, узагальноосвітніх школах - 3-х. Із виробничих приміщень харчоблоків слід передбачити окремий вихід на територію подвір'я. Харчоблоки допускається розміщувати на цокольних поверхах, заглиблених не нижче</p>									
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>0,5 м від запланованої відмітки тротуару, при забезпеченні цих приміщень природним освітленням, ефективною штучною вентиляцією і при відмітці підлоги не нижче 1 м найвищого рівня ґрунтових вод. Обідні зали слід обладнувати столами на 4-6-10 місць і стільцями або табуретами. Відстань (см): між столами і роздачею чи вікном (дверима) для прийому брудного посуду повинна бути 150-200; між рядами столів - 100-150; між столами і стіною - 40-60. Столи повинні мати гігієнічне покриття, що легко миється, стійке до дії гарячої води і дезінфікуючих засобів. Столи щодня миють гарячою водою з кальцинованою содою та милом, а після кожного прийому їжі протирають вологими і</p>									
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

	чистими ганчірками. Умивальники слід передбачати із розрахунку один на 20 місць, електрорушники - один на 40 місць. Для дітей початкових класів висота столів та стільців повинна відповідати зросту дітей. Меблі для них встановлюються окремо від столових меблів для середніх та старших класів									
11	Забороняється використання приміщень харчоблоку, їдалень, роздаткових, буфетів не за призначенням	Абзац шостий пункту 3.8 ДСанПіН 5.5.2.008-01	Загальна середня освіта	85.31	01	Травмування	Шкода здоров'ю	2	Приміщення харчоблоку, їдальні, роздаткових, буфетів використовуються за призначенням	
12	Приміщення для організації продовженого дня для учнів загальноосвітніх навчальних закладів слід передбачити із розрахунку 20 відсотків від загальної кількості учнів 1-4 класів і 10	Пункти 3.9, 8.5, 9.18 ДСанПіН 5.5.2.008-01	Загальна середня освіта	85.31	01	Травмування, інфікування	Шкода здоров'ю	3	Приміщення для організації продовженого дня, класна та ігрова кімнати, а також кімната для відпочинку для учнів перших класів виділені,	

	<p>відсотків - учнів 5-9 класів. Кімнати для відпочинку (сну) для першокласників та ізолятор повинні бути обладнані ліжками з жорстким ложем. Забороняється обладнання спальних кімнат двоярусними ліжками. У загальноосвітніх навчальних закладах, де організовано навчання учнів перших класів, повинні бути обладнані приміщення, у тому числі класна та ігрова кімнати, а також кімната для відпочинку як мінімум на паралель класів</p>								кімнати для відпочинку (сну) для першокласників та ізолятор обладнані ліжками з жорстким ложем	
13	<p>Підведення холодної та гарячої води повинно бути забезпечене у: класні кімнати, кабінети, майстерні, лабораторії, приміщення для продовженого дня,</p>	<p>Абзац перший пункту 7.4 ДСанПіН 5.5.2.008-01</p>	<p>Загальна середня освіта</p>	85.31	01	<p>Порушення дотримання санітарних та гігієнічних норм</p>	<p>Шкода здоров'ю</p>	3	<p>Підведення холодної та гарячої води у приміщення закладу забезпечено</p>	

	роздягальні при спортивному залі, приміщення для гурткової роботи, харчоблок, до умивальників в туалетах, кабінки для гігієни жінок, кімнату для техперсоналу, вчительську, кабінет директора, медичний блок, кінопроекційну, фотолабораторію, кабінет військової підготовки, спальні корпуси									
14	Нормативна тривалість інсоляції повинна бути забезпечена: у житлових квартирах – не менше однієї житлової кімнати в одно-, дво-, трикімнатній квартирі і не менше двох житлових кімнат в чотирикімнатній квартирі, в спальнях гуртожитків і готелів (не менше 60% кімнат). Розташування та орієнтація основних функціональних приміщень дитячих	Абзац третій пункту 4.6 наказу МОЗ №173	Загальна середня освіта	85.31	01	Погіршення зору	Шкода здоров'ю дітей	3	Розташування та орієнтація основних функціональних приміщень закладу забезпечує безперервну тригодинну тривалість інсоляції на добу	

	дошкільних закладів, загальноосвітніх шкіл, шкіл-інтернатів, закладів охорони здоров'я і відпочинку повинні забезпечувати безперервну тригодинну тривалість інсоляції на добу. Нормативна тригодинна інсоляція повинна бути забезпечена на територіях дитячих гральних, спортивних майданчиків житлових будинків, дошкільних закладів, шкіл, спортивної зони та зони відпочинку									
15	Усі навчальні приміщення загальноосвітніх навчальних закладів повинні мати природне освітлення. Незалежно від розміщення вікон (збоку, зверху) в навчальних приміщеннях світло повинно падати на робочі місця зліва	Речення перше та друге абзацу першого пункту 4.1 ДСанПіН 5.5.2.008-01	Загальна середня освіта	85.31	01	Погіршення зору	Шкода здоров'ю	4	Усі навчальні приміщення закладу повинні мати природне освітлення, в навчальних приміщеннях світло на робочі місця падає зліва	

16	В Україні із вересня до травня необхідно підвищувати рівень освітлення навчальних приміщень за допомогою штучного освітлення. Для освітлення третього ряду парт слід у навчальних приміщеннях передбачати окреме включення другого від вікон ряду електроламп	Абзац перший пункту 4.2 ДСанПіН 5.5.2.008-01, пункти з 36 по 50 таблиці Д.1 додатку Д ДБН В.2.5-28:2018	Загальна середня освіта	85.31	01	Порушення зору, травмування	Шкода здоров'ю	4	Рівні штучного освітлення приміщень навчального закладу вимогам таблиці Д.1 додатку Д ДБН В.2.5-28:2018 відповідають
17	Будівлі шкіл повинні бути обладнані системами господарсько-питного, протипожежного і гарячого водопостачання, каналізацією. Водопостачання та каналізація в школах повинні бути централізованими.	Пункти 7.2, 7.3 ДСанПіН 5.5.2.008-01	Загальна середня освіта	85.31	01	Порушення дотримання санітарних та гігієнічних норм	Шкода здоров'ю	3	Будівля закладу системою господарсько-питного, протипожежного і гарячого водопостачання, каналізацією обладнана. Водопостачання та каналізація у

<p>У випадках відсутності в населеному пункті централізованої системи водопостачання і каналізації організація водопостачання та відведення стоків має бути погоджена з територіальними санепідстанціями.</p> <p>Для шкіл у місцевості, де відсутня каналізаційна система передбачаються теплі туалети, прохід до яких з будівлі школи здійснюється через подвійний тамбур.</p> <p>Для 4-го кліматичного району, а також у сільській місцевості допускається організовувати туалети вигрібного типу окремо від будівлі закладу. Вигрібна яма та сміттезбірник не повинні</p>								<p>закладі централізовані, за відсутності каналізування вигрібна яма обладнана та утримується відповідно до вимог; теплі туалети, умивальні обладнання, у робочому стані</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

	заповнюватись більше ніж на 2/3 його об'єму. Після їх випорожнення необхідно здійснювати їх дезінфекцію зрошуванням 10% розчином хлорного вапна, 5% розчином нейтрального гіпохлориту кальцію. З метою попередження розмноження мух та знищення їх у фазі розвитку, 1 раз на 5-10 днів вигрібні ями обробляються одним із засобів, запропонованих методичними вказівками по боротьбі з мухами									
18	Всі школи повинні забезпечуватися доброякісною питною водою. Питна вода, призначена для споживання людиною, повинна відповідати таким гігієнічним вимогам:	Частина перша речення першого пункту 7.1 ДСанПіН 5.5.2.008-01, пункт 3.1 ДСанПіН	Загальна середня освіта	85.31	01	Інфікування/отруєння	Шкода здоров'ю	4	Заклад забезпечений доброякісною питною водою	

	<p>бути безпечною в епідемічному та радіаційному відношенні, мати сприятливі органолептичні властивості та нешкідливий хімічний склад.</p> <p>Для виробництва питної води слід надавати перевагу воді підземних джерел питного водопостачання населення, надійно захищених від біологічного, хімічного та радіаційного забруднення.</p>	2.2.4-171-10								
--	---	--------------	--	--	--	--	--	--	--	--

19	<p>Використання парових котлів для опалення шкільних будівель забороняється. Опалювальні прилади (радіатори) в навчальних приміщеннях слід закривати легкою дерев'яною або металевою решіткою. Не допускається використання дерев'яно-стружкових та дерев'яно-волокнистих плит. При розміщенні опалювальних приладів у стінах, підлозі температура стін повинні бути 33-38 град. С, підлоги - 18,5-28 град. С, підвіконня - 40-45 град. С, стелі - 29-32 град. С при температурі повітря у приміщенні 21 град. С і вище. Найбільш раціональне розміщення опалювальних приладів у стелі та</p>	<p>Пункти 6.6-6.8 ДСанПіН 5.5.2.008-01</p>	<p>Загальна середня освіта</p>	85.31	01	Отруєння, травмування	Шкода здоров'ю	3	<p>Система опалення наявна, функціонує. Пічне опалення обладнано відповідно до вимог</p>
----	---	--	--------------------------------	-------	----	-----------------------	----------------	---	--

	<p>підлозі. Пічне опалення допускається тільки в одноповерхових приміщеннях шкіл з малою кількістю учнів (у сільській місцевості), яке повинно бути обладнане в коридорі. Забороняється встановлювати залізні печі. Щоб не забруднювати повітря приміщень окисом вуглецю, пічні труби закриваються не раніше повного згорання палива і не пізніше, як за дві години до приходу учнів.</p>									
20	<p>Критеріями нормування повітряного обміну приміщень шкільних будівель слід приймати динаміку температури, відносної вологості повітря, рівня його бактеріального забруднення, кількості пилу,</p>	<p>Пункти 6.1, 6.2, 6.3 ДСанПіН 5.5.2.008-01</p>	<p>Загальна середня освіта</p>	85.31	01	Порушення	Шкода здоров'ю	3	Система вентиляції централізована функціонує	

<p>концентрацію CO₂, константу зникнення від'ємних іонів. У навчальних приміщеннях необхідно організувати широку аерацію та повітряний обмін через системи вентиляційних каналів. При проектуванні у шкільній будівлі припливно-витяжної системи від актового залу, спортивних приміщень, майстерень, харчоблоку тощо слід передбачати автоматичне управління системами безпосередньо у приміщеннях, для забезпечення у робочий час розрахункових рівнів температури і відносної вологості повітря. У позаурочний час в приміщенні повинна</p>									
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

	<p>підтримуватись температура не нижче 15 град. С. Температура опалювального приладу у робочий час повинна бути не вищою 40 град. С. Рециркуляція повітря у системах повітряного опалювання навчальних приміщень не допускається. Повітрообмін в шкільних їдальнях повинен розраховуватись на поглинання теплонадлишків, які виділяються технологічним обладнанням кухні. Забороняється застосування в навчальних закладах азбестоцементних повітропроводів</p>									
21	У приміщеннях шкіл відносна вологість повітря має бути	Абзац другий пункту 5.5 ДСанПіН	Загальна середня освіта	85.31	01	Переохолодження	Шкода здоров'ю	3	Повітряно-тепловий режим дотримується	

	40-60%; температура повітря в класах і кабінетах 17-20 град. С, в майстернях по обробці металу і дерева 16-18 град. С, в спортивному залі 15-17 С, в роздягальнях при спортивному залі 19-23 град. С, в актовому залі 17-20 С, в бібліотеці 16-18 град. С, в медичних кабінетах 21-23 град. С, в рекреаціях 16-18 град. С, в спальних приміщеннях 18-20 град. С; в умивальних 20-23 град. С; у вестибюлі, гардеробі 16-19 град. С; в туалетах 17-21 град. С; в душових не нижче 25	5.5.2.008-01								
22	Навчальні класи і кабінети обладнуються меблями згідно з діючими нормативними документами. Меблі слід добирати	Пункт 8.2 ДСанПіН 5.5.2.008-01	Загальна середня освіта	85.31	01	Захворювання опорно-рухового апарату	Шкода здоров'ю	4	Меблі промарковані, їх кількість, розміри, колір та розміщення відповідають вимогам	

<p>відповідно до зросту дітей. Заборонено використання замість стільців, лав і табуретів. Для учнів не допустима поза, при якій відстань від поверхні парти до очей менша 30 см. Фізіологічною є поза, при якій кут нахилу грудної частини тіла до поперекової дорівнює 145 град. Для забезпечення учнів меблями, у відповідності з довжиною тіла, необхідно мати б їх розмірів. Різниця між ростовими групами становить - 15 см. У кожному класі (кабінеті) слід передбачати 2-3 розміри меблів з перевагою одного із них. Суттєву перевагу в сучасних умовах мають трансформуючі меблі. Правильне розміщення дітей за шкільними партами</p>									
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>(столами) може бути за умови, коли в одному приміщенні навчаються діти з різницею у віці не більше як два роки. Розміщувати меблі у класній кімнаті прямокутної конфігурації слід так, щоб відстань була: - між зовнішньою стіною і першим рядом парт 0,6-0,7 м (в будівлях із цегли допускаються 0,5 м); - між рядами двомісних парт (столів) - не менше 0,6 м; - між III рядом парт (столів) і внутрішньою стіною або шафами, які стоять біля стіни, не менше 0,7 м; - між передньою партою (столом) і демонстраційним столом не менше 0,8 м; - від передньої стіни з класною дошкою до передніх столів не менше 2,4-2,6 м; - від задніх столів до</p>									
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>кут розглядання до 35 град. Відстань від першого ряду парт до зовнішньої стіни повинна бути 0,8-1,0 м, між рядами парт, столів - 0,6, від задніх парт до шаф, розміщених біля внутрішньої стіни - 0,9-1,0 м. Учні з пониженою гостротою зору повинні сидіти за першими партами в першому ряду (від світлонесучої стіни). Школярі з пониженим слухом розміщуються за першими і другими партами крайніх рядів. Учні, які часто хворіють простудними захворюваннями, ревматизмом, ангінами, розміщуються у третьому ряду парт (біля внутрішньої стіни). Для профілактики порушень постави не менше 2-х разів на рік</p>									
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>школярів пересаджують з першого ряду в третій і навпаки, не порушуючи відповідності групи меблів їх зросту та з урахуванням гостроти зору і слуху. Шкільні меблі розставляються в навчальному приміщенні так, щоб ближче до дошки були менші розміри, далі - більші. Шкільні меблі повинні бути промаркованими. Маркування наноситься у вигляді лінії завширшки 2 см або кола діаметром 2,5 см на обох боках парти, стола, стільця. Меблі 1 групи позначаються оранжевим, 2 - фіолетовим, 3 - жовтим, 4 - червоним, 5 - зеленим і 6 - блакитним кольорами. Окрім кольорового маркування для контролю групи</p>									
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>меблів повинно бути цифрове маркування у вигляді дробу: 2 (група стола, стільця) 115-130 (довжина тіла дітей), яка наноситься на внутрішню поверхню кришки стола. Для визначення учням необхідного розміру меблів у класній кімнаті повинна бути нанесена кольорова мірна вертикальна лінійка. На висоті до 115 см наноситься оранжева лінія, 115-130 см - фіолетова, 130-145 см - жовта, 145-160 см - червона, 160-175 см - зелена, більше 175 см - блакитна. У класному журналі в листку здоров'я необхідно вказати необхідний розмір меблів для кожного учня. Зразок листка здоров'я надано в Додатку 4. Колір фарби для фарбування кришки парт - зелена гама і</p>									
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>натурального дерева пастельних тонів, фарба повинна бути матовою. Класні кімнати для молодших школярів необхідно обладнувати партами. Навчальні кабінети для учнів середніх і старших класів повинні забезпечуватись одно-двомісними столами і стільцями, кабінети хімії, фізики, біології - спеціальними лабораторними столами груп 4, 5, 6. Парти (столи) повинні бути тільки стандартні, погоджені з МОЗ України. Розміри столів і стільців в кожному комплекті меблів повинні співпадати за маркуванням. Лабораторні столи слід покрити лінолеумом або іншими матеріалами, які миються та</p>									
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

	<p>дозволені МОЗ України. В біологічній лабораторії столи кріпляться до полу. Для обладнання кабінету креслення використовують спеціальні столи, кут нахилу кришки яких дорівнює 30 град. при виконанні креслення і 60 град. - при малюванні</p>									
23	<p>Робочі місця у виробничих майстернях школи повинні забезпечувати правильну робочу позу учнів та відповідати вимогам техніки безпеки. Виробничі майстерні повинні бути розраховані на 13-15 робочих місць, обладнаних верстатами і станками. У столярних майстернях повинні бути передбачені верстати висотою</p>	<p>Пункти 8.3, 8.4 ДСанПіН 5.5.2.008-01</p>	<p>Загальна середня освіта</p>	85.31	01	<p>Захворювання опорно-рухового апарату, травмування</p>	<p>Шкода здоров'ю</p>	3	<p>Обладнання майстерень, влаштування робочих місць учнів, інструменти відповідають вимогам</p>	

<p>75,5; 78,0 і 80,5 см; а для обробки металу - верстати висотою 95 і 87 см від підлоги до губок тисків.</p> <p>Верстати в майстерні з обробки металу обладнуються захисними екранами. Кожне робоче місце слід забезпечити сидінням на кронштейні або табуретами висотою 40-42 см, з розміром сидіння 35 х 35 см і 40 х 40 см. Для підбору відповідних меблів у майстернях повинні бути підставки (решітки) розміром 55 х 75 см, висотою 5, 10, 15 см по 5 підставок кожного розміру.</p> <p>Раціонально мати універсальну підставку, де регулюється висота.</p> <p>У столярній майстерні верстати розміщуються або під кутом 45 град. або в три ряди</p>									
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>перпендикулярно світлонесучій стіні. Відстань між верстатами в передньо-задньому напрямі повинна бути не менше 0,8 м, між рядами – 1,2 м. У майстерні по обробці металу раціонально розміщувати верстати так, щоб світло падало на робоче місце спереду або справа. Відстань між рядами - 1,0 м; від внутрішньої стіни до верстатів не менше як 0,8 м. Краще всього розміщувати однойменні верстати в шахматному порядку. Відстань між тисками не менше 1,0 м. У майстернях для учнів 10-12 років слід використовувати інструменти розміром N 1, для 13-15-річних учнів - № 2, після 15 років - інструментами для дорослих. Максимальна маса</p>									
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

	вантажу для підняття школярами: 11-12 років до 4 кг, 13-14 років - до 5 кг, 15 років: хлопчики - 12 кг, дівчатка - 6,0 кг, 16 років відповідно 14 і 7 кг, 17 років - 16,0 і 8,0 кг									
24	Столовий посуд може бути фаянсовий, фарфоровий або із нержавіючої сталі та одноразовий. Не рекомендується використовувати емальований, алюмінієвий посуд і забороняється застосування пластмасового посуду багаторазового використання та поццербленого посуду	Абзац четвертий пункту 3.8 ДСанПіН 5.5.2.008-01	Загальна середня освіта	85.31	01	Інфікування, травмування	Шкода здоров'ю	3	Столовий посуд відповідає вимогам	
25	Для миття столового посуду ручним способом використовується 4-5 ванн (3 - для обробки столових приборів і тарілок, 2 - стаканів). Стакани миються (знежирюються) один раз в окремій ванні.	Абзаци десять, одинадцять дванадцять пункту 10 ДСанПіН 5.5.2.008-01	Загальна середня освіта	85.31	01	Інфікування	Шкода здоров'ю	3	Правила миття посуду, інвентарю, обладнання, відповідають вимогам	

	<p>Тарілки, ложки та виделки - знежирюються двічі. Миючий засіб використовується у першій ванні із розрахунку 100% згідно з інструкцією до нього, у другій ванні - 50%. Полоскання посуду здійснюється у загальній або окремих ваннах, під проточною водою. Помиті ложки та виделки підлягають обов'язковому прожарюванню у духових шафах</p>									
26	<p>Будівля школи повинна забезпечувати оптимальні умови для організації навчально-виховного процесу, відпочинку, харчування учнів. Будівлю школи на території земельної ділянки слід розташовувати так, щоб рівень освітлення та інсоляції</p>	<p>Пункт 3.1 ДСанПіН 5.5.2.008-01</p>	<p>Загальна середня освіта</p>	85.31	01	<p>Порушення санітарно-гігієнічних норм навчально-виховного процесу</p>	<p>Шкода здоров'ю</p>	3	<p>Стан приміщень дозволяє забезпечувати оптимальні умови для організації навчально-виховного процесу, відпочинку, харчування учнів</p>	

<p>навчальних приміщень був оптимальним, а взаємозв'язок між ділянкою і будівлею - раціональним. Блочно-секційна і павільйонна частина навчальних будівель найбільш раціональні для використання. В одній секції слід розміщувати максимум три паралелі класів для дітей одного віку або дві паралелі класів двох суміжних вікових груп (1 і 2, 3 і 4 тощо). Будівлі загальноосвітніх навчальних закладів повинні мати не більше трьох поверхів. При розміщенні загальноосвітніх навчальних закладів у попередньо збудованих 4-, 5-поверхових будівлях, четвертий і п'ятий поверхи відводять під кабінети, які мають</p>									
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

	найменше навчальне навантаження. Кількість учнів загальноосвітнього навчального закладу не повинна перевищувати його проектну місткість									
27	Технічний інвентар для прибирання повинен бути промаркованим, закріпленим за кожним навчальним та допоміжним приміщенням і зберігатися окремо у спеціально виділених місцях разом із спецодягом	Абзац двадцять перший пункту 12 ДСанПіН 5.5.2.008-01	Загальна середня освіта	85.31	01	Розповсюдження інфекційних захворювань	Шкода здоров'ю	3	Технічний інвентар для прибирання промаркований, закріплений за кожним навчальним та допоміжним приміщенням, зберігається окремо у спеціально виділених місцях разом із спецодягом	
28	Хімічні речовини, біологічні чинники та засоби медичного призначення, що застосовуються для проведення дезінфекційних заходів, підлягають гігієнічній регламентації та державній реєстрації	Стаття 34 ЗУ № 1645-III	Загальна середня освіта	85.31	01	Розповсюдження інфекційних захворювань, отруєння	Шкода здоров'ю	3	Дезінфекційні засоби мають свідоцтво про державну реєстрацію та методичні вказівки (інструкції) із застосування, умови їх зберігання та	

	в порядку, встановленому законодавством. Виробництво, зберігання, транспортування, застосування та реалізація дезінфекційних засобів здійснюються з дотриманням вимог відповідних нормативно-правових актів. Застосування дезінфекційних засобів, не зареєстрованих у встановленому порядку в Україні, а також тих, у процесі виготовлення, транспортування чи зберігання яких було порушено вимоги технологічних регламентів та інших нормативно-правових актів, забороняється.								застосування дотримуються	
29	Кількість прийомів їжі та її енергетична цінність встановлюється в залежності від віку,	Абзаци з другого по сьомий пункту 10 ДСанПіН	Загальна середня освіта	85.31	01	Захворювання кишково-шлункового тракту	Шкода здоров'ю	3	Організація раціонального харчування дітей	

<p>стану здоров'я дитини, рівня енерговитрат, типу навчального закладу. Учні першого класу, які навчаються на базі дошкільного навчального закладу, за бажанням батьків, або осіб, які їх замінюють, отримують харчування відповідно до режиму дня закладу. У загальноосвітніх навчальних закладах для учнів 1-12 класів повинно бути організовано одноразове харчування (сніданок). За бажанням батьків учням можуть надаватися гарячі обіди. Для дітей початкових класів в умовах продовженого дня в школах рекомендується триразове харчування (сніданок, обід та підвечірок). При</p>	5.5.2.008-01							Відповідає вимогам	
---	--------------	--	--	--	--	--	--	--------------------	--

<p>цьому підвечірок складає 10% добової калорійності раціону. Учні 5-9 класів, які відвідують групи продовженого дня, повинні забезпечуватися по місцю навчання дворазовим гарячим харчуванням (сніданок та обід), а при тривалому перебуванні в школі - і підвечірком. Протягом дня учень повинен дотримуватися такого режиму харчування: при навчанні в першу зміну - сніданок вдома, другий сніданок в школі для учнів 1-5 класів - після другого уроку, для учнів 6-12 класів - після третього уроку. Для учнів 1-5 класів обід слід організувати о 13-14 годині, а для учнів 6-12 класів - о 14-15 годині. При харчоблоці повинні</p>									
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

	бути списки учнів, які знаходяться на диспансерному обліку і потребують дієтичного харчування.									
30	Наказом керівника закладу призначається особа, відповідальна за організацію харчування дітей. До його обов'язків входять: координація діяльності з роботою медичного персоналу щодо контролю за харчуванням дітей; відпрацюванню режиму і графіка харчування дітей, режиму чергування педагогічних працівників в обідній залі; опрацювання інформації щодо кількості дітей, які потребують гарячого харчування (у тому числі дітей пільгових категорій); участь у бракеражі готової продукції (за відсутності	Пункт 20 Наказу МОЗ, МОН № 242/329	Загальна середня освіта	85.31	01	Захворювання кишково-шлункового тракту, харчові отруєння	Шкода здоров'ю	4	Відповідальна за організацію харчування особа призначена наказом керівника закладу, обов'язки виконуються	

	медичного працівника); контроль за додержанням дітьми правил особистої гігієни та вживанням готових страв, буфетної продукції; контроль за санітарно-гігієнічним станом обідньої зали тощо									
31	Перелік постачальників продуктів харчування та продовольчої сировини визначається рішенням тендерних комітетів (комісій) за погодженням з територіальною установою державної санітарно-епідеміологічної служби. Під час прийняття рішень тендерними комітетами (комісіями) надається перевага постачальникам з прямими поставками та поставками з	Пункт 13 Наказу МОЗ, МОН № 242/329	Загальна середня освіта	85.31	01	Харчове отруєння	Шкода здоров'ю	2	Перелік постачальників харчових продуктів з Держпродспоживслужбою погоджено	

	найменшою кількістю посередників									
32	Постачальники разом із засновником (власником), керівником закладу складають графіки і маршрути постачання	Пункт 18 Наказу МОЗ, МОН № 242/329	Загальна середня освіта	85.31	01	Харчове отруєння	Шкода здоров'ю	2	Графік та маршрут постачання харчових продуктів постачальником та засновником (власником) закладу складені	
33	Оператори ринку використовують лише транспортні засоби, що відповідають таким вимогам: 1) транспортні засоби та/або контейнери, що використовуються для перевезення харчових продуктів, є чистими, утримуються у належному стані, що забезпечує захист харчових продуктів від забруднення, та мають таку конструкцію, що забезпечує результативне	Статті 44, абзаци 49 розділу VII ЗУ № 771/97-ВР	Загальна середня освіта	85.31	01	Харчове отруєння	Шкода здоров'ю	3	Умови транспортування, правила прийому та терміни зберігання харчових продуктів дотримуються	

<p>чищення та/або дезінфекцію; 2) якщо використання транспортних засобів та/або контейнерів для перевезення нехарчових продуктів може призвести до забруднення харчового продукту, для перевезення якого вони можуть потім застосовуватися, вони використовуються тільки для перевезення харчових продуктів; 3) у разі одночасного використання транспортних засобів та/або контейнерів для перевезення харчових та нехарчових продуктів або у разі одночасно перевезення різних харчових продуктів забезпечується таке розділення продуктів, що унеможлиблює їх забруднення. Для уникнення ризику забруднення забезпечується</p>									
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>результативне очищення зазначених транспортних засобів та/або контейнерів перед кожним наступним завантаженням;</p> <p>4) перевезення рідких, гранульованих, порошкових харчових продуктів здійснюється в ємностях та/або контейнерах/танкерах , передбачених для перевезення тільки харчових продуктів. Зазначені ємності та/або контейнери/танкери чітко промарковані державною мовою, що вказує на їх використання виключно для перевезення харчових продуктів, або мають маркування «тільки для харчових продуктів».</p> <p>Оператори ринку дотримуються таких вимог: 1)</p>									
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>забороняється прийняття об'єктів санітарних заходів (крім живих тварин), що використовуються для виробництва харчових продуктів, після переробки яких отриманий харчовий продукт є непридатним для споживання людиною; 2) первинна продукція та всі інгредієнти, які зберігаються на потужностях, утримуються в умовах, що запобігають їх псуванню та забезпечують захист від забруднення; 3) харчові продукти повинні бути захищеними від будь-якого забруднення на всіх стадіях виробництва, переробки та/або обігу; 4) ведеться результативна боротьба із</p>									
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>шкідниками і гризунами; 5) дотримується температурний режим, який унеможливає розмноження мікроорганізмів, формування токсинів. Такий режим не повинен перериватися. Виключення щодо дотримання температурного режиму, який унеможливає розмноження мікроорганізмів, формування токсинів, можливе протягом обмеженого періоду часу в процесі підготовки харчового продукту до перевезення, зберігання, продажу, сервірування харчових продуктів за умови, якщо це не спричиняє ризик здоров'я споживачів; б) потужності з виробництва,</p>									
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>обробки, транспортування, зберігання, первинного пакування перероблених харчових продуктів повинні мати належні приміщення для окремого зберігання перероблених харчових продуктів від неперероблених, у тому числі морозильні камери достатнього розміру;</p> <p>7) якщо харчові продукти мають зберігатися або пропонуватися до споживання при низьких температурах, вони повинні бути якнайшвидше охолоджені після стадії термічної обробки або останньої стадії виробництва до температури, яка не спричинить ризик здоров'ю споживачів;</p> <p>8) розморожування</p>									
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>харчових продуктів здійснюється таким чином, щоб мінімізувати ризик розмноження патогенних мікроорганізмів або формування токсинів у харчових продуктах. Під час розморожування харчові продукти утримуються при температурі, яка не спричиняє ризик здоров'ю споживача. Якщо рідина, яка виникає внаслідок розморожування, може спричинити ризик здоров'ю, вона зливається у безпечний спосіб. Після розморожування харчові продукти утримуються у спосіб, що мінімізує ризик розмноження патогенних мікроорганізмів або формування токсинів;</p> <p>9) небезпечні та/або неістівні речовини,</p>									
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

	включаючи корми для тварин, чітко маркуються та зберігаються в окремих безпечних контейнерах									
34	Медичні працівники школи (при їх відсутності - особи, які затверджено наказом керівника навчального закладу) здійснюють щоденний контроль за якістю продуктів, що надходять до їдальні, умовами їх зберігання, дотримання термінів реалізації і технології виготовлення страв, санітарно-протиепідемічним режимом харчоблоку, фактичним виконанням меню. Відповідальними за виконання норм харчування є засновники (власники), керівники навчального та оздоровчого закладу	Абзац восьмий пункту 3.8 ДСанПіН 5.5.2.008-01.	Загальна середня освіта	85.31	01	Харчові отруєння	Шкода здоров'ю	4	організація харчування дітей у загальноосвітньому навчальному закладі здійснюється у відповідності з інструкціями Міністерства охорони здоров'я України, затвердженим и згідно з чинним законодавством	

35	Режим роботи загальноосвітнього навчального закладу визначається ним на основі нормативно-правових актів та за погодженням з територіальними органами з питань санітарно-епідеміологічного нагляду	Пункт 9.2. ДСанПіН 5.5.2.008-01	Загальна середня освіта	85.31	01		Шкода здоров'ю	3	Режим роботи закладу погоджений з Держспродспо живслужбою, режим, розклад, домашні завдання відповідають вимогам	
36	При використанні у навчальному процесі в загальноосвітніх навчальних закладах аудіовізуальних технічних засобів навчання (ТЗН) встановлюється така тривалість їх застосування (Табл. 4). Кількість уроків із застосуванням ТЗН протягом тижня не повинна бути більшою 3-4 - для учнів початкової школи, 4-6 - для старшокласників	Пункт 9.14 ДСанПіН 5.5.2.008-01	Загальна середня освіта	85.31	01	Порушення зору	Шкода здоров'ю	3	Тривалість використання технічних засобів навчання відповідає вимогам	
37	Після занять з відеодисплейними терміналами необхідно проводити	Частина друга пункту 9.15 ДСанПіН	Загальна середня освіта	85.31	01	Порушення зору	Шкода здоров'ю	3	Після занять з відеодисплейними терміналами	

	гімнастику для очей, яка виконується учнями на робочому місці (Додаток 8)	5.5.2.008-01							гімнастика для очей на робочому місці учнями проводиться	
38	Результати поглиблених медичних оглядів та проведення комплексу оздоровчих заходів в умовах загальноосвітнього навчального закладу повинні розглядатись на педагогічних радах двічі на рік	Пункт 11.8 ДСанПіН 5.5.2.008-01	Загальна середня освіта	85.31	01	Погіршення показників здоров'я	Шкода здоров'ю	3	Результати медичних оглядів учнів розглядаються на педагогічних радах двічі на рік	
39	Система гігієнічного виховання учнів загальноосвітніх шкіл включає наступні елементи: - знайомство з основними гігієнічними вимогами та формування гігієнічних навичок відповідно до шкільної програми та в процесі позакласної роботи; - гігієнічне виховання в сім'ї; - формування в учнів	Абзаци другий, третій, четвертий пункту 12 ДСанПіН 5.5.2.008-01	Загальна середня освіта	85.31	01	Погіршення стану здоров'я	Шкода здоров'ю	3	гігієнічне виховання дітей проводиться	

<p>необхідності розуміння щодо здійснення посильних для них заходів по збереженню власного здоров'я; - контроль гігієнічних знань, навичок, умінь. У гігієнічному вихованні слід виділити такі основні напрями роботи: - оздоровче значення рухової активності, фізичної культури та загартовування; - раціональний режим дня; - гігієна розумової роботи школярів; - гігієна трудового навчання; - громадська і особиста гігієна; - гігієна харчування; - попередження інфекційних захворювань та отруєнь; - профілактика травматизму;- дотримання правил техніки безпеки; - статеве виховання; - запобігання</p>									
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

	формуванню шкідливих звичок та формування здорового способу життя									
40	Періодичні огляди на педикульоз здійснюються медперсоналом із залученням вчителів. Всі учні обов'язково оглядаються після канікул та у подальшому - за епідпоказаннями, вибірково. З метою виявлення вогнищ педикульозу в плановому порядку проводяться огляди різних контингентів населення силами таких груп медпрацівників: учнів загальноосвітніх шкіл та профтехучилищ - після кожних канікул за показаннями - вибірково -	Пункт 11.7 ДСанПіН 5.5.2.008-01, абзац другий, підпункт 4 пункту 5 розділу 3 наказу МОЗ № 38	Загальна середня освіта	85.31	01	Поширення інфекційних хвороб	Шкода здоров'ю	3	періодичні огляди на педикульоз медперсоналом із залученням вчителів здійснюються	

	медперсонал з залученням вчителів									
41	Всі працівники шкіл, в тому числі працівники харчоблоку, повинні проходити обов'язкові медичні огляди у відповідності з діючим законодавством та мати особисті медичні книжки єдиного зразка. Персонал їдалень (роздаткових, буфетів) повинен бути забезпечений санітарним і спеціальним оглядом та необхідними умовами для додержання правил особистої гігієни. До санітарного одягу відносяться халати, фартухи, хустки, ковпаки, до спеціального - халати темного кольору, рукавички гумові, гумове взуття.	Пункт 11.4 ДСанПіН 5.5.2.008-01, абзаци перший та четвертий пункту 1 наказу МОЗ № 280	Загальна середня освіта	85.31	01	Поширення інфекційних хвороб	Шкода здоров'ю	4	Профілактичні медичні огляди працівників організовані та проводяться відповідно до вимог. Особисті медичні книжки наявні.	

	Особисті медичні книжки повинні зберігатися у медичного працівника або у особи, яка закріплена наказом керівника (директора) загальноосвітнього навчального закладу як відповідальна за їх зберігання.									
42	Гігієнічне виховання є одним з головних завдань виховних установ та навчальних закладів. Курс гігієнічного навчання - обов'язкова складова частина загальноосвітньої та професійної підготовки, підвищення кваліфікації кадрів. Гігієнічні знання є обов'язковими кваліфікаційними вимогами для працівників, які підлягають обов'язковим медичним оглядам, а	Абзаци перший та другий статті 21 ЗУ №4004-ХІІ	Загальна середня освіта	85.31	01	Поширення інфекційних захворювань	Шкода здоров'ю	4	Гігієнічне навчання працівниками пройдено	

	також для тих, хто зазнає у виробництві, сфері послуг, інших галузях ризику її небезпечних факторів.									
43	Керівники загальноосвітнього навчального закладу повинні укладати договори з відділами профілактичної дезінфекції щодо проведення дезінфекції, дезінсекції та дератизації	Речення друге пункту 11.6 ДСанПіН 5.5.2.008-01	Загальна середня освіта	85.31	01	Поширення інфекційних захворювань	Шкода здоров'ю	4	Договір щодо проведення дератизаційних, дезінфекційних та дезінсекційних заходів в наявності, організація профілактичних заходів відповідає вимогам	

**Генеральний директор
Директорату громадського здоров'я**

Андрій СКІПАЛЬСЬКИЙ