



ОСВЕЩЕНИЕ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ

В соответствии с требованиями СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях к естественному и искусственному освещению» предъявляются следующие требования:

ЕСТЕСТВЕННОЕ ОСВЕЩЕНИЕ

Во всех учебных помещениях

Без естественного освещения могут быть только:

снарядные, умывальные, душевые, туалеты при гимнастическом зале;

В учебных помещениях должно быть **боковое естественное левостороннее освещение**.

Если глубина помещения больше 6 м обязательно предусматривают дополнительный источник света справа.

Нельзя, чтобы основной поток света был спереди и сзади от обучающихся.

Двустороннее боковое естественное освещение может применяться:

01

мастерских для трудового обучения, актовых и спортивных залах

02

Окна учебных классов ориентированы на юг, юго-восток и восток

03

Окна кабинетов черчения, рисования, и кухня ориентированы на север

04

Окна кабинетов информатики ориентированы - на север, северо-восток



Шторы, жалюзи

не должны быть ниже подоконника.

не должны снижать уровень естественного освещения

из поливинилхлоридной плёнки



Нельзя

закрашивать оконные стекла

расставлять на подоконниках цветы
мыть окна не реже 2 раз в год (осенью и весной)



Допускается

отсутствие инсоляции (солнца) в учебных кабинетах информатики, физики, химии, рисования и черчения, спортивно-тренажерных залах, помещениях пищеблока, актового зала, административно-хозяйственных помещениях.

ИСКУССТВЕННОЕ ОСВЕЩЕНИЕ

В учебных помещениях система общего освещения обеспечивается потолочными светильниками с люминесцентными лампами и светодиодами. Предусматривается освещение с использованием ламп по спектру цветоизлучения: белый, тепло-белый, естественно-белый.



Нельзя

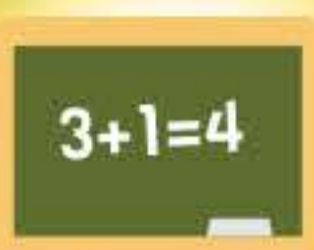
Нельзя одновременно использовать в одном помещении люминесцентные лампы и лампы накаливания



В классах применяют систему общего освещения



Классная доска должна быть хорошо освещена



- Рекомендуется использовать : для потолков - белый, для стен учебных помещений - светлые тона желтого, бежевого, розового, зеленого, голубого; для мебели (шкафы, парты) - цвет натурального дерева или светло-зеленый; для классных досок - темно-зеленый, темно-коричневый; для дверей, оконных рам - белый.
- Очистка осветительной арматуры светильников проводится по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год, и своевременно проводится замена вышедших из строя источников света.
- Неисправные, перегоревшие люминесцентные лампы собираются в контейнер в специально выделенном помещении и направляют на утилизацию в соответствии с действующими нормативными документами.

Что можно реализовывать в школьном буфете



Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся

Фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы и другие)	Поштучно	предварительно вымытые
Вода питьевая негазированная	до 500 мл	в потребительской упаковке промышленного изготовления
Чай, какао-напиток или кофейный напиток с сахаром, в том числе с молоком	200 мл	горячие напитки реализуются не позднее 3 часов с момента приготовления на мармите
Соки фруктовые и овощные, нектары, витаминизированные напитки	до 500 мл	в потребительской упаковке промышленного изготовления
Молоко и молочные напитки стерилизованные (2,5% и 3,5% жирности)	до 500 мл	в потребительской упаковке промышленного изготовления
Кисломолочные напитки (2,5%, 3,2% жирности)	до 200 мл	только при условии наличия охлаждаемого прилавка, в потребительской упаковке промышленного изготовления
Изделия творожные, (не более 9% жирности) кроме творожных сырков	до 125 г	только при условии наличия охлаждаемого прилавка, в потребительской упаковке промышленного изготовления
Сыры сычужные твердые для приготовления бутербродов	до 125 г	в потребительской упаковке
Хлебобулочные изделия	до 100 г	в потребительской упаковке
Орехи сухофрукты кроме арахиса	до 50 г	в потребительской упаковке
Печенье, вафли, миникексы, пряники (в том числе - собственного производства)	до 50 г	в потребительской упаковке промышленного изготовления
Кондитерские изделия сахарные (ирис тираженный, зефир, кондитерские батончики, конфеты), шоколад	до 25 мл	в потребительской упаковке



ПРОДУКТЫ И БЛЮДА, РЕАЛИЗАЦИЯ КОТОРЫХ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

	1	ОСТАТКИ ПИЩИ
		<ul style="list-style-type: none"> Оставшаяся от предыдущего приема, или приготовленная накануне пища
	2	НАПИТКИ
		<ul style="list-style-type: none"> Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья. Простокваша-"самоквас". Квас. Молоко и молочные продукты из хозяйства, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию. Газированные напитки. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
	3	МЯСНЫЕ И РЫБНЫЕ ПРОДУКТЫ И БЛЮДА
		<ul style="list-style-type: none"> Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца. Непотрошенная птица. Мясо диких животных. Мясо водоплавающих птиц. Зельцы, изделия из мясной обреси, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
	4	СЛАДОСТИ
		<ul style="list-style-type: none"> Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты). Карамель, в том числе леденцовая. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров. Жевательная резинка.
	5	ЯЙЦА И БЛЮДА ИЗ ЯИЦ
		<ul style="list-style-type: none"> Яичница-глазунья. Яйца водоплавающих птиц. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйства, неблагополучных по сальмонеллезам.
	6	ОТДЕЛЬНЫЕ БЛЮДА
		<ul style="list-style-type: none"> Окрошки и холодные супы. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом. Паштеты и блинчики с мясом и с творогом. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия.
	7	ОТДЕЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ
		<ul style="list-style-type: none"> Ядро абрикосовой косточки, арахис. Острые (жгучие) приправы: уксус, горчица, хрен, перец острый. Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления. Грибы и блюда приготовленные с их использованием. Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления. Закусочные консервы.

Соблюдение режима влажной уборки в школе и детском саду



ШКОЛА:

- Ежедневно - все помещения общеобразовательной организации подлежат влажной уборке с применением моющих средств.
- После каждой перемены - туалеты, столовые, вестидюли, рекреации.
- После окончания уроков - учебные и вспомогательные помещения, в отсутствие обучающихся, при открытых окнах или фрамугах.
- По окончании каждой смены - (если общеобразовательная организация работает в две смены) моют полы, протирают места скопления пыли (подоконники, радиаторы и др.)
- Не реже 1 раза в сутки - помещения интерната при общеобразовательной организации проводятся: не реже одного раза в месяц - во всех видах помещений общеобразовательной организации и интерната при общеобразовательной организации проводится генеральная уборка.
- Ежемесячно - вытяжные вентиляционные решетки очищают от пыли.

Для проведения уборки и дезинфекции в общеобразовательной организации и интернате при общеобразовательной организации используют моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные в установленном порядке к применению в детских учреждениях, соблюдая инструкции по их применению.



Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств.

ДЕТСКИЙ САД:

Помещения пищеблока

- ежедневно - мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников;
- еженедельно - мытье стен с применением моющих средств, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.
- один раз в месяц - генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

Все помещения детского сада убираются влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (палов и плинтусов и под мебелью, подоконников, радиаторов и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткая мебель и др.).

- Спальные - посленочного и дневного сна,
 - Групповые - после каждого приема пищи.
 - Спортивный зал - 1 раз в день и после каждого занятия.
 - После каждого занятия проветривание в течение не менее 10 минут.
 - Спортивный инвентарь ежедневно протирается влажной ветошью, маты - с использованием мыльно-содового раствора.
 - Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса.
- Ежедневно:
- ковры пылесосят и чистят влажной щеткой или выбивают на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны, затем чистят влажной щеткой;
 - санитарно-техническое оборудование обеззараживается независимо от эпидемиологической ситуации.

Соблюдение режима влажной уборки в школе и детском саду



ШКОЛА:

- Ежедневно - все помещения общеобразовательной организации подлежат влажной уборке с применением моющих средств.
- После каждой перемены - туалеты, столовые, вестидюли, рекреации.
- После окончания уроков - учебные и вспомогательные помещения, в отсутствие обучающихся, при открытых окнах или фрамугах.
- По окончании каждой смены - (если общеобразовательная организация работает в две смены) моют полы, протирают места скопления пыли (подоконники, радиаторы и др.)
- Не реже 1 раза в сутки - помещения интерната при общеобразовательной организации проводятся: не реже одного раза в месяц - во всех видах помещений общеобразовательной организации и интерната при общеобразовательной организации проводится генеральная уборка.
- Ежемесячно - вытяжные вентиляционные решетки очищают от пыли.

Для проведения уборки и дезинфекции в общеобразовательной организации и интернате при общеобразовательной организации используют моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные в установленном порядке к применению в детских учреждениях, соблюдая инструкции по их применению.



Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств.

ДЕТСКИЙ САД:

Помещения пищеблока

- ежедневно - мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников;
- еженедельно - мытье стен с применением моющих средств, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.
- один раз в месяц - генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

Все помещения детского сада убираются влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (палов и плинтусов и под мебелью, подоконников, радиаторов и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткая мебель и др.).

- Спальные - посленочного и дневного сна,
 - Групповые - после каждого приема пищи.
 - Спортивный зал - 1 раз в день и после каждого занятия.
 - После каждого занятия проветривание в течение не менее 10 минут.
 - Спортивный инвентарь ежедневно протирается влажной ветошью, маты - с использованием мыльно-содового раствора.
 - Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса.
- Ежедневно:
- ковры пылесосят и чистят влажной щеткой или выбивают на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны, затем чистят влажной щеткой;
 - санитарно-техническое оборудование обеззараживается независимо от эпидемиологической ситуации.

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА ШКОЛЬНИКА



2. ОСВЕЩЕНИЕ

Естественное освещение сбоку (слева)



4. РАССТОЯНИЕ

Расстояние от монитора до глаз 45-70 см.

5. ПОЛОЖЕНИЕ

Спинка стула поддерживает нижнюю часть спины



1. ВРЕМЯ

Общее время работы 45-90 минут, перерыв каждые 15-30 минут.



3. КОМНАТА

Нейтральная цветовая гамма (оформление комнаты)



5. АКСЕССУАРЫ

Наличие дополнительных аксессуаров (подставки для книг, тумбочка, полки)





Температурный режим



ШКОЛА:

- в учебных помещениях и кабинетах, лабораториях, актовом зале, столовой, рекреациях, гардеробе – от 18 до 24 С;
- в спортивном зале, комнатах для проведения секционных занятий, мастерских – от 17 до 20 С;
- в медицинских кабинетах, раздевальных комнатах спортивного зала – от 20 до 22 С, в душевых – от 24 до 25 С.



ДЕТСКИЙ САД:

- в приемных, игровых ясельных групп – от 22 до 24 С,
- младшей, средней и старшей групп – от 21 до 23 С;
- в спальнях всех групп – от 19 до 20 С;
- в туалетных ясельных групп – от 22 до 24 С,
- в туалетных дошкольных групп – от 19 до 20 С;
- в зале для музыкальных и гимнастических занятий – от 19 до 20 С;
- в зале с ванной бассейна – не < 20 С,
- в раздевалке с душевой бассейна – от 25 до 20 С;
- в помещениях медицинского назначения – от 22 до 24 С.

Для контроля за температурным режимом помещения должны быть оснащены бытовыми термометрами.

СанПиН

2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях"
<http://base.garant.ru/12183577/53f89421bbdaf741eb2d1ecc4ddb4c33/#friends>

СанПиН

2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"
<http://base.garant.ru/70414724/59024ce80075e0ec41e6a94e1d33ae69/>



Проветривание в школе и детском саду.



ШКОЛА:

- Все помещения должны ежедневно проветриваться.
- Учебные помещения проветриваются во время перемен, а рекреационные - во время уроков.
- До начала занятий и после их окончания необходимо осуществлять сквозное проветривание помещений (при наличии 2-х смен обучения - после каждой смены).



ДЕТСКИЙ САД:

- Проветривание в групповых проводится не менее 10 минут через каждые 1,5 часа в отсутствие детей, и заканчивается за 30 минут до их прихода с прогулки или занятий. В спальнях сквозное проветривание проводится до укладывания детей.
- Продолжительность сквозного проветривания определяется погодными условиями, направлением и скоростью движения ветра, эффективностью работы отопительной системы. При проветривании допускается кратковременное снижение температуры воздуха в помещении, но не более чем на 2°C.
- Уроки физической культуры и занятия спортивных секций следует проводить в хорошо аэрируемых помещениях.
- Не допускается сквозное проветривание помещений в присутствии детей, проветривание через туалетные комнаты.

При хорошем отоплении, эффективной работе системы вентиляции, правильной организации проветривания помещений нормативные параметры микроклимата обеспечить нетрудно. Это значит, что дети, находясь в образовательной организации в комфортных условиях будут меньше подвержены заболеваниям, в том числе инфекционным.