



ХАРКІВСЬКА ОБЛАСНА РАДА
КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД «ХАРКІВСЬКИЙ САНАТОРНИЙ
НАВЧАЛЬНО-ВИХОВНИЙ КОМПЛЕКС № 13»

Н А К А З

м. Харків

25.07.2013

№ 169

Про організацію проведення
обов'язкових профілактичних
медичних оглядів учнів школи

На виконання ст.21 Закону України «Про захист населення від інфекційних хвороб», ст.20, 22 «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя», наказу Міністерства охорони здоров'я України від 16.08.2010 № 682 «Про удосконалення медичного обслуговування учнів загальноосвітніх навчальних закладів», з метою проведення обов'язкових профілактичних медичних оглядів учнів перед початком навчального року,

НАКАЗУЮ:

1. Заступнику директора з медичної роботи Рубан В.Т.:

1.1. Організувати проходження вихованцями навчально-виховного комплексу обов'язкових профілактичних медичних оглядів.

з 26.08.13 по 02.09.13

1.2. Скласти графік проведення медичних оглядів та довести його до відома класних керівників і вихователів.

До 20.08.2013

1.3. Доповісти на нараді при директорі про результати профілактичного медичного огляду.

03.09.2013

2. Лікарю-педіатру Івашині Т.Г.:

2.1. Одержати в баклабораторії СЕС Київського району для лабораторних досліджень на дифтерію та кишкові інфекції 9 квачів, із них: 6 на ВL (для носу та зіву) і 3 на кишкову групу .

26.08.2013

2.2. Підготувати медичний кабінет для проведення профілактичних медичних оглядів.

До 26.08.2013

2.3. Сформувати протипедикульозну укладку.

До 26.08.2012

2.4. Направити в лікувальні установи за місцем мешкання вихованців з виявленими захворюваннями та повідомити в поліклініку.

Постійно

2.5. Ізолювати учнів з виявленими інфекційними захворюваннями та подати екстрене повідомлення до відділу епіднагляду Харківського міського управління Головного управління Держсанепідслужби у Харківській області.

Постійно

2.6. Організувати безпечне транспортування учнів, з виявленими інфекційними захворюваннями, в стаціонар або до місця проживання.

Постійно

2.7. Зібрати інформацію про оздоровлення та міграцію учнів підчас канікул.

До 03.09.2013

2.8. Зібрати інформацію у вихованців про проведені профілактичні щеплення, флюорографічне обстеження органів грудної клітки, клініко-лабораторне обстеження та перенесені захворювання за період з 25.05.2013 по 02.09.2013.

До 03.09.2013

2.9. Повідомити в Харківське міське управління Головного управління Держсанепідслужби у Харківській області про результати профілактичного медичного огляду.

До 10 години 02.09.13

3. Заступнику директора з медичної роботи Рубан В.Т. та заступнику директора з виховної роботи Поскребишевій Л.Ю. даний наказ довести до відома співробітників.

До 26.08.2013

4. Контроль за виконанням наказу покласти на заступника директора з медичної роботи Рубан В.Т.

В.о. директора

А.П. Шведова

Рубан В.Т. 315.00.56

З наказом від 25.07.2013 № 169 ознайомлені:

Заступник директора з медичної роботи

В.Т. Рубан

Заступник директора з виховної роботи

Л.Ю. Поскребишева

Лікар-педіатр

Т.Г. Івашина

V. Повітряно-тепловий режим

5.4. Допустимі параметри мікроклімату в опалювальний період в житлових, навчальних приміщеннях і приміщеннях для дозвілля: температура повітря від 18°C до 22°C, відносна вологість – 40-60 %, швидкість руху повітря – не більше 0,25 м/с. У спортивному залі, залі ЛФК, приміщеннях для ритміки та хореографії, майстернях з обробки деревини й металу температура повітря повинна бути 15-18°C, в приміщеннях медичного блоку – 21-23°C.

5.5. Чистота повітря в приміщеннях забезпечується: відповідністю кількості дітей до нормованої наповнюваності; регулярністю вологого прибирання приміщень; використанням всіх видів провітрювання (наскрізне, кутове, однобічне).

IV. Природне і штучне освітлення

. В спеціальних школах (школах-інтернатах) та Центрах іншого профілю дозволяється розміщувати на підвіконнях до двох кімнатних рослин висотою до 20 см.

4.5. Миття вікон з зовнішнього боку слід проводити не менше 3 разів на рік, з внутрішнього – 1 раз на місяць.

4.6. При оздобленні навчальних приміщень необхідно враховувати, що стіни повинні бути світлих тонів: жовтого, бежевого, рожевого, зеленого, блакитного кольорів (окремі елементи інтер'єру можна оздоблювати більш яскравими кольорами); меблі (парти, столи, стільці, шафи) – кольору натурального дерева або світло-зелені; класні дошки – темно-зеленого або зеленого кольорів; стелі, двері, віконні рами – білі; підлога – світлих тонів натурального дерева. При цьому використовуються матеріали та фарби, що створюють матову поверхню.

4.8. Мінімальні рівні штучного освітлення в приміщеннях визначаються згідно із додатком 3 до цих Санітарних правил. При використанні люмінесцентних світильників освітленість на робочих столах і партах в класних кімнатах, кабінетах, майстернях, лабораторіях становить не менше 400 лк (для дітей з порушеннями зору і слуху - 500 лк), в кабінетах

технічного креслення та малювання – 500 лк, у спальнях та ізоляторі – 150 лк, в рекреаціях на рівні підлоги – 150 лк, у спортзалах – 200 лк.

Питний режим

Бутильована вода при надходженні до закладу повинна бути забезпечена документами, що підтверджують її походження, безпеку та якість. Ємності для установок із дозованим розливом води регулярно замінюють, але не рідше ніж 1 раз на 2 тижні. При організації питного режиму у класі повинен бути передбачений запас посуду за кількістю дітей у групі та окремі промарковані підноси для чистого та використаного посуду або запас паперових одноразових стаканів.

VII. Обладнання приміщень

7.1. Навчальні меблі та обладнання приміщень повинні відповідати віковим та морфологічно-функціональним особливостям дітей, враховувати специфіку навчально-виховного процесу, корекційно-реабілітаційних та лікувально-профілактичних заходів.

7.2. Розміщувати меблі у класній кімнаті прямокутної конфігурації слід так, щоб відстань була:

між зовнішньою стіною і першим рядом парт 0,6-0,7 м;

між рядами двомісних парт (столів) – не менше 0,6 м;

між третім 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 м;

від задніх столів до задньої стіни не менше 0,65 м (якщо задня стіна зовнішня, не менше 1,0 м);

від задніх столів до шаф, які стоять вздовж заднього краю стіни, не менше 0,8 м;

від демонстраційного столу до класної дошки не менше 1,0 м;

між столом педагога і переднім столом учнів (вихованців) не менше 0,5 м;

найбільша відстань останнього місця від класної дошки – 9 м;

висота нижнього краю дошки над підлогою для учнів (вихованців) першого класу 0,7-0,8 м, 2-4-го класів – 0,75-0,8 м, 5-12-го класів – 0,8-0,9 м.

7.12. У спеціальних школах (школах-інтернатах) та Центрах для дітей з порушеннями опорно-рухового апарату обладнання санвузлів таке: у житловій зоні – 1 унітаз на 8 дівчаток, 1 пісуар на 12 хлопців і 1 унітаз на 8 хлопців, 1 умивальник на 6 дітей, 1 ножна ванна на 12 дітей; гігієнічні душові – із розрахунку 1 душова сітка на 10 учнів; кімната гігієни дівчаток із розрахунку 1 на 50 дівчаток; при загальношкільних приміщеннях – 1 унітаз на 20 і 1 умивальник на 30 дівчаток; 1 унітаз, 2 пісуари і 1 умивальник на 30 хлопців; для персоналу - не менше 2 санвузлів (1 унітаз та 1 умивальник у кожному).

7.16. Санвузли повинні бути обладнані кабінами з дверима висотою 1 м. У кабінах повинні бути туалетний папір, урни для використаного туалетного паперу, щітки для миття унітазів.

7.17. Висота установки умивальників над підлогою приймається 0,5 м для учнів підготовчого і першого класу, 0,6 м для учнів 2-4-го класів, 0,7 м для учнів 5-12-го класів (у спеціальних школах (школах-інтернатах) та Центрах для розумово відсталих дітей висота установки 50 % умивальників для учнів 5-10-го класів становить 0,65 м); ножних ванн – 0,3 м. Відстань між осями рядів умивальників – не менше 1,4 м, ножних ванн – 2 м.

Харчування.

8.11. Забороняється приймати до харчоблоку продукти:

без супроводжувальних документів, що підтверджують їх походження, якість та безпечність;

продукти, у яких закінчився термін зберігання або придатності до вживання;

з ознаками псування, пошкодження шкідниками;

продукти, що швидко псуються, у яких термін реалізації закінчується менше ніж за 6 годин;

субпродукти, окрім яловичого язика, серця, печінки;

ковбасні вироби першого й нижчого гатунку, кров'яні, ліверні ковбаси, зельци, сальтисони тощо;

непатрану птицю;

м'ясо та яйця водоплавної птиці;

будь-які кулінарні напівфабрикати фабричного походження;

консерви з порушенням герметичності, бомбажем, деформовані, з пошкодженими етикетками або

без маркування;

консервовані продукти домашнього виготовлення;

закусочні овочеві консерви (з обсмажених коренеплодів, фаршированих овочів, комбіновані м'ясо-овочеві та з крупами);

консерви з риби, яка була попередньо оброблена підсушкою, смаженням або копченням;

консерви рибні у томатному соусі, у маринаді, желе, у складних соусах, комбіновані риборослинні,

закусочні консерви, паштети;

сирокочені м'ясні гастрономічні вироби та ковбаси;

гострі соуси, кетчупи, майонези, аджики, мариновані овочі та фрукти;

кулінарні жири, спреди, маргарини та інші гідрогенізовані жири;

каву натуральну, тонізуючі, у тому числі енергетичні, напої;

газовані напої, сильногазовану питну та столову мінеральну воду;

чіпси, гострі сухарики, солоні горішки та інші сухі закуски, жувальну гумку;

гриби;

свіжі екзотичні фрукти (фейхоа, кокос, ананас, гуава, манго, папайя, авокадо тощо).

Забороняється:

використання залишків їжі від попереднього прийому або з минулого дня;

повторне замороження продуктів та зберігання продуктів після первинної обробки;

виготовлення кисляку, йогуртів, сиру та інших кисломолочних продуктів; млинців, вареників, пельменів із сирим м'ясом, макаронів «по-флотськи» з сиром м'яким або м'ясом, млинців з сиром м'яким або м'ясом; кондитерських виробів з кремом; квасу, лимонадів, напоїв, морсів власного приготування; холодців, зельців, заливних м'ясних чи рибних блюд; форшмаку з оселедцю; виробів у фритюрі, паштетів, перших страв на бульйоні з свинячих та яловичих кісток; яєшні-глазуні; складних салатів (більше трьох складників);

використання фляжного молока, сметани, сиру без додаткової термічної обробки; переливання кисломолочних напоїв із дрібної споживчої тари в одну ємність.

8.12. Про включення до асортименту нових продуктів та страв повідомляються територіальні органи Держсанепідслужби України.

8.13. Щоденно в спеціальній школі (школі-інтернаті) та Центрі медичним працівником здійснюється відбір добових проб кожної приготованої страви у спеціально підготовлені ємності з кришками. Супи, напої, гарніри відбираються в об'ємі не менше 100 мл; м'ясні, рибні страви, салати, холодні закуски – від 50 г до 100 г. Кількість порцій на кожний прийом їжі при приготуванні на харчоблоці повинна враховувати й об'єм добових проб та бракеражні порції.

Добові проби зберігаються у холодильнику для готової продукції протягом 24 годин після видачі страв при температурі від +2 до +6°C з маркуванням назви страви та часу реалізації. Після закінчення терміну зберігання добові проби утилізуються як харчові відходи, ємності і кришки ретельно миються та кип'ятяться 15 хвилин у 2% розчині харчової соди або 30 хвилин без додавання соди.

8.14. Дозвіл на видачу готової їжі дає медичний працівник за органолептичними показниками до надходження страв на роздачу. У бракеражному журналі обов'язково вказуються дата, назва страви та який прийом їжі (сніданок, обід тощо); оцінка виконання меню з зазначенням фактичного об'єму готової страви, правильності кулінарної обробки та якості страви; дозвіл на видачу їжі з особистим підписом медичного працівника.

8.15. Утримання та оснащення приміщень харчоблоку спеціальної школи (школи-інтернату) та Центру, транспортування, приймання та зберігання харчових продуктів, обробка сировини, виробництво та реалізація продукції, а також умови праці та особиста гігієна персоналу харчоблоку повинні відповідати вимогам [Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах](#), затвердженої наказом Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров'я України від 17 квітня 2006

року № 298/227, зареєстрованої в Міністерстві юстиції України 05 травня 2006 року за № 523/12397, та Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України, Міністерства освіти і науки України 01 червня 2005 року № 242/329, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 15 червня 2005 року за № 661/10941.

8.16. Забороняється будь-яка оренда приміщень харчоблоку, їдалень, роздаткових, буфетів або використання цих приміщень персоналом та населенням для святкувань та інших заходів.

Режим.

Тривалість нічного сну учнів (вихованців) молодшого шкільного віку повинна бути не менше 10 годин, середнього шкільного віку – 9 годин, старшого шкільного віку – 8,5 години.

9.4. Для дітей молодшого шкільного віку тривалість денного сну складає від 1 до 2 годин. Також денний сон рекомендується ослабленим дітям інших вікових груп за медичними показаннями.

9.5. Тривалість прогулянок, умови та організація їх проведення залежать від віку, стану здоров'я і профілю спеціальної школи (школи-інтернату) та Центру. Для учнів (вихованців) молодшого шкільного віку загальна тривалість прогулянок повинна бути не менше 3,5 години на день, середнього шкільного віку – 3 години, старшого шкільного віку – 2,5 години.

9.8. Кількість навчальних годин (сумарно інваріантна частина, варіативна, фізична культура) повинна становити на тиждень не більше: у підготовчому, 1-му класі – 20 годин, у 2-му – 21 годину, 3-4-му – 22 години, 5-му – 25 годин, 6-му – 28 годин, 7-му – 30 годин, 8-12-му – 32 години.

9.20. Безперервна робота з екраном персонального комп'ютера (далі – ПК) повинна бути не більше:

для учнів 1-х класів -10 хв.;

для учнів 2-4-х класів – 15 хв.;

для учнів 5-7-х класів – 20 хв.;

для учнів 8-9-х класів – 25 хв.;

для учнів 10-12-х класів – до 30 хв.

Після безперервної роботи за ПК необхідно проводити 2-3-хвилинні вправи для профілактики зорової втоми; через 20-30 хвилин роботи з використанням ПК – фізичні вправи для профілактики загального стомлення.

9.22. Рівні звуку шуму, що проникає до приміщень закладу, та рівень шуму на території не повинні перевищувати 50 дБ. При використанні аудіотехніки на регуляторах гучності звуковідтворювальної техніки повинні бути мітки максимального рівня гучності у класній кімнаті для мовної та музичної інформації – відповідно 50 дБ та 70 дБ. Навушники для індивідуального використання аудіотехніки повинні мати мале нелінійне викривлення (до 0,5 %), широкий частотний діапазон (31,5-20000 Гц), їх конструкція повинна захищати від зовнішніх шумів – знижувати зовнішні шуми не менше ніж на 20 дБ.