



НАКР

2016

Подписной индекс: 77397

НОРМАТИВНЫЕ АКТЫ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

Журнал для руководителей, бухгалтеров и юристов

В НОМЕРЕ:

- Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях
- Санитарно-эпидемиологические требования к объектам оптовой и розничной торговли пищевой продукцией
- Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания
- Санитарные правила и нормативы "Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки"
- Перечень и стоимость государственных номерных знаков с особенной комбинацией цифр на автотранспортные средства

ISSN 1694-5123



4 700060 010099

17.10.16

№ 42
2016

www.academy.kg



**НОРМАТИВНЫЕ
АКТЫ
КЫРГЫЗСКОЙ
РЕСПУБЛИКИ**

Журнал издается с 1993 года

Выходит еженедельно №42 (839)

СОДЕРЖАНИЕ

ПРАВИТЕЛЬСТВО КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях" (утверждены постановлением Правительства КР от 11 апреля 2016 года № 201).....	3
Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам оптовой и розничной торговли пищевой продукцией" (утверждены постановлением Правительства КР от 11 апреля 2016 года № 201).....	24
Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания" (утверждены постановлением Правительства КР от 11 апреля 2016 года № 201).....	31
Санитарные правила и нормативы "Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки" (утверждены постановлением Правительства КР от 11 апреля 2016 года № 201).....	47
Об утверждении Перечня специальностей и количества бюджетных мест для приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального образования на 2016-2017 учебный год Постановление Правительства КР от 30 августа 2016 года № 470.....	52
Перечень специальностей и количество бюджетных мест для приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального образования на 2016-2017 учебный год.....	52
О внесении изменений и дополнений в некоторые решения Правительства Кыргызской Республики Постановление Правительства КР от 5 сентября 2016 года № 482.....	54
Перечень и стоимость государственных регистрационных номерных знаков с особенной комбинацией цифр на автотранспортные средства.....	56

Главный редактор: *Нурбек Алишеров*
 Ответственный секретарь: *Замира Джунушалиева*
 Набор: *Ольга Кошечкина*

Корректурa: *Юлия Колодежная*
 Верстка: *Ашым Алишеров*
 Дизайн обложки: *Санжар Жумашев*

Подписка принимается во всех почтовых отделениях республики. Стоимость подписки на 2-ое п/г 2016 г. = 4 004 с. 29 т.

Учредитель:
 Издательство "Академия"
 Журнал зарегистрирован
 в Министерстве юстиции Кыргызской
 Республики. Регистрационное
 свидетельство № 559

Адрес редакции: 720071,
 г. Бишкек, пр. Чуй, 265А, к. 322а
 Телефон: (312) 39-20-55, 64-26-50
 Отдел подписки и оптовых продаж:
 (312) 64-26-51
 Отдел рекламы: (312) 64-63-14

Подписано к печати
 14.10.2016 в 8 ч. 30 мин.
 Печать офсетная.
 Формат 60x84 1/8. Усл.печ.л. 7,0.
 Отпечатано в ОсОО "Арип-Пресс",
 г. Бишкек, Кыргызская Республика

© Издательство «Академия», 2016

© «Нормативные акты КР», 2016

© ИЦ «Токтом», 2016

Руководителям,
бухгалтерам, юристам

Уважаемые читатели!

Издательство «Академия» предлагает вашему вниманию книжную продукцию по **СПЕЦИАЛЬНЫМ ЦЕНАМ!** Количество книг *ограничено!*

По вопросам приобретения книг просим обращаться по телефону: +996 (312) 64-26-50, факс: +996 (312) 64-26-51.

Наш адрес: 720071, г.Бишкек, пр.Чуй 265а, к.322а, Издательство «Академия», тел.: (0312) 64-26-50

Наши банковские реквизиты: ОсОО «Издательство «Академия» р/счет: 1242000270314989 в ОАО «Бакай Банк» БИК: 124001 ИНН 01003200410139

Напоминаем Вам, что начинается подписная кампания на периодические издания (газеты и журналы) на **1-ое полугодие 2017 года!**

Вы можете подписаться на газеты и журналы, в том числе на еженедельный журнал НАКР, в любом почтовом отделении.

№	Наименование	Цена (сом)
	Конституция КР (кырг/русс.яз)	100-00
Кодексы Кыргызской Республики		
1	Гражданский кодекс (I- жана II-бөлүк.)	350-00
2	Гражданский кодекс (I и II части)	350-00
3	Гражданский процессуальный кодекс	200-00
4	Кодекс об административ. ответственности	300-00
5	Налоговый кодекс	250-00
6	Эмгек кодекси	200-00
7	Трудовой кодекс	200-00
8	Кылмыш-жаза кодекси	250-00
9	Уголовный кодекс	250-00
10	Жазык-процесстик кодекси	250-00
11	Уголовно-процессуальный кодекс	250-00
12	Уголовно-исполнительный кодекс	100-00
13	Бюджетный кодекс	90-00
14	Жер кодекси	90-00
15	Земельный кодекс	90-00
16	Туржак-жай кодекси	90-00
17	Жилищный кодекс	90-00
18	Үй-бүлө кодекси	90-00
19	Семейный кодекс	90-00
20	Кодекс о детях	90-00
21	Лесной кодекс	70-00
22	Водный кодекс	70-00
23	Воздушный кодекс	70-00
Законы Кыргызской Республики		
1	Об арестных внутренних делах	40-00
2	О прокуратуре	40-00
3	О Верховном суде и местных судах	40-00
4	О Конституционной палате ВС	40-00
5	О службе судей	40-00
6	Об оружии	40-00
7	Об оперативно-розыскной деятельности	40-00
8	Об адвокатуре и адвокатской деятельности	40-00
9	Об исполнительном производстве	40-00
10	О международных договорах	40-00
11	О нормативных правовых актах	40-00

№	Наименование	Цена (сом)
12	О бухгалтерском учете	40-00
13	О гос.регистрации прав на недвиж.имущ-во	40-00
14	О нотариате	40-00
15	Об охране окружающей среды	40-00
16	О проверках субъектов предпринимательства	40-00
17	О государственной гражданской службе и муниципальной службе	40-00
18	О местном самоуправлении	40-00
19	О местной гос.администрации	40-00
20	О хоз.товариществах и обществах	40-00
21	О защите прав потребителей	40-00
22	О залоге	40-00
23	О НКО	40-00
24	О рекламе	40-00
25	Об авторском праве и смежных правах	40-00
26	О технических знаках, знаках обслуживания	40-00
27	О судейско-экспертной деятельности	40-00
28	О порядке рассмотрения обращений граждан	40-00
29	О доступе к информации, находящейся в ведении гос.органов и органов МСУ	40-00
30	О лицензионно-разрешительной системе	40-00
31	Об основных принципах бюджетного права	40-00
32	О государственном строительстве	40-00
33	О международных платежах	40-00
34	О банках и банковской деятельности	40-00
35	Техрегламент экологической безопасности	40-00
36	О международных договорах	40-00
37	О противодействии финансир.терроризма	40-00
Другие издания		
11	Справочник адвоката. Уголовное судопроизводство. Образцы документов	300-00
22	Справочник адвоката. Образцы документов. на DVD-диске	600-00
33	Жыл кыймылдын эрежелери (+ жаңы айлангандык таблицасы) - 2016	140-00
44	Правила дорожного движения (+ новая таблица штрафов) - 2016	140-00
55	КР: Мыйзамдары // Законодательство КР (на кырг./русс.) на DVD	600-00

ПРАВИТЕЛЬСТВО КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

Утверждены
постановлением Правительства Кыргызской Республики
от 11 апреля 2016 года № 201

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА И НОРМАТИВЫ "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях"

1. Общие положения и область применения

1. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях" (далее - санитарные правила) направлены на охрану здоровья обучающихся в общеобразовательных организациях.

2. Санитарные правила устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к:

- размещению общеобразовательной организации;
- территории общеобразовательной организации;
- зданию общеобразовательной организации;
- оборудованию помещений общеобразовательной организации;
- воздушно-тепловому режиму общеобразовательной организации;
- естественному и искусственному освещению;
- водоснабжению и канализации;
- помещениям и оборудованию общеобразовательных организаций, размещенных в приспособленных зданиях;
- режиму образовательного процесса;
- организации медицинского обслуживания обучающихся;

- санитарному состоянию и содержанию общеобразовательной организации;

- организации питания обучающихся.

3. Санитарные правила распространяются на проектируемые, действующие, строящиеся и реконструируемые общеобразовательные организации, независимо от их вида и форм собственности, реализующие программы начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования и осуществляющие образовательный процесс в соответствии с уровнями общеобразовательных программ трех ступеней общего образования:

- первая ступень - начальное общее образование (далее - 1 ступень образования);
- вторая ступень - основное общее образование (далее - 2 ступень образования);
- третья ступень - среднее общее образование (далее - 3 ступень образования).

4. Требования санитарных правил в части зонирования территории и площади земельных участков, игровых и спортивных площадок, этажности, набора, высоты и площади помещений не распространяются на общеобразовательные организации, введенные в эксплуатацию до принятия настоящих санитарных правил.

2. Термины и определения

5. В настоящих санитарных правилах используются следующие термины и определения:

1) **образование** - непрерывный, системный процесс воспитания и обучения в целях гармоничного развития личности, общества и государства, сопровождающийся констатацией достижения обучающимся установленных государством образовательных уровней. Под получением образования понимается достижение и подтверждение обучающимся определенного образовательного уровня, удостоверяемого соответствующим документом;

2) **образовательная программа** - содержание образования конкретного уровня, направления или

специальности;

3) **световой коэффициент** - отношение площади остекленной поверхности к площади пола;

4) **специальное образование** - обучение детей с ограниченными возможностями здоровья, осуществляемое в специальных или общеобразовательных организациях;

5) **школьное (общее) образование** - система воспитания и обучения, обеспечивающая соответствующие ее ступеням знания, умения, практические навыки, достаточные для ее активной деятельности в обществе.

3. Требования к размещению общеобразовательных организаций

6. Здания общеобразовательных организаций должны размещаться в зоне жилой застройки, за пределами санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов, санитарных разрывов, гаражей, автостоянок, автомагистралей, объектов

железнодорожного транспорта, метрополитена, маршрутов взлета и посадки воздушного транспорта.

7. Размещение и ориентация зданий общеобразовательных организаций должны обеспечивать

непрерывную трехчасовую продолжительность инсоляции.

8. Через территорию общеобразовательных организаций не должны проходить магистральные инженерные коммуникации городского (сельского) назначения - водоснабжения, канализации, теплоснабжения, энергоснабжения.

9. Вновь строящиеся здания общеобразовательных организаций размещают на внутриквартальных территориях жилых микрорайонов, удаленных от городских улиц, межквартальных проездов, на расстоянии, обеспечивающем уровни шума не более 55 дБА.

10. При проектировании и строительстве городских общеобразовательных организаций предусматривается пешеходная доступность общеобразовательных организаций не более 0,5 км.

11. В сельской местности пешеходная доступность для обучающихся в общеобразовательных организациях составляет:

- для обучающихся 1 ступени образования - не более 2,0 км;
- для обучающихся 2 и 3 ступеней образования - не более - 3,0 км.

12. При расстояниях свыше указанных для обучающихся в общеобразовательных организациях, расположенных в сельской местности, необходимо организовать транспортное обслуживание до общеобразовательной организации и обратно. Время в пути не должно превышать 30 минут в одну сторону. Расстояние от дома до места сбора должно быть не более 500 метров.

4. Требования к территории общеобразовательных организаций

13. Территория общеобразовательной организации должна быть ограждена забором и озеленена. Озеленение территории предусматривают из расчета не менее 50% площади территории.

14. Деревья высаживают на расстоянии не менее 15,0 м, а кустарники - не менее 5,0 м от здания организации. Запрещается использовать для озеленения деревья и кустарники с ядовитыми плодами.

15. На территории общеобразовательной организации выделяют следующие зоны: зона отдыха, физкультурно-спортивная и хозяйственная.

16. Физкультурно-спортивная зона размещается со стороны спортивного зала. При размещении физкультурно-спортивной зоны со стороны окон учебных помещений уровни шума в учебных помещениях не должны превышать 40 дБА. При устройстве беговых дорожек и спортивных площадок (волейбольных, баскетбольных, для игры в ручной мяч) необходимо предусмотреть дренаж для предупреждения затопления их дождевыми водами.

17. Оборудование физкультурно-спортивной зоны должно обеспечивать выполнение программ учебного предмета "Физическая культура", а также проведение секционных спортивных занятий и оздоровительных мероприятий.

18. Спортивно-игровые площадки должны иметь твердое покрытие, футбольное поле - травяной покров. Синтетические и полимерные покрытия должны быть морозоустойчивы, оборудованы водосточными и изготовленными из материалов, не оказывающих вредного воздействия на здоровье детей.

19. Физкультурно-спортивное оборудование должно соответствовать росту-возрастным особенностям обучающихся.

20. При проектировании и строительстве общеобразовательных организаций на территории необходимо предусмотреть зону отдыха для организации подвижных игр и отдыха обучающихся, посещающих

5. Требования к зданиям общеобразовательных организаций

27. Не допускается использование цокольных этажей и подвальных помещений под учебные помещения, кабинеты, лаборатории, учебные мастерские, помещения медицинского назначения, спортивные, танцевальные и актовые залы.

группы продленного дня, а также для реализации образовательных программ, предусматривающих проведение мероприятий на свежем воздухе.

21. Хозяйственная зона располагается со стороны входа в производственные помещения столовой и имеет самостоятельный въезд с улицы. При отсутствии теплофикации и централизованного водоснабжения на территории хозяйственной зоны размещают котельную и насосную с водонапорным баком.

22. Для сбора отходов на территории хозяйственной зоны оборудуется площадка, на которой устанавливаются мусоросборники (контейнеры). Площадка размещается на расстоянии не менее 25,0 м от входа в пищеблок, окон учебных классов, кабинетов и оборудуется водонепроницаемым твердым покрытием, размеры которого превышают площадь основания контейнеров на 1,0 м во все стороны. Мусоросборники должны иметь плотно закрывающиеся крышки.

23. Въезды и входы на территорию, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам, к площадкам для мусоросборников покрываются асфальтом, бетоном и другим твердым покрытием.

24. Территория общеобразовательной организации должна иметь наружное искусственное освещение. Уровень искусственной освещенности на земле должен быть не менее 10 лк.

25. Расположение на территории построек и сооружений, функционально не связанных с общеобразовательной организацией, не допускается.

26. При наличии в общеобразовательной организации дошкольных групп, реализующих основную программу дошкольного образования, на территории выделяется игровая зона, оборудованная в соответствии с требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных общеобразовательных организаций.

28. Вместимость вновь строящихся или реконструируемых общеобразовательных организаций рассчитывается для обучения только в одну смену.

29. При проектировании, строительстве и реконструкции здания общеобразовательной организа-

ции гардеробы необходимо размещать на первом этаже, с обязательным оборудованием мест для каждого класса. Гардеробы оснащают вешалками для одежды, головного убора и ячейками для обуви. В существующих зданиях для учащихся начальных классов гардеробы размещают в рекреациях, при условии оборудования их индивидуальными шкафчиками.

30. В общеобразовательных организациях, расположенных в сельской местности, с количеством обучающихся в одном классе не более 10 человек, устраивают гардеробы (вешалки или шкафчики) в учебных помещениях, при условии соблюдения нормы площади учебного помещения на одного обучающегося.

31. Учебные помещения для обучающихся начальных классов не размещают выше третьего этажа здания.

32. Во вновь строящихся зданиях общеобразовательных организаций учебные помещения для начальных классов выделяют в отдельный блок (здание), группируя в учебные секции. В учебных секциях (блоках) для обучающихся 1-4 классов размещают: учебные помещения с рекреациями, игровые комнаты для групп продленного дня (из расчета не менее 2,5 м² на одного обучающегося), туалеты.

33. Для обучающихся 2-3 ступеней образования допускается организация образовательного процесса по классно-кабинетной системе. При невозможности обеспечить в кабинетах и лабораториях соответствие учебной мебели росту-возрастным особенностям обучающихся, использовать кабинетную систему обучения не разрешается.

34. В общеобразовательных организациях, расположенных в сельской местности, при малой наполняемости классов используются учебные кабинеты по двум и более дисциплинам.

35. Площадь учебных кабинетов принимается без учета площади, необходимой для расстановки дополнительной мебели (шкафы, тумбы и другие) для хранения учебных пособий и оборудования, используемых в образовательном процессе, из расчета 2-2,5 м² на 1 обучающегося, при организации групповых форм работы и индивидуальных занятий - 3,0-3,5 м² на 1 обучающегося.

36. Во вновь строящихся и реконструируемых зданиях общеобразовательных организаций высота учебных помещений должна быть 3,0-3,5 м. Расчетное количество обучающихся в классах определяется исходя из расчета площади на одного обучающегося и расстановки мебели в соответствии с разделом 5 настоящих санитарных правил.

37. В кабинетах химии, физики, биологии должны быть оборудованы лаборантские, площадью не менее 16 м².

38. Площадь кабинетов информатики и других кабинетов, где используются персональные компьютеры, должна соответствовать санитарным правилам к организации работы на персональных электронно-вычислительных машинах.

39. Спортивные залы размещаются на 1-м и 2-ом этажах зданий или в отдельно пристроенном

здании. При размещении спортивного зала на 2-м этаже, должны быть выполнены звуко- и виброизолирующие мероприятия.

40. Рекомендуемые площади спортивных залов: 9,0x18,0 м, 12,0x24,0 м, 18,0x30,0 м. Высота спортивного зала должна составлять не менее 6,0 м.

41. При спортивных залах в существующих общеобразовательных организациях должны быть предусмотрены снарядные, раздевальные для мальчиков и девочек, душевые и туалеты.

42. Во вновь строящихся зданиях общеобразовательных организаций при спортивных залах должны быть предусмотрены: снарядные; помещения для хранения уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих и моющих растворов, площадью не менее 4,0 м²; отдельные для мальчиков и девочек раздевальные площадью не менее 14,0 м² каждая; отдельные для мальчиков и девочек душевые, площадью не менее 12 м² каждая; отдельные для мальчиков и девочек туалеты, площадью не менее 8,0 м² каждый. При туалетах или раздевалках оборудуют раковины для мытья рук.

43. При устройстве бассейна в общеобразовательных организациях планировочные решения и его эксплуатация должны отвечать гигиеническим требованиям к устройству, эксплуатации плавательных бассейнов и качеству воды. Внутренняя планировка основных помещений бассейна должна соответствовать гигиеническому принципу поточности по функциональной схеме: гардероб, раздевальная, душевая, ножная ванна, ванна бассейна. Раздевальная и санузел могут сообщаться с душевой непосредственно через небольшой тамбур или коридор. В женских туалетах предусматривается 1 унитаз на 30 девочек, в мужских - 1 унитаз и 1 писсуар на 45 мальчиков. Душевые устраиваются из расчета 1 душевая сетка на 3-х человек. На пути движения от душа к ванне бассейна размещаются ножные ванночки с проточной водой, шириной 1,8 м, глубиной 0,1-0,15 м. По периметру ванн предусматриваются обходные дорожки, шириной не менее 1,5 м.

44. Размеры ванн и пропускная способность спортивных бассейнов должны соответствовать таблице 1.

Таблица 1

Возраст детей	Размеры ванны бассейна				Пропускная способность (человек в смену)	Площадь зеркала воды на 1 человека в м ²
	длина (м)	ширина (м)	глубина (м)			
в мелкой части			в глубокой части			
Старше 14 лет	10-12,5	6	0,9	1,25	15	4-5
10-14 лет	10-12,5	6	0,8	1,05	15	4-5
7-10 лет	10-12,5	6	0,6	0,85	15	4-5

45. Плавательные бассейны должны оборудоваться системами, обеспечивающими водообмен в ваннах бассейна. По характеру обмена воды допускаются следующие типы бассейнов:

- бассейны рециркуляционного типа;
- бассейны проточного типа;
- бассейны с периодической сменой воды.

46. Вода в бассейне обязательно должна подвергаться обеззараживанию. Реагенты, используемые для обеззараживания воды, должны быть безопасными для здоровья детей.

47. Качество воды, поступающей в ванну бассейна, должно соответствовать требованиям безопасности и качества питьевой воды.

48. В общеобразовательных организациях необходимо предусмотреть набор помещений для организации питания обучающихся.

49. При строительстве и реконструкции зданий общеобразовательных организаций необходимо предусматривать актовый зал, размеры которого определяются числом посадочных мест, из расчета 0,65 м² на одно место. При актовом зале предусматриваются артистические уборные, кинопроекторная, помещения для декораций и бутафории, музыкальных инструментов, хранения костюмов.

50. Тип библиотеки зависит от вида общеобразовательной организации и ее вместимости. В общеобразовательных организациях с углубленным изучением отдельных предметов, школах-гимназиях и школах-лицеях библиотеку используют в качестве справочно-информационного центра общеобразовательной организации. Площадь библиотеки (информационного центра) необходимо принимать из расчета не менее 0,6 м² на одного обучающегося.

51. Рекреации общеобразовательных организаций должны быть предусмотрены из расчета не менее 0,6 м² на 1 обучающегося. Ширина рекреаций при одностороннем расположении классов должна составлять 3,0-4,0 м, при двустороннем расположении классов - 4,0-6,0 м.

52. В существующих зданиях общеобразовательных организаций для медицинского обслуживания обучающихся должны предусматриваться на первом этаже здания помещения медицинского назначения, размещенные в едином блоке: кабинет врача, площадью не менее 14,0 м² и длиной не менее 7,0 м (для определения остроты слуха и зрения обучающихся) и процедурный (прививочный) кабинет, площадью не менее 14,0 м².

53. В общеобразовательных организациях, расположенных в сельской местности, медицинское обслуживание организуется на фельдшерско-акушерских пунктах и в амбулаториях.

54. При оборудовании стоматологического кабинета его площадь должна быть не менее 14,0 м².

55. Все помещения медицинского назначения должны быть сгруппированы в одном блоке и размещены на первом этаже здания.

56. Для детей, нуждающихся в психолого-педагогической помощи, в общеобразовательных организациях предусматриваются отдельные кабинеты педагога-психолога и учителя-логопеда, площадью не менее 10 м² каждый.

57. На каждом этаже должны размещаться туалеты для мальчиков и девочек, оборудованные кабинетами с дверями. Количество санитарных приборов определяется из расчета: 1 унитаз на 20 девочек, 1 умывальник на 30 девочек: 1 унитаз, 1 писсуар и 1 умывальник на 30 мальчиков. Площадь санитарных узлов для мальчиков и девочек следует принимать из расчета не менее 0,1 м² на одного обучающегося.

58. Для персонала выделяется отдельный санузел из расчета 1 унитаз на 20 человек.

59. В санитарных узлах устанавливают педальные ведра, держатели для туалетной бумаги; рядом с умывальными раковинами размещают электрополотенце или приспособление для бумажного полотенца. Санитарно-техническое оборудование должно быть исправным, без сколов, трещин и других дефектов. Входы в санузлы запрещается располагать напротив входа в учебные помещения.

60. Унитазы оборудуют сидениями, изготовленными из материалов, допускающих их обработку моющими и дезинфицирующими средствами.

61. Для обучающихся 2 и 3 ступеней образования во вновь строящихся и реконструируемых зданиях образовательных организаций предусматривают комнаты личной гигиены, из расчета 1 комната на 70 человек, площадью не менее 3,0 м². Их оборудуют поддоном с гибким шлангом, унитазом и умывальной раковиной с подводкой холодной и горячей воды.

62. В общеобразовательных организациях комнаты личной гигиены оборудуют в туалетных комнатах.

63. Во вновь строящихся зданиях общеобразовательных организаций на каждом этаже предусматривается помещение для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфицирующих растворов, оборудованное поддоном и подводкой к нему холодной и горячей воды. В ранее построенных зданиях общеобразовательных организаций выделяется отдельное место для хранения уборочного инвентаря (кроме инвентаря, предназначенного для уборки помещений пищеблока и медицинского назначения), которое оборудуется шкафом.

64. В помещениях начальных классов, лабораторных, учебных кабинетах (химия, физика, рисование, биология), мастерских, кабинетах домоводства, во всех помещениях медицинского назначения устанавливаются раковины для мытья рук.

65. Установку раковин в учебных помещениях предусматривают с учетом роста-возрастных особенностей обучающихся: на высоте 0,5 м от пола до борта раковины - для обучающихся 1-4 классов и на высоте 0,7-0,8 м от пола до борта раковины - для обучающихся 5-11 классов. Около раковин устанавливают педальные ведра, держатели для туалетной бумаги. Рядом с умывальными раковинами размещают электро- или бумажные полотенца, мыло. Мыло, туалетная бумага и полотенца должны быть в наличии постоянно.

66. Потолки и стены всех помещений должны быть гладкими, без щелей, трещин, деформаций, признаков поражений грибом и допускающими проводить их уборку влажным способом с примене-

нием дезинфицирующих средств.

67. Полы в учебных помещениях, кабинетах и рекреациях должны иметь дощатое, паркетное, плиточное покрытие или линолеум. В случае использования плиточного покрытия поверхность плитки должна быть матовой и шероховатой, не допускающей скольжение. Полы туалетных и умывальных комнат рекомендуется выстилать керамической плиткой. Полы во всех помещениях должны быть без щелей, дефектов и механических повреждений.

68. В помещениях медицинского назначения поверхности потолка, стен и пола должны быть гладкими, допускающими их уборку влажным способом и устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств.

69. Все строительные и отделочные материалы, мебель должны быть безвредны для здоровья детей и безопасны в случае возникновения пожара.

70. В общеобразовательной организации не допускается проведение всех видов ремонтных работ в присутствии обучающихся.

71. В общеобразовательной организации с круглосуточным пребыванием обучающихся должны быть предусмотрены:

- спальные помещения, отдельно для мальчиков

6. Требования к помещениям и оборудованию общеобразовательных организаций

74. Количество мест для обучающихся не должно превышать вместимости общеобразовательной организации, предусмотренной проектом.

75. В зависимости от назначения учебных помещений могут быть использованы различные виды ученической мебели: школьная парта, столы ученические (одноместные и двухместные), столы аудиторные, чертежные или лабораторные, в комплекте со стульями. Табуретки или скамейки вместо стульев не используют.

76. Ученическая мебель должна быть изготовлена из материалов, безвредных для здоровья детей, и соответствовать росту-возрастным особенностям детей.

77. Основным видом ученической мебели для обучающихся 1 ступени образования должна быть школьная парта, обеспеченная регулятором наклона поверхности рабочей плоскости. Во время обучения письму и чтению наклон рабочей поверхности школьной парты должен составлять 7-15 градусов. Передний край поверхности сиденья должен заходить за передний край рабочей плоскости парты на 4 см у парт 1-го номера, на 5-6 см - у парт 2-го и 3-го номеров и на 7-8 см у парт 4-го номера.

78. Размеры учебной мебели в зависимости от роста обучающихся должны соответствовать значениям, приведенным в таблице 2.

Таблица 2

Размеры мебели и ее маркировка

Номер мебели	Группа роста, мм	Высота над полом крышки края стола, обращенного к ученику, мм	Цвет маркировки	Высота над полом переднего края сиденья, мм
1	1000-1150	460	Оранжевый	260

и девочек, площадью не менее 4,0 м² на одного ребенка;

- помещения для самоподготовки, площадью не менее 2,5 м² на одного учащегося;
- комнаты отдыха и психологической разгрузки;
- умывальные помещения (1 раковина на 10 человек), туалеты (1 унитаз на 10 девочек, 1 унитаз и 1 писсуар на 20 мальчиков, в каждом туалете 1 раковина для мытья рук), душевые (1 душевая сетка на 20 человек), комната гигиены;
- комнаты для сушки одежды и обуви;
- помещения для стирки и глажения личных вещей;
- помещение для хранения личных вещей;
- помещение для медицинского обслуживания: кабинет врача и изолятор;
- административно-хозяйственные помещения.

72. Спальный корпус может быть отдельно стоящим или входить в состав основного здания общеобразовательной организации с выделением его в самостоятельный блок с отдельным входом. Отдельно стоящий спальный корпус может быть соединен с основным зданием теплым переходом.

73. Уровни шума в помещениях общеобразовательной организации не должны превышать 40 дБА.

Номер мебели	Группа роста, мм	Высота над полом крышки края стола, обращенного к ученику, мм	Цвет маркировки	Высота над полом переднего края сиденья, мм
2	1150-1300	520	Фиолетовый	300
3	1300-1450	580	Желтый	340
4	1450-1600	640	Красный	380
5	1600-1750	700	Зеленый	420
6	Свыше 1750	760	Голубой	460

79. Для подбора учебной мебели соответственно росту обучающихся производится ее цветовая маркировка, которую наносят на видимую боковую наружную поверхность стола и стула в виде круга или полос.

80. Парты (столы) расставляются в учебных помещениях по номерам: меньшие - ближе к доске, большие - дальше. Для детей с нарушением слуха парты должны размещаться в первом ряду.

81. Детей с нарушением зрения рассаживают на ближние к классной доске парты.

82. Детей, часто болеющих ангинами, простудными заболеваниями, рассаживают дальше от наружной стены здания.

83. Не менее двух раз за учебный год обучающихся, сидящих на крайних рядах, 1 и 3 ряда (при трехрядной расстановке парт), меняют местами, не нарушая соответствия мебели их росту.

84. В целях профилактики нарушений осанки необходимо воспитывать правильную рабочую позу у

обучающихся с первых дней посещения занятий.

85. При оборудовании учебных помещений соблюдаются следующие размеры проходов и расстояния:

- между рядами двухместных столов - не менее 60 см;
- между рядом столов и наружной продольной стеной - не менее 70 см;
- между рядом столов и внутренней продольной стеной (перегородкой) или шкафами, стоящими вдоль этой стены, - не менее 160 см;
- от последних столов до стены (перегородки), противоположной классной доске, - не менее 140 см, от задней стены, являющейся наружной, - 100 см;
- от демонстрационного стола до учебной доски - не менее 140 см;
- от первой парты до учебной доски - не менее 280 см;
- наибольшая удаленность последнего места обучающегося от учебной доски - 860 см;
- высота нижнего края учебной доски над полом - 70-90 см;
- расстояние от классной доски до первого ряда столов в кабинетах квадратной или поперечной конфигурации при четырехрядной расстановке мебели - не менее 300 см.

86. Угол видимости доски от края доски длиной 3,0 м до середины крайнего места обучающегося за передним столом должен быть не менее 35 градусов для обучающихся 2-3 ступеней образования и не менее 45 градусов - для обучающихся 1 ступени образования. Самое удаленное от окон место занятий не должно находиться далее 6,0 м.

87. Во вновь строящихся и реконструируемых зданиях общеобразовательных организаций необходимо предусматривать прямоугольную конфигурацию учебных помещений и кабинетов с расположением ученических столов вдоль окон и левосторонним естественным освещением.

88. Классные доски с использованием мела должны быть темно-зеленого, коричневого цвета, с антибликовым покрытием, и иметь лотки для задержания меловой пыли, хранения мела, тряпки, держателя для чертежных принадлежностей.

89. При использовании маркерной доски цвет маркера должен быть контрастным (черный, красный, коричневый, темные тона синего и зеленого цвета).

90. При использовании интерактивной доски и проекционного экрана в учебных помещениях и кабинетах необходимо обеспечить равномерное ее освещение и отсутствие световых пятен повышенной яркости.

91. Кабинеты физики и химии должны быть оборудованы специальными демонстрационными столами. Для обеспечения лучшей видимости учебно-наглядных пособий демонстрационный стол устанавливается на подиуме. Ученические и демонстрационные столы должны иметь устойчивое к действию агрессивных химических веществ покрытие и защитные бортики по наружному краю стола. Каби-

неты химии и лаборантской оборудуются вытяжными шкафами.

92. Оборудование кабинетов информатики должно соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации работы на персональных электронно-вычислительных машинах.

93. Мастерские для трудового обучения должны иметь площадь из расчета 6,0 м² на 1 рабочее место. Размещение в мастерских оборудования осуществляется с учетом создания благоприятных условий для зрительной работы и сохранения правильной рабочей позы.

94. Столярные мастерские оборудуются верстаками, расставленными либо под углом 45 градусов к окну, либо в 3 ряда, перпендикулярно светонесущей стене, так, чтобы свет падал слева. Расстояние между верстаками должно быть не менее 0,8 м в передне-заднем направлении.

95. Расстояние между рядами одноместных верстаков должно быть не менее 1,0 м, двухместных - 1,5 м. Тиски крепятся к верстакам на расстоянии 0,9 м между их осями. Слесарные верстаки должны быть оснащены предохранительной сеткой высотой 0,65-0,7 м.

96. Сверлильные, точильные и другие станки должны устанавливаться на специальном фундаменте и оборудоваться предохранительными сетками, стеклами и местным освещением.

97. Столярные и слесарные верстаки должны соответствовать росту обучающихся и оснащаться подставками для ног.

98. Слесарные и столярные мастерские и кабинеты домоводства для девочек оборудуются умывальными раковинами с подводкой холодной и горячей воды, электрополотенцами или бумажными полотенцами.

99. Во вновь строящихся и реконструируемых зданиях общеобразовательных организаций в кабинетах домоводства необходимо предусмотреть наличие не менее двух помещений: для обучения навыкам приготовления пищи и для кройки и шитья.

100. В кабинете домоводства, используемого для обучения навыкам приготовления пищи, предусматривается установка двухгнездных моечных раковин с подводкой холодной и горячей воды со смесителем, не менее 2 столов с гигиеническим покрытием, холодильника, электроплиты и шкафа для хранения посуды. Предусмотрено использование разрешенных моечных средств для мытья столовой посуды.

101. Кабинет домоводства, используемый для кройки и шитья, оборудуется столами для черчения выкроек и раскроя, швейными машинами. Швейные машины устанавливают вдоль окон для обеспечения левостороннего естественного освещения на рабочую поверхность швейной машины или напротив окна для прямого (спереди) естественного освещения рабочей поверхности.

102. В существующих зданиях общеобразовательных организаций при наличии одного кабинета домоводства оборудуется отдельное место для размещения электроплиты, разделочных столов, мойки для посуды и умывальника.

103. Мастерские трудового обучения и кабинет домоводства, спортивные залы должны быть оснащены аптечками для оказания первой медицинской помощи.

104. Спальные комнаты для первоклассников, посещающих группу продленного дня, должны быть отдельными для мальчиков и девочек. Их оборудуют подростковыми (размером 1600x700 мм) или встроенными одноярусными кроватями. Кровати в спальнях расставляют с соблюдением минимальных разрывов: от наружных стен - не менее 0,6 м, от отопительных приборов - 0,2 м, ширина прохода между кроватями - не менее 1,1 м, между изголовьями двух кроватей - 0,3-0,4 м.

105. Для первоклассников, посещающих группу

7. Требования к воздушно-тепловому режиму

107. Здания общеобразовательных организаций оборудуют системами централизованного отопления и вентиляции, которые должны соответствовать нормам проектирования и строительства жилых и общественных зданий и обеспечивать оптимальные параметры микроклимата и воздушной среды.

108. Паровое отопление в общеобразовательных организациях не используется. При установке ограждений отопительных приборов используемые материалы должны быть безвредны для здоровья детей. Ограждения из древесно-стружечных плит и других полимерных материалов не допускаются.

109. Не допускается использование переносных обогревательных приборов, а также обогревателей с инфракрасным излучением.

110. Температура воздуха, в зависимости от климатических условий, в учебных помещениях и кабинетах, кабинетах психолога и логопеда, лабораториях, актовом зале, столовой, рекреациях, библиотеке, вестибюле, гардеробе должна составлять +18° - +24 °С; в спортзале и комнатах для проведения секционных занятий, мастерских - +17° - +20 °С; спальне, игровых комнатах, помещениях подразделений дошкольного образования +20° - +24° С; медицинских кабинетах, раздевальных комнатах спортивного зала - +20° - +22 °С, душевых - +25 °С.

111. Для контроля температурного режима учебные помещения и кабинеты должны быть оснащены бытовыми термометрами.

112. Во внеучебное время при отсутствии детей в помещениях общеобразовательной организации должна поддерживаться температура не ниже +15 °С.

113. В помещениях общеобразовательных организаций относительная влажность воздуха должна составлять 40-60%, скорость движения воздуха - не более 0,1 м/сек.

114. При наличии печного отопления в существующих зданиях общеобразовательных организаций топка устраивается в коридоре. Во избежание загрязнения воздуха помещений окисью углерода печные трубы закрываются не ранее полного сгорания топлива и не позднее, чем за два часа до прихода обучающихся.

115. Учебные помещения проветриваются во время перемен, а рекреационные - во время уроков. До начала занятий и после их окончания необходи-

мо осуществлять сквозное проветривание учебных помещений. Продолжительность сквозного проветривания определяется погодными условиями, направлением и скоростью движения ветра, эффективностью отопительной системы. Длительность сквозного проветривания приведена в таблице 3.

106. Телевизоры устанавливают на специальных тумбах на высоте 1,0-1,3 м от пола. При просмотре телепередач размещение зрительских мест должно обеспечивать расстояние не менее 2 м от экрана до глаз обучающихся.

Таблица 3

Продолжительность сквозного проветривания учебных помещений в зависимости от температуры наружного воздуха

Наружная температура, °С	Длительность проветривания помещений, мин.	
	в малые перемены	в большие перемены и между сменами
От +10 до +6	4-10	25-35
От +5 до 0	3-7	20-30
От 0 до минус 5	2-5	15-25
От минус 5 до минус 10	1-3	10-15
Ниже минус 10	1-1,5	5-10

116. Уроки физической культуры и занятия спортивных секций проводятся в хорошо аэрируемых спортивных залах.

117. Окна должны быть оборудованы откидными фрамугами с рычажными приборами или форточками. Площадь фрамуг и форточек, используемых для проветривания, в учебных помещениях должна быть не менее 1/50 площади пола. Фрамуги и форточки должны функционировать в любое время года.

118. Остекление окон должно быть выполнено из цельного стеклопакета. Замена разбитых стекол должна проводиться немедленно.

119. Отдельные системы вытяжной вентиляции предусматриваются для следующих помещений: учебных помещений и кабинетов, актов залов, бассейнов, тиров, столовой, медицинского пункта, киноаппаратной, санитарных узлов, помещений для обработки и хранения уборочного инвентаря, столярных и слесарных мастерских. Механическая вытяжная вентиляция оборудуется в мастерских и кабинетах труда, где установлены плиты.

8. Требования к естественному и искусственному освещению

120. Все учебные помещения должны иметь естественное освещение в соответствии с гигиеническими требованиями к естественному, искусственному, совмещенному освещению жилых и общественных зданий.

121. Без естественного освещения допускается проектировать: снарядные, умывальные, душевые, туалеты при гимнастическом зале; душевые и туалеты персонала; кладовые и складские помещения; радиоузлы; кино-, фотолaborатории; книгохранилища; бойлерные, насосные водопроводы и канализации; камеры вентиляционные и кондиционирования воздуха; узлы управления и другие помещения для установки и управления инженерным и технологическим оборудованием зданий; помещения

для хранения дезинфекционных средств.

122. В учебных помещениях проектируют боковое естественное левостороннее освещение. При глубине учебных помещений более 6 м обязательно устройство правостороннего подсвета, высота которого должна быть не менее 2,2 м от пола. Не допускается направление основного светового потока спереди и сзади от обучающихся.

123. В мастерских для трудового обучения, актовых и спортивных залах может применяться двустороннее боковое естественное освещение.

124. Значения коэффициента естественной освещенности (далее - КЕО) нормируются в зависимости от назначения помещений общеобразовательных организаций:

Виды помещений	Рабочая поверхность и плоскость нормирования КЕО и освещенности (Г - горизонтальная, В - вертикальная) и высота плоскости над полом, м	Естественное освещение		Совмещенное освещение	
		КЕО, %		КЕО, %	
		при верхнем или комбинированном освещении	при боковом освещении	при верхнем или комбинированном освещении	при боковом освещении
Классные комнаты, кабинеты, аудитории	Рабочие столы и парты: Г - 0,8; середина доски: В-1,5	4,0	1,5	2,1	1,3
Кабинеты информатики и вычислительной техники	Г-0,8 Экран дисплея:	3,5	1,2	2,1	0,7
Учебные кабинеты технического черчения и рисования	Г-0,8 Рабочие, чертежные доски, рабочие столы	4,0	1,5	2,1	1,3
Лаборантские при учебных кабинетах	Г-0,8	3,5	1,2	2,1	0,7
Мастерские по обработке металлов, древесины	Верстаки, рабочие столы, Г-0,8	-	-	3,0	1,2
Кабинеты домоводства	Г-0,8	4,0	1,5	2,1	1,3
Спортивные залы	Г-0,0 В-2,0	2,5	0,7	1,5	0,4
Крытые бассейны	Г - поверхность воды	2,0	0,5	1,2	0,3
Рекреации	Г-0,0	2,0	0,5	1,2	0,3

125. В учебных помещениях при одностороннем боковом естественном освещении, КЕО на рабочей поверхности парт в наиболее удаленной от окон точке помещения должен быть не менее 1,5%. При двустороннем боковом естественном освещении показатель КЕО вычисляется на средних рядах и должен составлять 1,5%.

126. Световой коэффициент должен составлять не менее 1:6.

127. Окна учебных помещений должны быть ориентированы на южные, юго-восточные и восточные стороны горизонта. На северные стороны горизонта могут быть ориентированы окна кабинетов черчения, рисования, а также помещения кухни. Ориентация кабинетов информатики - на север, северо-восток.

128. Светопроемы учебных помещений оборудуют

регулируемыми солнцезащитными устройствами (подъемно-поворотные жалюзи, тканевые шторы), длиной не ниже уровня подоконника, шторами из тканей светлых тонов, обладающих достаточной степенью светопропускания, хорошими светорассеивающими свойствами, которые не должны снижать уровень естественного освещения. Использование штор (занавесок) из поливинилхлоридной пленки и других штор или устройств, ограничивающих естественную освещенность, не допускается.

129. В нерабочем состоянии шторы необходимо размещать в простенках между окнами.

130. Для рационального использования дневного света и равномерного освещения учебных помещений не разрешается:

- закрашивать оконные стекла;

- расставлять на подоконниках цветы, их размещают в переносных цветочницах высотой 65-70 см от пола или подвесных кашпо в простенках между окнами.

131. Очистку и мытье стекол необходимо проводить по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (осенью и весной).

132. Во всех помещениях общеобразовательной организации обеспечиваются уровни искусственной освещенности в соответствии с гигиеническими требованиями к естественному, искусственному, совмещенному освещению жилых и общественных зданий.

133. В учебных помещениях система общего освещения обеспечивается потолочными светильниками, лампами накаливания или люминесцентными лампами по спектру цветоизлучения: белый, теплбелый, естественно-белый.

134. Не разрешается использовать в одном помещении люминесцентные лампы и лампы накаливания для общего освещения.

135. В учебных кабинетах, аудиториях, лабораториях уровни освещенности должны соответствовать следующим нормам: на рабочих столах - 300-500 лк, в кабинетах технического черчения и рисования - 500 лк, в кабинетах информатики (на столах) - 300-500 лк, на классной доске - 300-500 лк, в актовом и спортивных залах (на полу) - 200 лк, в рекреациях (на полу) - 150 лк.

136. В учебных помещениях применяется система общего освещения. Светильники с люминес-

центными лампами располагаются параллельно светонесущей стене на расстоянии 1,2 м от наружной стены и 1,5 м - от внутренней.

137. Классная доска, не обладающая собственным свечением, оборудуется местным освещением - софитами, предназначенными для освещения классных досок. Необходимо светильники размещать выше верхнего края доски на 0,3 м и на 0,6 м в сторону класса перед доской.

138. При проектировании системы искусственного освещения для учебных помещений необходимо предусмотреть раздельное включение линий светильников.

139. Для рационального использования искусственного света и равномерного освещения учебных помещений необходимо использовать отделочные материалы и краски, создающие матовую поверхность, с коэффициентами отражения: для потолка - 0,7-0,9; для стен - 0,5-0,7; для пола - 0,4-0,5; для мебели и парт - 0,45; для классных досок - 0,1-0,2.

140. Необходимо использовать следующие цвета красок: 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.

141. Необходимо проводить чистку осветительной арматуры светильников по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год, и своевременно заменять перегоревшие лампы.

9. Требования к водоснабжению и канализации

142. Здания общеобразовательных организаций должны быть оборудованы централизованными системами хозяйственно-питьевого водоснабжения, канализацией и водостоками.

143. Холодным и горячим централизованным водоснабжением обеспечиваются помещения общеобразовательной организации, в том числе: помещения пищеблока, столовая, буфетные, душевые, умывальные, кабины личной гигиены, помещения медицинского назначения, мастерские трудового обучения, кабинеты домоводства, помещения начальных классов, кабинеты рисования, физики, химии и биологии, лаборантские, помещения для обработки уборочного инвентаря и туалеты во вновь строящихся и реконструируемых общеобразовательных организациях.

144. При отсутствии в населенном пункте централизованного водоснабжения в существующих зданиях общеобразовательных организаций необходимо обеспечить непрерывную подачу холодной воды и устройства систем подогрева воды.

145. Вода, используемая в общеобразовательных организациях, должна быть безопасной для здоровья людей и соответствовать требованиям законодательства Кыргызской Республики в области питьевой воды.

146. В зданиях общеобразовательных организаций система канализации столовой должна быть отдельной от остальной и иметь самостоятельный

выпуск в наружную систему канализации. Через производственные помещения столовой не должны проходить стояки системы канализации от верхних этажей.

147. В неканализованных сельских районах здания общеобразовательных организаций оборудуют внутренней канализацией при условии устройства локальных очистных сооружений.

148. В общеобразовательных организациях должно быть предусмотрено централизованное обеспечение обучающихся безопасной питьевой водой.

149. Питьевой режим в общеобразовательной организации организован в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики, вода, расфасованная в емкости.

150. Должен быть обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в образовательной организации.

151. Конструктивные решения стационарных питьевых фонтанчиков должны предусматривать наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи, высота которой должна быть не менее 10 см.

152. При организации питьевого режима с использованием бутилированной воды образовательная организация должна быть обеспечена достаточным количеством чистой посуды (стеклянная, фаянсовая - в обеденном зале и одноразовые ста-

канчики - в учебных и спальных помещениях), а также отдельными промаркированными подносами для чистой и использованной стеклянной или фаянсовой посуды; контейнерами - для сбора использованной посуды одноразового применения.

153. При отсутствии централизованного водоснабжения в населенном пункте организация питьевого режима обучающихся осуществляется только с

10. Требования к помещениям и оборудованию общеобразовательных организаций, размещенных в приспособленных зданиях

155. При размещении общеобразовательной организации в приспособленном здании необходимо иметь обязательный набор помещений: учебные классы, помещения для организации питания, помещения медицинского назначения, рекреацию, административно-хозяйственные помещения, санузел, гардероб.

156. Площади учебных помещений и кабинетов определяются исходя из числа обучающихся в од-

11. Гигиенические требования к режиму образовательного процесса

159. Учебные занятия начинаются не ранее 8 часов.

160. В общеобразовательных организациях с углубленным изучением отдельных предметов, лицеях и гимназиях обучение проводят только в первую смену.

161. В общеобразовательных организациях, работающих в две смены, обучение 1-х, 5-х, выпускных 9-х и 11-х классов и классов компенсирующего обучения должно быть организовано в первую смену.

162. Обучение в 3 смены в общеобразовательных организациях не допускается.

163. Образовательную недельную нагрузку необходимо равномерно распределять в течение учебной недели, при этом объем максимальной нагрузки в течение дня должен составлять:

- для обучающихся 1-х классов - не должен превышать 4 уроков и 1 день в неделю - не более 5 уроков, за счет урока физической культуры;

- для обучающихся 2-4-х классов - не более 5 уроков, и один раз в неделю 6 уроков, за счет урока физической культуры, при 6-дневной учебной неделе;

- для обучающихся 5-11-х классов - не более 6 уроков.

164. Расписание уроков составляется отдельно для обязательных и факультативных занятий. Факультативные занятия следует планировать на дни с наименьшим количеством обязательных уроков. Между началом факультативных занятий и последним уроком необходимо устраивать перерыв продолжительностью не менее 45 минут.

165. Расписание уроков составляют с учетом дневной и недельной умственной работоспособности обучающихся и шкалой трудности учебных предметов согласно таблицам 2-4 приложения 1 к настоящим санитарным правилам.

166. При составлении расписания уроков необходимо чередовать различные по сложности предметы в течение дня и недели: для обучающихся 1 ступени образования основные предметы (математика, русский и иностранный языки, природоведение, инфор-

использованием воды, расфасованной в емкости, при условии организации контроля розлива питьевой воды.

154. Бутилированная вода, поставляемая в общеобразовательные организации, должна соответствовать требованиям технического регламента и иметь документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

ном классе в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.

157. При отсутствии возможности оборудовать собственный спортивный зал используются спортивные сооружения, расположенные вблизи общеобразовательной организации.

158. При отсутствии гардероба устанавливают индивидуальные шкафчики в рекреациях, коридорах.

матика) - чередовать с уроками музыки, изобразительного искусства, труда, физической культуры; для обучающихся 2 и 3 ступеней образования предметы естественно-математического профиля - чередовать с гуманитарными предметами.

167. Для обучающихся 1-х классов наиболее трудные предметы должны проводить на 2-м уроке; 2-4-х классов - 2-3-м уроках; для обучающихся 5-11-х классов - на 2-4-м уроках.

168. В начальных классах сдвоенные уроки не проводятся.

169. В течение учебного дня не проводится более одной контрольной работы. Контрольные работы проводятся на 2-4-м уроках.

170. Продолжительность урока (академический час) во всех классах не должна превышать 45 минут, за исключением 1-го класса, в котором продолжительность регламентируется пунктом 171 настоящих санитарных правил, и компенсирующего класса, продолжительность урока в котором не должна превышать 40 минут.

171. Обучение в 1-м классе осуществляется с соблюдением следующих дополнительных требований:

- учебные занятия проводятся по 5-дневной учебной неделе и только в первую смену;

- использование "ступенчатого" режима обучения в первом полугодии (в сентябре, октябре - по 3 урока в день, по 35 минут каждый, в ноябре-декабре - по 4 урока, по 35 минут каждый; январь-май - по 4 урока, по 45 минут каждый);

- необходима организация в середине учебного дня динамической паузы продолжительностью не менее 40 минут;

- для посещающих группу продленного дня необходима организация дневного сна (не менее 1 часа), 3-разового питания и прогулок;

- обучение проводится без балльного оценивания знаний обучающихся и домашних заданий;

- дополнительные недельные каникулы в середине третьей четверти - при традиционном режиме

обучения.

172. Для предупреждения переутомления и сохранения оптимального уровня работоспособности в течение недели обучающиеся должны иметь облегченный учебный день в четверг или пятницу.

173. Продолжительность перемен между уроками составляет не менее 10 минут, большой перемены (после 2-го или 3-го урока) - 20-30 минут. Вместо одной большой перемены допускается после 2-го и 3-го уроков устанавливать две перемены, по 20 минут каждая.

174. Рекомендуется организовывать перемены на открытом воздухе. С этой целью при проведении ежедневной динамической паузы продолжительность большой перемены увеличивается до 45 минут, из которых не менее 30 минут отводится на организацию двигательных видов деятельности обучающихся на спортплощадке организации, в спортивном зале или в рекреациях.

175. Перерыв между сменами должен составлять не менее 30 минут для проведения влажной уборки в помещениях и их проветривания, в случае неблагоприятной эпидемиологической ситуации для проведения дезинфекционной обработки перерыв увеличивают до 60 минут.

176. Использование в учебном процессе инновационных образовательных программ и технологий, расписаний занятий, режимов обучения возможно при отсутствии их неблагоприятного влияния на функциональное состояние и здоровье обучающихся.

177. В малокомплектных сельских образовательных организациях, в зависимости от конкретных условий, числа обучающихся, их возрастных особенностей, допускается формирование классов-комплектов из обучающихся на 1 ступени образования. Оптимальным при этом является раздельное обучение обучающихся разного возраста 1 ступени образования.

178. При объединении обучающихся 1 ступени образования в класс-комплект оптимальным является создание его из двух классов: 1 и 3 классов (1+3), 2 и 3 классов (2+3), 2 и 4 классов (2-4). Для предупреждения утомления обучающихся необходимо сокращать продолжительность совмещенных (особенно 4-х и 5-х) уроков на 5-10 мин. (кроме урока физической культуры). Наполняемость классов-комплектов должна соответствовать таблице 4.

Таблица 4

Наполняемость классов-комплектов

Классы, объединяемые в класс-комплект	Количество обучающихся в классе-комплекте
1+3	8-10
1+2	8-10
1+4	8-10
2+3	10-12
2+4	10-15
3+4	10-15

179. В классах компенсирующего обучения количество обучающихся не должно превышать 20 человек. Продолжительность уроков не должна превышать 40 минут. Коррекционно-развивающие занятия включаются в объем максимально допустимой недельной нагрузки, установленной для обучающегося каждого возраста.

180. Независимо от продолжительности учебной недели число уроков в день не должно быть более 5 - в начальных классах (кроме первого класса) и более 6 уроков - в 5-11-х классах.

181. Для облегчения и сокращения периода адаптации к образовательному процессу обучающихся компенсирующих классов следует обеспечить медико-психологической помощью, осуществляемой педагогами-психологами, врачами-педиатрами, учителями-логопедами, другими специально подготовленными педагогическими работниками, а также с применением информационно-коммуникационных технологий, наглядных пособий.

182. С целью профилактики утомления, нарушения осанки и зрения обучающихся на уроках проводятся физкультминутки и гимнастика для глаз.

183. Необходимо чередовать во время урока различные виды учебной деятельности (за исключением контрольных работ). Средняя непрерывная продолжительность различных видов учебной деятельности обучающихся (чтение с бумажного носителя, письмо, слушание, опрос и т.п.) в 1-4 классах не должна превышать 7-10 минут, в 5-11 классах - 10-15 минут. Расстояние от глаз до тетради или книги должно составлять не менее 25-35 см - у обучающихся 1-4 классов и не менее 30-45 см - у обучающихся 5-11 классов.

184. Продолжительность непрерывного использования в образовательном процессе технических средств обучения устанавливается согласно таблице 5.

Таблица 5

Продолжительность непрерывного применения технических средств обучения на уроках

Классы	Непрерывная длительность (мин.), не более					
	Просмотр статических изображений на учебных досках и экранах отраженного свечения	Просмотр телепередач	Просмотр динамических изображений на учебных досках и экранах отраженного свечения	Работа с изображением на индивидуальном мониторе компьютера и клавиатурой	Прослушивание аудиозаписи	Прослушивание аудиозаписи в наушниках
1-2	10	15	15	15	20	10
3-4	15	0	20	15	20	15
5-7	20	25	25	20	25	20
8-11	25	30	0	25	25	25

185. После использования технических средств обучения, связанных со зрительной нагрузкой, необходимо проводить комплекс упражнений для профилактики утомления глаз, а в конце урока - физические упражнения для профилактики общего утомления.

186. Для удовлетворения биологической потребности в движении, независимо от возраста обучающихся, проводятся не менее 3 уроков физической культуры в неделю, предусмотренных в объеме максимально допустимой недельной нагрузки. Замена уроков физической культуры другими предметами не допускается.

187. Для увеличения двигательной активности обучающихся в учебные планы для обучающихся включают предметы двигательного характера (хореография, ритмика, современные и балетные танцы, обучение традиционным и национальным спортивным играм).

188. Двигательная активность обучающихся, помимо уроков физической культуры в образовательном процессе может обеспечиваться за счет:

- физкультминуток;
- организованных подвижных игр на переменах;
- спортивного часа для детей, посещающих группу продленного дня;
- внеклассных спортивных занятий и соревнований, общешкольных спортивных мероприятий, дней здоровья;
- самостоятельных занятий физической культурой в секциях и клубах.

189. Спортивные нагрузки на занятиях физической культурой, соревнованиях, внеурочных занятиях спортивного профиля при проведении динамического или спортивного часа должны соответствовать возрасту, состоянию здоровья и физической подготовленности обучающихся, а также метеоусловиям (если они организованы на открытом воздухе).

190. Распределение обучающихся на основную, подготовительную и специальную группы для участия в физкультурно-оздоровительных и спортивно-массовых мероприятиях проводит врач, с учетом их состояния здоровья (или на основании справок об их здоровье). Обучающимся основной физкультурно-оздоровительных мероприятиях в соответствии с их возрастом. С обучающимися подготови-

12. Требования к организации медицинского обслуживания обучающихся и прохождению медицинских осмотров работниками общеобразовательных организаций

200. В общеобразовательных организациях должно быть организовано медицинское обслуживание учащихся.

201. Общеобразовательные организации комплектуются квалифицированными кадрами средних медицинских работников, врачей-педиатров. При отсутствии медицинского работника руководство общеобразовательной организации заключает договор с близлежащей поликлиникой о медицинском обслуживании детей.

202. В общеобразовательных организациях должны создаваться надлежащие условия для ра-

боты медицинской группы физкультурно-оздоровительная работа проводится с учетом заключения врача.

191. Обучающиеся, отнесенные по состоянию здоровья к подготовительной и специальной группам, занимаются физической культурой со снижением физической нагрузки.

192. Уроки физической культуры необходимо проводить на открытом воздухе. В дождливые, ветреные и морозные дни занятия физической культурой проводят в зале.

193. На занятиях трудом, предусмотренных образовательной программой, чередуют различные по характеру задания. Не следует на уроке выполнять один вид деятельности на протяжении всего времени самостоятельной работы.

194. Все работы в мастерских и кабинетах домашнего хозяйства обучающиеся выполняют в специальной одежде (халат, фартук, берет, косынка). При выполнении работ, создающих угрозу повреждения глаз используются защитные очки.

195. Не допускается привлекать обучающихся к работам с вредными или опасными условиями труда, при выполнении которых запрещается применение труда лиц моложе 18 лет, а также к уборке санитарных узлов и мест общего пользования, мытью окон и светильников, уборке снега с крыш и другим аналогичным работам.

196. Кружковая работа в группах продленного дня должна учитывать возрастные особенности обучающихся, обеспечивать баланс между двигательными и статическими занятиями.

197. Объем домашних заданий (по всем предметам) должен быть таким, чтобы затраты времени на его выполнение не превышали (в астрономических часах): во 2-3 классах - 1,5 час., в 4-5 классах - 2 час., в 6-8 классах - 2,5 час., в 9-11 классах - до 3,5 час.

198. При проведении итоговой аттестации не допускается проведение более одного экзамена в день. Перерыв между проведением экзаменов должен быть не менее 2 дней.

199. Вес ежедневного комплекта учебников и письменных принадлежностей не должен превышать: для учащихся 1-2-х классов - более 1,5 кг, 3-4-х классов - более 2 кг, 5-6-х - более 2,5 кг, 7-8-х - более 3,5 кг, 9-11-х - более 4,0 кг.

203. Прием детей в школу осуществляется при наличии медицинских документов о состоянии здоровья, прохождении прививок и отсутствии инфекционного заболевания.

204. В течение первых 15 дней сентября прово-

дится анкетирование учащихся. В классном журнале медицинский сотрудник общеобразовательной организации оформляет лист здоровья, в который вносит сведения о каждом обучающемся: об антропометрических данных, группе здоровья, группе занятий физической культурой, состоянии здоровья, рекомендуемом размере учебной мебели, а также медицинские рекомендации.

205. Обучающихся допускают к занятиям в общеобразовательной организации после перенесенного заболевания только при наличии справки врача-педиатра.

206. В общеобразовательных организациях организуется работа по профилактике инфекционных и неинфекционных заболеваний.

207. С целью выявления педикулеза, не реже 4 раз в год, после каждых каникул и ежемесячно выборочно, медицинскому персоналу необходимо проводить осмотры детей. Осмотры (волосистой части головы и одежды) проводят в хорошо освещенном помещении, используя лупу и частые гребни. После каждого осмотра гребень обдают крутым кипятком или протирают 70% раствором спирта.

208. При обнаружении чесотки и педикулеза обучающиеся на время проведения лечения отстраняются от посещения общеобразовательной организации. Они могут быть допущены в общеобразовательную организацию только после завершения всего комплекса лечебно-профилактических мероприятий, подтвержденных справкой от врача.

209. Работники общеобразовательной организации при поступлении на работу и в последующем должны проходить медицинские осмотры в порядке, установленном постановлением Правительства Кыргызской Республики "Об утверждении нормативных правовых актов Кыргызской Республики в области общественного здравоохранения" от 16 мая 2011 года № 225.

210. Работники, уклоняющиеся от прохождения медицинских осмотров, не допускаются к работе.

13. Требования к санитарному содержанию территории и помещений

211. Территория общеобразовательной организации должна содержаться в чистоте. Уборку территории проводят ежедневно, до выхода обучающихся на площадки. В жаркую, сухую погоду поверхности площадок и травяной покров поливают за 20 минут до начала прогулки и спортивных занятий. Зимой площадки и пешеходные дорожки очищают от снега и льда.

212. Мусор собирают в мусоросборники, которые должны плотно закрываться крышками, и при заполнении 2/3 их объема вывозят на полигоны твердых бытовых отходов в соответствии с договором на вывоз бытовых отходов. После освобождения контейнеры (мусоросборники) должны быть очищены и обработаны дезинфекционными (дезинсекционными) средствами, разрешенными в установленном порядке. Не допускается сжигание мусора на территории общеобразовательной организации, в том числе в мусоросборниках.

213. Ежегодно (весной) проводят декоративную обрезку кустарника. При наличии непосредственно перед окнами учебных помещений высоких деревьев, закрывающих светопроемы и уменьшающих значения показателей естественной освещенности ниже нормируемых, проводят мероприятия по их вырубке или обрезке ветвей.

214. Все помещения общеобразовательной организации подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств.

215. Туалеты, столовые, вестибюли, рекреации подлежат влажной уборке после каждой перемены.

216. Уборку учебных и вспомогательных помещений проводят после окончания уроков, в отсутствие обучающихся, при открытых окнах или фрамугах. Если общеобразовательная организация работает в две смены, уборку проводят по окончании каждой смены: моют полы, протирают места скопления пыли (подоконники, радиаторы и др.).

217. Уборку помещений общеобразовательной организации проводят не реже 1 раза в сутки.

218. Для проведения уборки и дезинфекции в общеобразовательной организации используют моющие и дезинфицирующие средства, соблюдая инструкции по их применению.

219. Дезинфицирующие растворы для мытья полов готовят перед непосредственным применением в туалетных комнатах в отсутствие обучающихся.

220. Дезинфицирующие и моющие средства хранят в упаковке производителя, в соответствии с инструкцией, в местах, недоступных для обучающихся.

221. С целью предупреждения распространения инфекции при неблагоприятной эпидемиологической ситуации в общеобразовательной организации проводят дополнительные противоэпидемические мероприятия.

222. Не реже одного раза в месяц в помещениях общеобразовательной организации проводится генеральная уборка. Генеральная уборка проводится техническим персоналом (без привлечения труда обучающихся) с применением моющих и дезинфицирующих средств. Вытяжные вентиляционные решетки ежемесячно очищают от пыли.

223. Смена постельного белья и полотенец осуществляется по мере загрязнения, но не реже 1 раза в неделю. Перед началом учебного года постельные принадлежности подвергают обработке в дезинфекционной камере. В туалетных помещениях мыло, туалетная бумага и полотенца должны быть в наличии постоянно.

224. Ежедневную уборку туалетов, душевых, буфетов, помещений медицинского назначения проводят с использованием дезинфицирующих средств, независимо от эпидемиологической ситуации. Санитарно-техническое оборудование подлежит ежедневному обеззараживанию. Ручки сливных бачков и ручки дверей моют теплой водой с мылом. Раковины, унитазы, сиденья на унитазах чистят ершами или щетками, чистящими и дезинфицирующими средствами. Дезинфицирующие средства

должны иметь этикетку, с указанием названия средства, его назначения, концентрации действующих веществ, даты изготовления, срока годности, мер предосторожности, реквизитов изготовителя и поставщика.

225. В медицинском кабинете проводят дезинфекцию, предстерилизационную очистку и стерилизацию медицинских инструментов в порядке, установленном постановлением Правительства Кыргызской Республики "Об утверждении инструкции по инфекционному контролю в организациях здравоохранения Кыргызской Республики" от 12 января 2012 года № 32.

226. Предпочтение следует отдавать стерильным медицинским изделиям одноразового применения.

227. При образовании медицинских отходов, которые по степени эпидемиологической опасности относятся к потенциально опасным отходам, их обезвреживают и удаляют в соответствии с правилами сбора, хранения, переработки, обезвреживания и удаления всех видов отходов лечебно-профилактических учреждений.

228. Уборочный инвентарь для уборки помещений должен быть промаркирован и закреплен за определенными помещениями. Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов (ведра, тазы, швабры, ветошь) должен иметь сигнальную маркировку (красного цвета), использоваться по назначению и храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.

229. По окончании уборки весь уборочный инвентарь промывают с использованием моющих средств, ополаскивают проточной водой и просушивают. Хранят уборочный инвентарь в отведенном

14. Требования к организации питания

235. Организация школьного питания общеобразовательных организаций осуществляется в специально выделенных помещениях, использование которых в иных целях не допускается.

236. Организациями общественного питания общеобразовательных организаций, для обслуживания обучающихся, могут быть:

- базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых общеобразовательных организаций;

- доготовочные организации школьного питания, которыми осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализация;

- столовые общеобразовательных организаций, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;

- буфеты-раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий.

для этих целей мест.

230. Санитарное состояние помещений пищеблока поддерживается с учетом санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях. При наличии бассейна, уборка и дезинфекция помещений и оборудования проводится в соответствии с действующими гигиеническими требованиями.

231. Спортивный инвентарь подлежит ежедневной обработке моющими средствами. Спортивный инвентарь, размещенный в зале, протирают увлажненной ветошью, металлические части - сухой ветошью в конце каждой учебной смены. После каждого занятия спортзал проветривают не менее 10 минут. Спортивный ковер очищают ежедневно, с использованием пылесоса, не менее 3 раз в месяц проводят его влажную чистку с использованием моющего пылесоса. Спортивные маты протирают ежедневно мыльно-содовым раствором.

232. При наличии ковров и ковровых покрытий (в помещениях общеобразовательной организации) их очищают пылесосом в ежедневном режиме, а также 1 раз в год подвергают просушиванию и выколачиванию на свежем воздухе.

233. При появлении насекомых и грызунов на территории общеобразовательной организации и во всех помещениях необходимо проводить дезинсекцию и дератизацию.

234. С целью предупреждения выплода мух и уничтожения их на фазе развития один раз в 5-10 дней надворные туалеты обрабатывают разрешенными дезинфицирующими средствами в соответствии с нормативно-методическими документами по борьбе с мухами.

237. В базовых организациях школьного питания, столовых общеобразовательных организаций, работающих на продовольственном сырье и (или) полуфабрикатах, должны быть предусмотрены набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию.

238. В буфетах-раздаточных должны быть предусмотрены набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять реализацию блюд, кулинарных изделий, а также приготовление горячих напитков и отдельных блюд (отваривание колбасных изделий, яиц, заправка салатов, нарезка готовых продуктов).

239. Питание обучающихся общеобразовательных организаций осуществляется в помещениях, находящихся в основном здании общеобразовательной организации, пристроенных к зданию или в отдельно стоящем здании, соединенным с основным зданием общеобразовательной организации отапливаемым переходом.

240. В малокомплектных общеобразовательных организациях (до 50 учащихся) выделяется одно отдельное помещение, предназначенное для хра-

нения пищевых продуктов, раздачи и приема пищи, мытья столовой посуды.

241. Для обеспечения посадки всех обучающихся в обеденном зале в течение не более чем в 3 перемены, а для общеобразовательных организаций с круглосуточным пребыванием (интернатного типа) не более чем в 2 перемены, отдельно по классам, площадь обеденного зала принимается из расчета не менее 0,7 м² на одно посадочное место.

242. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытья столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработки помещений, в целях личной гигиены, по качеству безопасности должна соответствовать требованиям законодательства Кыргызской Республики в области питьевой воды.

243. Во всех производственных цехах устанавливают раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Необходимо предусмотреть установку в производственных цехах и моечных отделениях резервных источников горячей водоснабжения для бесперебойного обеспечения горячей водой в периоды проведения профилактических и ремонтных работ в котельных, бойлерных и водопроводных сетях горячего водоснабжения.

244. При обеденном зале столовой устанавливают умывальники, из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Рядом с умывальниками предусматривается установка электрополотенца (не менее 2) и (или) одноразовые полотенца.

245. При строительстве и реконструкции организации школьного питания общеобразовательных организаций необходимо предусматривать дополнительную установку систем кондиционирования воздуха в горячих (мучных) цехах, складских помещениях, а также в экспедициях базовых организаций питания. Технологическое оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов, необходимо оборудовать локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения, в дополнение к общим приточно-вытяжным системам вентиляции.

246. Для искусственного освещения применяют светильники во влагопылезащитном исполнении. Светильники не размещают над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами.

247. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами.

248. Обеденные залы должны быть оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

249. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, и отвечать требовани-

ям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

250. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов должны позволять проводить влажную уборку.

251. Организации общественного питания общеобразовательных организаций обеспечиваются столовой посудой и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место.

252. Организации школьного питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов.

253. Разрешается использование одноразовых столовых приборов и посуды, отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами и допущенными для использования под горячие и (или) холодные блюда и напитки. Повторное использование одноразовой посуды не допускается.

254. Для отдельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться отдельное и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда.

255. Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

256. Производственные и другие помещения организаций школьного питания должны содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.

257. Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

258. Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45 °С, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

259. Мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды.

260. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

261. Для обработки посуды, проведения уборки и

санитарной обработки предметов производственного окружения используют моющие, чистящие и дезинфицирующие средства согласно инструкциям по их применению.

262. При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье щетками в воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств;
- ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С;
- просушивание в определенном виде на решетках, полках, стеллажах.

263. Мытье производных посуды и мелких деревянных инвентаря производят в специальном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45 °С, с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65 °С и ополаскивают чашечкой, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.

264. Мытье столовой посуды на специализированных моечных машинах проводят в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

265. При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45 °С;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45 °С и добавлением моющих средств, в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С, с использованием металлической сетки с ручками и тибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

266. Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой при температуре не ниже 45 °С, с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой (не ниже 65 °С), с использованием металлической сетки с ручками и тибкого шланга с душевой насадкой.

267. Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45 °С, с применением моющих средств, с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут.

268. Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.

269. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах, на высоте не менее 0,5 м от пола;

столовую посуду - в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах, ручками вверх, хранение их на подносах рассыпью не допускается.

270. Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно, по мере его загрязнения, и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой при температуре не ниже 45 °С и насухо вытирают сухой, чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.

271. Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 °С, с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют.

272. Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, некачественная обработка которого невозможна.

273. Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

274. Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря, с последующей дезинфекцией.

275. При уборке шкафов для хранения хлеба крошки сметают с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирают с использованием 1%-го раствора уксусной кислоты.

276. Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства. Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения пищеблока.

277. Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов, горячего и холодного цехов; охлаждаемых складских помещений, холодильных камер; вспомогательных помещений; санитарных узлов) выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку.

278. По окончании уборки, в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде.

279. Для хранения уборочного инвентаря выделяют отдельное помещение, оборудованное душевым поддоном и умывальной раковиной с подводкой к ним холодной и горячей воды. При отсутствии такого помещения хранение уборочного инвентаря организуется в специально отведенном месте. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается. Инвентарь для мытья

туалетов должен храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.

280. Проведение дератизационных и дезинсекционных мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами осуществляют специализированными организациями в порядке, установленном постановлением Правительства Кыргызской Республики "Об основных направлениях дезинфекционного дела в Кыргызской Республике" от 19 апреля 2011 года № 173.

281. Для предупреждения залета насекомых необходимо проводить засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях организации общественного питания.

282. Не допускается проведение дератизационных и дезинсекционных работ непосредственно персоналом образовательной организации.

283. Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации организации общественного питания в период обслуживания обучающихся общеобразовательной организации.

284. Персонал должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены.

285. Работники столовой обязаны:

- приходиться на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;
- коротко стричь ногти;
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;
- не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;
- не принимать пищу и не курить на рабочем месте.

286. В гардеробных личные вещи и обувь персонала должны храниться отдельно от санитарной одежды (в разных шкафах).

287. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, разрабатывается рацион питания.

288. Рацион питания обучающихся предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток или ино-

го фиксированного отрезка времени.

289. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин).

290. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся общеобразовательной организации, необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (10-14 дней).

291. При разработке меню для питания учащихся предпочтение следует отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

292. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем общеобразовательной организации меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

293. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не допускается использовать пищевые продукты и изготавливать блюда и кулинарные изделия в соответствии с требованиями приложения 2 к настоящим санитарным правилам.

294. Необходимо ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы), в соответствии с настоящими санитарными правилами.

295. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания общеобразовательных организаций должен осуществляться в соответствии с требованиями технических регламентов, утвержденных решением Правительства Кыргызской Республики.

296. Реализация напитков, воды через буфеты должна осуществляться в потребительской таре емкостью не более 500 мл. Разливать напитки в буфете не допускается.

297. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

298. Отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В общеобразовательных организациях с круглосуточным пребыванием детей (интернатного типа) питание обучающихся организуется в соответствии с режимом дня. За каждым классом (группой) в столовой должны быть закреплены определенные обеденные столы.

299. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

300. Предварительное накрытие столов (серви-

ровка) может осуществляться дежурными детьми старше 14 лет под руководством дежурного преподавателя.

301. Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях организации общественного питания. Не разрешается привлекать обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

302. В малокомплектных общеобразовательных организациях (до 50 обучающихся) для организации питания допускается сокращение набора помещений до одного помещения.

303. Помещение, предназначенное для приема пищи, предусматривает наличие двух зон: зоны для размещения технологического, моечного и холодильного оборудования и зоны для приема пищи обучающимися. Минимальный набор оборудования включает: электроплиту с духовкой и вытяжным шкафом над ней, холодильник, электроводонагреватель, 2-секционную мойку для мытья посуды. В помещении для приема пищи обучающимися должны быть созданы условия для соблюдения правил личной гигиены: раковина для мытья рук с подводкой к ней холодной и горячей воды через смеситель и подсоединенной к канализации; мыло, электрополотенце или одноразовые полотенца.

304. Для мытья рук во всех производственных цехах должны быть установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец. Мыть руки в производственных ваннах не допускается.

305. При появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью, а также о случаях заболевания кишечными инфекциями членов своей семьи.

306. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняются от работы. К работе допускаются только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача.

307. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении гигиенической подготовки.

308. Медицинские работники должны следить за организацией питания в общеобразовательной организации, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

309. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с формой 1,

приведенной в приложении 3 к настоящим санитарным правилам.

310. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника организации общественного питания и представителя администрации общеобразовательной организации по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в соответствии с формой 2, приведенной в приложении 3 к настоящим санитарным правилам. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

311. Ежедневно, перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников организации общественного питания общеобразовательной организации на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно, перед началом рабочей смены заносятся в "Журнал здоровья" в соответствии с формой 3, приведенной в приложении 3 к настоящим санитарным правилам.

312. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника, а при его отсутствии - иным ответственным лицом. Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрируются в "Журнале витаминизации третьих и сладких блюд" в соответствии с формой 4, приведенной в приложении 3 к настоящим санитарным правилам.

313. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник организации общественного питания (повар). Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 г. Пробу отбирают из котла стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2° - +6 °С. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

Приложение 1
к "Санитарно-эпидемиологическим требованиям к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях"

1. Гигиенические рекомендации к расписанию уроков

1. Современными научными исследованиями установлено, что биоритмический оптимум умственной работоспособности у детей школьного возраста приходится на интервал 10-12 часов. В эти часы отмечается наибольшая эффективность усвоения материала при наименьших психофизиологических затратах организма.

2. В расписании уроков для обучающихся 1 ступени обучения образования основные предметы должны проводиться на 2-3-х уроках, а для учащихся 2 и 3 ступени обучения - на 2, 3, 4-х уроках.

3. Распределение учебной нагрузки в течение недели должно строиться таким образом, чтобы наибольший ее объем приходился на вторник и (или) среду. На эти дни в школьное расписание должны включаться либо наиболее трудные предметы, либо средние и легкие по трудности предметы, но в большем количестве, чем в остальные дни недели. Изложение нового материала, контрольные работы следует проводить на 2-4 уроках в середине учебной недели.

4. Предметы, требующие больших затрат времени на домашнюю подготовку, не должны группироваться в один день.

5. Занятия физической культурой предусматриваются в числе последних уроков. После уроков физкультуры не проводятся уроки с письменными заданиями и контрольные работы.

6. При составлении расписания уроков для обучающихся начальных, средних и старших классов применяется шкала трудности предметов согласно таблицам 2-4 настоящего приложения.

Таблица 1

Гигиенические требования к максимальным величинам недельной образовательной нагрузки

Классы	Максимально допустимая недельная нагрузка в академических часах	
	при 6-дневной неделе, не более	при 5-дневной неделе, не более
1	-	21
2-4	26	23
5	32	29
6	33	30
7	35	32
8-9	36	33
10-11	37	34

Таблица 2

Шкала трудности предметов для 1-4 классов

Общеобразовательные предметы	Количество баллов (ранг трудности)
Математика	8

Общеобразовательные предметы	Количество баллов (ранг трудности)
Кыргызский (русский, иностранный) язык	7
Природоведение, информатика	6
Кыргызская (русская) литература	5
История (4 классов)	4
Рисование и музыка	3
Труд	2
Физическая культура	1

Таблица 3

Шкала трудности предметов, изучаемых в 5-9 классах

Общеобразовательные предметы	Количество баллов (ранг трудности)				
	5 класс	6 класс	7 класс	8 класс	9 класс
Химия	-	-	13	10	12
Геометрия	-	-	12	10	8
Физика	-	-	8	9	13
Алгебра	-	-	10	9	7
Экономика	-	-	-	-	11
Черчение	-	-	-	5	4
Мировая художественная культура (МХК)	-	-	8	5	5
Биология	10	8	7	7	7
Математика	10	13	-	-	-
Иностранный язык	9	11	10	8	9
Русский язык	8	12	11	7	6
Краеведение	7	9	5	5	-
Природоведение	7	8	-	-	-
География	-	7	6	6	5
Граждановедение	6	9	9	5	-
История	5	8	6	8	10
Ритмика	4	4	-	-	-
Труд	4	3	2	1	4
Литература	4	6	4	4	7
ИЗО	3	3	1	3	-
Физическая культура	3	4	2	2	2
Экология	3	3	3	6	1
Музыка	2	1	1	1	-
Информатика	4	10	4	7	7
Общественная безопасность жизни (ОБЖ)	1	2	3	3	3

Таблица 4

Шкала трудности предметов, изучаемых в 10-11 классах

Общеобразовательные предметы	Количество баллов (ранг трудности)
Физика	12
Геометрия, химия	11
Алгебра	10
Русский язык	9
Литература, иностранный язык	8
Биология	7

Общеобразовательные предметы	Количество баллов (ранг трудности)
Информатика, экономика	6
История, обществознание, мировая художественная культура	5
Астрономия	4
География, экология	3
Общественная безопасность жизни (ОБЖ), краеведение	2
Физическая культура	1

Приложение 2
к "Санитарно-эпидемиологическим требованиям к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях"

ПЕРЕЧЕНЬ

продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания общеобразовательных организаций

1. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
2. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
3. Плодоовощная продукция с признаками порчи.
4. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
5. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
6. Непотрошенная птица.
7. Мясо диких животных.
8. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
10. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
11. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
14. Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяй-

20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
21. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
22. Жаренные во фритюре пищевые продукты и изделия.
23. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
24. Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.
25. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические, напитки, алкоголь.
26. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.
27. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
28. Газированные напитки.
29. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
30. Жевательная резинка.
31. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
32. Карамель, в том числе леденцовая.
33. Закусочные консервы.
34. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
35. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
36. Окрошки и холодные супы.
37. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.
40. Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

Приложение 3
к "Санитарно-эпидемиологическим требованиям к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях"

Формы учетной документации пищеблока

Форма 1

Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья

Дата поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование продовольственного сырья и пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание

Примечание.
Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Форма 2

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание

Примечание.
Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Форма 3

Журнал здоровья

№	ФИО работника(*)	Должность	Месяц/дни: апрель								
			1	2	3	4	5	6	...	30	
1	Образец заполнения:	Подсобный рабочий	Зд.(**)	Отстранен	Б/л(**)	В(**)	Отп.(**)	Отп.(**)			Зд.(**)
2											

Примечание.
(*) Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

(**) Условные обозначения: Зд. - здоров; Отстранен - отстранен от работы; Отп. - отпуск; В - выходной; Б/л - больничный лист.

Форма 4

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата, (г)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание

Утверждены

постановлением Правительства Кыргызской Республики
от 11 апреля 2016 года № 201

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА И НОРМАТИВЫ "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам оптовой и розничной торговли пищевой продукцией"

1. Общие положения и область применения

1. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам оптовой и розничной торговли пищевой продукцией" (далее - санитарные правила) определяют санитарно-эпидемиологические требования к деятельности объектов оптовой и розничной торговли пищевой продукцией (далее - объект торговли), несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровья человека, а также возникновения и распространения заболеваний.

2. Санитарные правила распространяются на строящиеся, реконструируемые и действующие

объекты торговли.

3. Ассортимент продовольственного сырья и пищевых продуктов, реализуемых на объектах торговли должен соответствовать виду и типу объекта торговли. Планировка и технические возможности объекта торговли должен обеспечивать требуемые условия приема, хранения, переработки и реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, соблюдение правил личной гигиены работниками.

4. На объектах торговли независимо от форм собственности организуется производственный контроль.

2. Термины и определения

5. В настоящих санитарных правилах используются следующие термины и определения:

1) **автолавка** - оснащенное специализированное автотранспортное средство, предназначенное для реализации товаров;

2) **административно-бытовое помещение магазина** - часть помещения магазина, предназначенная для размещения администрации магазина и включающая бытовые помещения;

3) **ассортимент товаров (товарный ассортимент; товарная номенклатура)** - набор товаров, объединенных по какому-либо одному или совокупности признаков;

4) **ассортиментный перечень товаров** - часть торгового ассортимента товаров, который должен быть постоянно в продаже;

5) **вид предприятия розничной торговли** - предприятие розничной торговли, классифицированное по ассортименту реализуемых товаров;

6) **вид товаров** - совокупность товаров определенной группы, объединенных общим названием и назначением;

7) **встроенный магазин** - магазин, помещения которого располагаются в габаритах жилого здания с выступом за его пределы не более чем на 1,5 м со стороны продольного фасада и не более чем на 6 м со стороны торцов (при устройстве крытых загрузочных помещений);

8) **выносной прилавок** - легко возводимое переносное или переносное торговое место, располагаемое на специально определенном месте;

9) **группа товаров** - совокупность товаров определенного класса, обладающих сходным составом потребительских свойств и показателей;

10) **гигиенический норматив** - установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное и/или качественное значение показателя, характеризующего тот или иной

фактор среды обитания с позиций его безопасности и/или безвредности для человека;

11) **киоск** - оснащенное торговым оборудованием некапитальное переносное строение, не имеющее торгового зала, установленное на специально отведенном земельном участке;

12) **класс товаров** - совокупность товаров, имеющих аналогичное функциональное назначение;

13) **магазин** - капитальное стационарное строение (его часть), обеспеченное торговыми, подсобными, административно-бытовыми помещениями, а также помещениями для приема, хранения и подготовки товаров к продаже;

14) **магазин с комбинированным ассортиментом товаров** - предприятие розничной торговли, реализующее несколько групп товаров, связанных общностью спроса и удовлетворяющих отдельные потребности;

15) **магазин со смешанным ассортиментом товаров** - предприятие розничной торговли, реализующее отдельные виды продовольственных и непродовольственных товаров;

16) **мелкорозничная (торговая) сеть** - торговая сеть, осуществляющая розничную торговлю через павильоны, киоски, палатки, а также передвижные средства развозной и разносной торговли;

17) **объект оптовой и розничной торговли пищевой продукцией** - имущественный комплекс, используемый субъектами для осуществления торговой деятельности (торговый дом, торговый центр, магазин, торгово-рыночный комплекс, продовольственный рынок, оптовый продовольственный склад, автолавка);

18) **объекты мелкорозничной торговли** - строения, строения, переносные торговые места (торговый автомат, выносной прилавок, палатка, киоск), установленные на специально отведенном

земельном участке;

19) **оптовая торговля** - предпринимательская деятельность по реализации товаров, предназначенных для последующей продажи или иных целей, не связанных с личным, семейным, домашним и иным подобным использованием;

20) **общая площадь магазина** - общая площадь всех помещений магазина;

21) **палатка** - легко возводимое строение из сборно-разборных конструкций, оснащенное торговым оборудованием и располагаемое на специально определенном месте;

22) **подсобное помещение магазина** - часть помещения магазина, предназначенная для размещения вспомогательных служб и выполнения работ по обслуживанию технологического процесса;

23) **гигиеническое обучение (санитарный минимум)** - специальная подготовка лиц, некоторых профессиональных групп (работников общественного питания, торговли, коммунального хозяйства и др.) по вопросам санитарно-противоэпидемического режима;

24) **развозная торговля** - розничная торговля, осуществляемая вне стационарной розничной сети с использованием специализированных или специально оборудованных для торговли транспортных средств, а также мобильного оборудования, применяемого только в комплексе с транспортным средством;

25) **разносная торговля** - розничная торговля, осуществляемая вне стационарной розничной сети путем непосредственного контакта продавца с покупателем на дому, в организациях, транспорте или на улице;

26) **розничная (торговая) сеть** - торговая сеть, представленная предприятиями розничной торговли;

27) **розничная торговля** - предпринимательская деятельность по продаже товаров потребителям для их личного использования;

28) **санитарно-эпидемиологические правила и нормативы** - акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования и критерии безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды его обитания и требования к обеспечению благоприятных условий его жизнедеятельности;

29) **складское помещение** - специально оборудованное изолированное помещение основного производственного, подсобного и вспомогательного

назначения предприятия оптовой торговли;

30) **складское помещение основного производственного назначения (оперативное помещение, операционное помещение)** - часть складского помещения, предназначенная для приема, сортировки, хранения, комплектации, отпуска и отгрузки товаров;

31) **специализированный магазин** - предприятие розничной торговли, реализующее одну группу товаров или ее часть;

32) **тип предприятия розничной торговли** - предприятие розничной торговли определенного вида, классифицированное по торговой площади и формам торгового обслуживания покупателей;

33) **товарное соседство** - условия, исключающие совместное хранение и реализацию сырых и готовых продуктов, предотвращающие их загрязнение и проникновение посторонних запахов, отражающихся на качестве товара;

34) **торговля** - вид предпринимательской деятельности, связанный с куплей-продажей товаров и оказанием услуг;

35) **торговая сеть** - совокупность торговых предприятий, расположенных в пределах конкретной территории или находящихся под общим управлением;

36) **торговый центр** - совокупность торговых предприятий и/или предприятий по оказанию услуг, реализующих универсальный ассортимент товаров и услуг, расположенных на определенной территории, спланированных, построенных и управляемых как единое целое и предоставляющих в границах своей территории стоянку для автомашин;

37) **торговый дом** - стационарное многопрофильное торговое предприятие, в котором расположены торговые объекты и объекты общественного питания с административно-бытовыми и складскими помещениями, площадкой для стоянки автотранспортных средств;

38) **торговый автомат** - автоматизированное устройство, предназначенное для продажи товаров;

39) **торговый комплекс** - совокупность торговых предприятий, реализующих универсальный ассортимент товаров и оказывающих широкий набор услуг, а также централизуемых функций хозяйственного обслуживания торговой деятельности;

40) **универсальный магазин** - предприятие розничной торговли, реализующее универсальный ассортимент продовольственных и/или непродовольственных товаров.

3. Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, планировке и устройству помещений объектов торговли

6. Проектирование и строительство, реконструкция существующих объектов торговли должно проводиться в соответствии с законодательством Кыргызской Республики в области архитектуры и строительства.

7. Не допускается строительство объекта торговли на земельном участке при:

- использовании его в прошлом под скотомогильники;

- наличии захоронения токсичных отходов;

- превышении уровня мощности дозы гамма-излучения на 0,2 микро Зиверта в час над естественным фоном;

- нахождении на земельном участке стационарно неблагоприятных по сибирской язве пунктов.

8. Земельный участок объекта торговли необходимо располагать в соответствии с гигиеническими требованиями к санитарно-защитным зонам.

При размещении объектов торговли в зоне промышленных предприятий и иных объектов они не должны оказывать вредного влияния на организацию торговли.

9. Не допускается размещение продовольственных рынков в зонах отдыха, на территории, прилегающей к паркам, скверам и другим ценным историко-культурным градостроительным сооружениям.

10. Продовольственные рынки, овоще- и фруктохранилища, объекты торговли общей площадью более 1000 м² должны размещаться на расстоянии не менее 50 м до жилой застройки (жилые здания, больницы, детские дошкольные и общеобразовательные организации).

11. Не допускается размещение стационарных объектов мелкорозничной торговли напитками в розлив в неканализованных местах и без наличия водопровода.

12. Склады оптовой реализации пищевой продукции размещаются приближенно к крупным автомагистралям и/или железнодорожным путям.

13. Объекты торговли могут размещаться в отдельно стоящем здании, в пристроенных, встроенных, встроенно-пристроенных к жилым домам и зданиям иного назначения, на территории промышленных и иных объектов для обслуживания работников этих организаций.

14. Деятельность объектов торговли не должна ухудшать условия проживания, отдыха, лечения, труда людей в жилых зданиях и зданиях иного назначения.

15. Не допускается размещение в жилых зданиях:

- пунктов приема стеклопосуды;
- магазинов суммарной торговой площадью более 1000 м².

16. На объектах торговли, расположенных в жилых зданиях или зданиях иного назначения, не допускается оборудовать машинные отделения, холодильные камеры, грузоподъемники непосредственно под (рядом с) жилыми помещениями.

17. При размещении объектов торговли во встроенных к жилым домам помещениях загрузка продуктов организуется с торцов жилых зданий, не имеющих окон, из подземных туннелей, и/или со стороны магистралей. Разгрузочные платформы оборудуются навесами для защиты пищевых продуктов от атмосферных осадков, а также подводкой воды для мытья платформ.

18. Прием и хранение стеклотары осуществляется в отдельно стоящих объектах торговли, в изолированных помещениях с отдельным входом.

19. При размещении на объектах торговли предприятий общественного питания, цехов по производству полуфабрикатов, кулинарных изделий и других пищевых продуктов, а также иных организаций, не связанных с реализацией пищевых продуктов, должны соблюдаться требования санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов для этих организаций.

20. На объектах торговли все помещения должны располагаться с учетом поточности, отсутствия

встречных потоков и перекрестов сырых и готовых пищевых продуктов, продовольственных и непродовольственных товаров, персонала и посетителей.

21. Подсобные, административно-хозяйственные и бытовые помещения для персонала изолируются от помещений для хранения пищевой продукции.

22. Помещения для хранения и подготовки пищевых продуктов к продаже, охлаждаемые камеры не должны размещаться под душевыми, туалетами, моечными и другими помещениями с наличием канализационных трапов.

23. На объектах торговли допускается продажа непродовольственных товаров в промышленной упаковке. Складские помещения для продовольственных и непродовольственных товаров должны быть отдельными.

24. Мелкорозничная (торговая) сеть по продаже пищевых продуктов должны реализовать одну группу товаров при наличии условий для их хранения и реализации (в соответствии с ассортиментом).

25. В торговых залах объектов торговли выделяются отдельные торговые зоны (отделы, места) для реализации продовольственных и непродовольственных товаров. Реализация непродовольственных товаров не должна осуществляться в непосредственной близости от отделов, реализующих пищевые продукты. Расфасовка непродовольственных товаров в организациях продовольственной торговли запрещается.

26. Объекты торговли, при наличии в них специализированных отделов, должны иметь изолированные и специально оборудованные помещения, фасовочные для подготовки пищевых продуктов к продаже: разрубочная для мяса, помещения для подготовки гастрономических и молочно-жировых продуктов, рыбы, овощей и других товаров.

27. Фасовочные помещения оборудуются двухгнездными моечными ваннами с подводкой горячей и холодной воды через смесители и раковинами для мытья рук, холодильным оборудованием для хранения скоропортящихся пищевых продуктов.

28. В случае организации торговли мясом, получаемого тушами, полутушами и четвертинами, в магазине предусматривается помещение разрубочной площадью не менее 10 м², с установкой в нем моечной раковины и дополнительного холодильника.

29. Для хранения и реализации свежей рыбы и рыбопродуктов объект торговли обеспечивается отдельными холодильниками.

30. На объектах торговли необходимо оборудовать моечные помещения или участки для обработки торгового инвентаря и тары с подводкой горячей и холодной воды и стеллажи для его сушки.

31. При реализации фляжного молока, доставляемого молокоперерабатывающими предприятиями, обратная тара обрабатывается на предприятии-изготовителе.

32. На объекте торговли предусматриваются бытовые помещения: гардеробная с отдельными шкафами для хранения личной и санитарной одежды, туалет, раковина для мытья рук, душевая и комната личной гигиены женщин.

33. На объектах торговли, работающих с контейнерами, оборудуются помещения для хранения контейнеров и их санитарной обработки.

34. Для объекта торговли площадью до 50 м² предусматривается следующий набор помещений и площадь:

- 1) торговый зал - 15 м²;
- 2) склад с участком по подготовке товаров к продаже, моечной с раковиной - 8 м²;
- 3) комната персонала - 6 м²;
- 4) санитарный узел - 1,5 м² (в неканализованной и частично канализованной местности может оборудоваться умывальник и надворный туалет).

35. Допускается совмещение бытового помещения со складом при площади склада не менее 10 м².

36. Торговые ряды торгово-рыночных комплексов (далее - ТРК) должны быть расположены с учетом свободного движения встречных потоков посетителей. Ширина проходов между рядами должна быть не менее 2,5 м, а для крупногабаритных товаров - не менее 6 м. В проходах не допускается установка дополнительных лотков, прилавков.

37. Площадь на одно торговое место в ТРК

4. Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению, канализации, отоплению, освещению и вентиляции объекта торговли

42. Объекты торговли обеспечиваются водоснабжением, канализацией, вентиляцией, кондиционированием, отоплением и освещением.

43. При отсутствии в населенном пункте централизованной системы водоснабжения допускается использование воды из местных источников, при отсутствии централизованной системы горячего водоснабжения устраиваются водонагреватели.

44. Вода должна соответствовать нормативам безопасности питьевой воды в соответствии с действующими техническими регламентами.

45. Сброс неочищенных сточных вод в открытые водоемы и на прилегающую территорию, а также устройство поглощающих колодцев не допускается.

46. На территории объектов торговли устраивается ливневая канализация с подключением к централизованной канализации или сбросом в септик.

47. На объектах торговли, размещенных в жилых зданиях и зданиях иного назначения, сети бытовой и производственной канализации не объединяются с канализацией этих зданий.

48. На объекте торговли, встроенном в жилое здание, не допускается прохождение канализационных труб с ревизиями в производственных помещениях, торговых залах, складских помещениях.

49. Канализационные стояки разрешается прокладывать в производственных и складских помещениях в оштукатуренных коробах без ревизий. В помещениях для приема, хранения, подготовки и реализации продукции прокладывать стояки бытовой канализации из верхних этажей жилых домов и зданий иного назначения не допускается.

50. Все стационарные объекты торговли оборудуются туалетами и раковинами для мытья рук персонала. Объекты торговли торговой площадью более 1000 м² оборудуются туалетами для посетите-

лей. Туалеты для персонала и посетителей должны быть отдельными.

38. Торговые ряды в ТРК должны быть оборудованы навесом для защиты реализуемых продуктов питания, продовольственного сырья и иных товаров от попадания атмосферных осадков, прямых солнечных лучей. Реализация скоропортящихся продуктов предусматривается с холодильного оборудования. Высота навеса должна быть не менее 3 м.

39. Администрация должна обеспечить спецификацию торговых мест в зависимости от ассортимента реализуемого товара.

40. Все строительные и отделочные материалы, применяемые при строительстве объектов торговли, не должны содержать вредных для здоровья человека веществ, быть устойчивыми к воздействию влаги, температуры, моющих и дезинфицирующих средств и безопасными в случае возникновения пожара.

41. Полы на объектах торговли должны иметь ровную поверхность, без выбоин, а также уклон в сторону трапов.

лей. Туалеты для персонала и посетителей должны быть отдельными.

51. Загрузочная, камера хранения пищевых отходов, тамбуры туалетов для персонала должны быть оборудованы кранами со смесителем на уровне 0,5 м от пола для забора воды, предназначенной для мытья полов, а также трапами с уклоном пола к ним.

52. Для посетителей и персонала на территории продовольственного рынка оборудуются туалеты, устройства для мытья рук, торгового инвентаря, фруктов и овощей, с расчетным числом кранов не менее одного на каждые 50 торговых мест.

53. Неканализованный туалет устанавливается на расстоянии 50 м от места торговли и не менее 25 м от основных производственных и складских помещений, содержится в чистоте и дезинфицируется, оборудуется непроницаемым выгребом. Выгребная яма очищается регулярно по мере накопления на две трети объема.

54. Число очков в туалетах на территории ТРК устанавливается из расчета 1 на каждые 50 торговых мест.

55. Объекты мелкорозничной торговли в зонах отдыха, в праздничные дни, во время массовых гуляний, ярмарок размещаются в местах, оборудованных общественными туалетами. При их отсутствии устанавливаются биотуалеты.

56. Вентиляция, кондиционирование, отопление и освещение помещений должны соответствовать проектной документации.

57. Уровни шума и вибрации на объекте торговли должны соответствовать гигиеническим нормативам допустимого уровня шума и вибрации на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки.

58. Система вентиляции объектов торговли, расположенных в жилых домах и зданиях иного назначения, оборудуется отдельно от системы вентиляции этих зданий.

59. При оборудовании приточно-вытяжной вентиляции на объектах торговли, встроенных в жилые здания должны проводиться противодушумовые мероприятия.

60. Системы вентиляции складских помещений продовольственных и непродовольственных товаров, складских и производственных помещений продовольственных товаров, охлаждаемых камер для хранения овощей, фруктов, ягод и зелени, санитарных узлов и душевых комнат устраиваются раздельно.

61. Санитарно-бытовые помещения (туалеты, преддушевые, комнаты гигиены женщин) оборудуются автономными системами вытяжной вентиляции с естественным побуждением, превышающим кратность воздухообмена основных помещений объектов торговли.

62. Торговые, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения объектов торговли оборудуются приточно-вытяжной вентиляцией или кондиционерами. Охлаждаемые камеры для хранения овощей, фруктов, ягод и зелени оборудуются механической приточной вентиляцией.

63. Подпор приточного воздуха приходится на наиболее чистые помещения.

5. Санитарно-эпидемиологические требования

к содержанию и эксплуатации помещений и оборудования объекта торговли

71. Объект торговли оснащается необходимым торгово-технологическим и холодильным оборудованием в соответствии с типом объекта торговли, его мощностью. Расстановку торгово-технологического и холодильного оборудования обеспечивает свободный доступ к нему.

72. Торговое оборудование, инвентарь, тара, посуда и упаковка применяются из материалов для контакта с пищевыми продуктами, разрешенными к применению.

73. Отделы по реализации скоропортящихся пищевых продуктов оборудуются охлаждаемыми или холодильными камерами, прилавками, витринами, шкафами.

74. Холодильные камеры, складские помещения, хранилища овощей и фруктов оснащаются термометрами.

75. Колоды для разуба мяса и рыбы изготавливаются из твердых пород дерева, с гладкой поверхностью, без трещин. Колода для разуба мяса устанавливается на крестовине или специальной подставке, снаружи окрашивается масляной краской, ежедневно по окончании работы зачищается ножом и посыпается солью. Периодически колоду спиливают и остругивают. Для подвеса мяса используются крючья из нержавеющей стали или луженые. Для мытья и обработки торгового инвентаря мясного отдела оборудуется моечный участок с подводом горячей и холодной воды.

76. Для каждого вида продуктов предусматрива-

ются отдельные разделочные доски и ножи с четкой маркировкой, хранящиеся в соответствующих отделах на специально отведенных местах.

64. Во всех производственных и вспомогательных помещениях предусматривается естественное и/или искусственное освещение.

65. Не допускается загромождение световых проемов в объектах торговли оборудованием и тарой.

66. Оконные стекла должны быть доступными для проведения уборки, санитарной обработки, осмотра и ремонта. Для защиты от инсоляции световые проемы оборудуются защитными устройствами (жалюзи, карнизы и т.д.).

67. Очистка наружных остекленных поверхностей окон проводится один раз в квартал. Внутренняя поверхность оконных рам и оконные стекла промываются и протираются не реже 1 раза в 15 дней. В летний период открываемые окна и двери закрываются защитными сетками.

68. Светильники в помещениях для хранения и реализации пищевых продуктов должны иметь защитные плафоны для предохранения их от повреждения и попадания стекол на продукт. Светильники не допускается размещать над торговым и холодильным оборудованием, разделочными столами.

69. Производственные помещения, торговые залы обеспечиваются отоплением.

70. В холодный период года температура на рабочем месте продавца в стационарных организациях мелкорозничной сети не должна быть ниже +18 °С, в летний период - не выше +26 °С.

77. Упаковочные материалы хранятся в специально выделенном месте: на стеллажах, полках, в шкафах. Не допускается хранение упаковочных материалов на полу.

78. Текущий ремонт объектов торговли (побелка, покраска помещений, оборудования) проводится по мере необходимости, но не реже одного раза в год с приостановлением функционирования объекта.

79. На объектах торговли трудоемкие процессы механизированы.

80. Все помещения объекта торговли должны содержаться в чистоте. По окончании работы проводится влажная уборка помещений, торгового оборудования с применением моющих средств и последующей промывкой горячей водой.

81. Один раз в неделю проводится генеральная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в сухом проветриваемом помещении, оборудованном стеллажами. Дезинфицирующие растворы готовятся перед употреблением.

82. Уборочный инвентарь торговых, складских и других помещений (сетки, ведра, шланги, тазы) маркируется, хранится раздельно в закрытых в специально отведенных шкафах или стенных нишах.

83. Уборочный инвентарь для туалетов маркируется и хранится в специально выделенных местах, от-

дельно от уборочного инвентаря других помещений.

84. На объектах торговли не допускается использование уборочного инвентаря других помещений.

85. На объектах торговли не допускается использование уборочного инвентаря других помещений.

6. Требования к условиям транспортировки, хранения, расфасовки и реализации пищевой продукции

85. Транспортировка, хранение, расфасовка и реализация пищевой продукции должны обеспечивать соблюдение требований технических регламентов, утвержденных решением Правительства Кыргызской Республики.

86. Перевозка пищевой продукции должна осуществляться транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки, установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции.

87. Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов и продовольственного сырья, должны ежедневно подвергаться мойке с применением моющих средств и ежемесячно обрабатываться дезинфицирующими средствами.

88. Хлеб и хлебобулочные изделия должны перевозиться в лотках, в специальных закрытых автомашинах или фургонах, оборудованных полками. Не допускается транспортирование хлеба и хлебобулочных изделий навалом, в таре, используемой для других продуктов.

89. На объектах торговли принимаются для хранения пищевые продукты и продовольственное сырье, имеющие документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность для здоровья человека.

90. Перетаривание пищевых продуктов из тары поставщика в более мелкую тару не допускается.

91. Этикетки (ярлыки) на таре поставщика должны сохраняться до окончания сроков годности (хранения) пищевых продуктов.

92. На объектах торговли запрещается производить упаковку продукции под вакуумом, подготовку пищевых продуктов к продаже подсобными рабочими, отпуск покупателям пищевых продуктов, упавших на пол или загрязненных иным путем (санитарный брак).

93. Взвешивание неупакованных пищевых продуктов непосредственно на весах (без оберточной бумаги или других видов упаковки) запрещается.

94. При отпуске покупателям нефасованных пищевых продуктов реализатор использует инвентарь (щипцы, лопатки, совки, ложки и другие приспособления). Для каждого вида продуктов выделяются отдельные разделочные доски и ножи с маркировкой, которые хранятся в соответствующих помещениях, отделах в специально отведенных местах.

95. При отпуске жидких пищевых продуктов (молоко, сметана, растительное масло и другие) не допускается сливать продукты обратно из посуды покупателя в общую тару.

96. Торговый инвентарь (ложки, лопатки и другие) в таре с молоком, творогом или сметаной необходимо держать в специальной посуде и ежедневно промывать. Весь инвентарь должен использоваться

пользование помещений под жилье или ночлег, наличие насекомых и грызунов.

86. Перевозка пищевой продукции должна осуществляться транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки, установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции.

87. Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов и продовольственного сырья, должны ежедневно подвергаться мойке с применением моющих средств и ежемесячно обрабатываться дезинфицирующими средствами.

88. Хлеб и хлебобулочные изделия должны перевозиться в лотках, в специальных закрытых автомашинах или фургонах, оборудованных полками. Не допускается транспортирование хлеба и хлебобулочных изделий навалом, в таре, используемой для других продуктов.

89. На объектах торговли принимаются для хранения пищевые продукты и продовольственное сырье, имеющие документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность для здоровья человека.

90. Перетаривание пищевых продуктов из тары поставщика в более мелкую тару не допускается.

91. Этикетки (ярлыки) на таре поставщика должны сохраняться до окончания сроков годности (хранения) пищевых продуктов.

92. На объектах торговли запрещается производить упаковку продукции под вакуумом, подготовку пищевых продуктов к продаже подсобными рабочими, отпуск покупателям пищевых продуктов, упавших на пол или загрязненных иным путем (санитарный брак).

93. Взвешивание неупакованных пищевых продуктов непосредственно на весах (без оберточной бумаги или других видов упаковки) запрещается.

94. При отпуске покупателям нефасованных пищевых продуктов реализатор использует инвентарь (щипцы, лопатки, совки, ложки и другие приспособления). Для каждого вида продуктов выделяются отдельные разделочные доски и ножи с маркировкой, которые хранятся в соответствующих помещениях, отделах в специально отведенных местах.

95. При отпуске жидких пищевых продуктов (молоко, сметана, растительное масло и другие) не допускается сливать продукты обратно из посуды покупателя в общую тару.

96. Торговый инвентарь (ложки, лопатки и другие) в таре с молоком, творогом или сметаной необходимо держать в специальной посуде и ежедневно промывать. Весь инвентарь должен использоваться строго по назначению.

97. На объектах торговли запрещается реализация кремовых изделий по методу самообслуживания, нарезка и продажа их частями.

98. Нарезка хлеба подсобными рабочими и покупателями запрещается.

99. Хранение сыпучих продуктов производится в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, не зараженных амбарными вредителями, с относительной влажностью воздуха не более 75%. Указанные продукты хранят в мешках штабелями на стеллажах, на расстоянии 50 см от стен, с разрывом между штабелями не менее 75 см.

100. В палатках, автолавках, автоприцепах допускается реализация смешанного ассортимента товаров при наличии соответствующих условий для их хранения и реализации.

101. При наличии на объектах торговли одного рабочего места проводится реализация пищевых продуктов только в промышленной упаковке.

102. Отпуск хлеба, кондитерских и хлебобулочных изделий и мелкокоричной торговой сети осуществляется в упаковке.

103. Реализация плодоовощной продукции производится на сельскохозяйственных рынках, в специализированных плодоовощных магазинах, отделах и секциях, специально предназначенных для этих целей.

104. В период массового поступления картофеля и свежей плодоовощной продукции допускается продажа овощей и фруктов с лотков, тележек на сезонно организованных ярмарках.

105. Реализация картофеля, свежей плодоовощной продукции, в том числе бахчевых навалом с земли, частями и с надрезами не допускается.

106. Отпуск плодоовощной переработанной продукции (квашеной, соленой, маринованной и др.), не упакованной в герметичную тару, необходимо проводить раздельно от реализации сырых овощей и фруктов с использованием специального инвентаря (ложки, вилки, щипцы).

107. В специализированных магазинах рекомендуется осуществлять мытье корнеплодов и их фасовку (после просушивания) в сетки и пакеты.

108. Реализация овощей, фруктов и бахчевых с земли и ближе 5 м от обочины дорог запрещена.

109. Автоматы для разлива напитков обеспечиваются одноразовыми стаканами.

110. Продовольственное сырье и пищевые продукты, признанные не пригодными к употреблению и представляющие опасность для здоровья населения, снимаются с реализации и уничтожаются в соответствии с порядком, установленным постановлением Правительства Кыргызской Республики "О порядке уничтожения (переработки) продукции (товаров), признанной непригодной к реализации" от 9 июля 1997 года № 407.

7. Санитарно-эпидемиологические требования

к территории объектов торговли пищевой продукцией, сбору и вывозу мусора

111. Территория объекта торговли и территория, прилегающая к нему по периметру, благоустраивается и содержится в чистоте.

112. Не допускается складирование тары и запасов товаров на территории, прилегающей к объекту торговли. Обратная тара после завершения работы в объектах мелкорозничной (торговли) сети ежедневно вывозится на базовое предприятие изготовителя (поставщика) пищевой продукции.

113. Ежедневно в течение дня должна проводиться текущая уборка, по окончании рабочего дня - основная уборка, один раз в неделю - санитарный день.

114. В зимний период года территория, подъездные пути и площадки перед торговыми объектами очищаются от снега и льда, во время гололеда посыпаются песком, в летнее время поливаются.

115. Для сбора мусора на территории объекта торговли устанавливаются урны и мусоросборники на огражденной асфальтированной или бетонированной площадке не ближе 25 м от объекта и жилых домов.

116. Мусор и пищевые отходы с объекта торговли вывозятся по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема, с последующей обработкой дезинфицирующими средствами.

117. Число мусоросборников на территории ТРК определяется из расчета не менее одного мусоросборника емкостью до 10 кубических метров на 200 м² площади рынка. Вдоль линии торговых рядов рынка размещаются урны на расстоянии не более 20 м друг от друга, из расчета 1 урна на 50 м² пло-

8. Санитарно-эпидемиологические требования

к условиям труда, медицинского обеспечения и гигиенического обучения персонала

124. Работники объекта торговли пищевой продукцией, а также лица, занятые транспортировкой продовольственного сырья и пищевых продуктов, проходят предварительный и периодический медицинский осмотр и гигиеническое обучение с отметкой результатов медицинских осмотров и обследований, прохождении гигиенического обучения и допуска к работе в личной медицинской книжке.

125. Работники организации торговли обязаны соблюдать правила личной гигиены:

- работать в чистой санитарной одежде;
- отдельно хранить санитарную одежду и личные вещи;
- перед посещением туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;

щадки комплекса. Специальные емкости с крышками должны быть установлены для сбора пищевых отходов.

118. Подъездные пути, тротуары и разгрузочные площадки обеспечиваются твердым покрытием с уклоном для отвода атмосферных осадков и талых вод.

119. Территория ТРК должна разграничиваться на функциональные зоны:

- торговая (магазины, палатки, киоски, павильоны, торговые ряды);
- административно-складская (административно-бытовые помещения, складские помещения, лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы для продовольственных товаров, медицинский пункт);
- хозяйственная (с площадкой для сбора мусора);
- стоянка для транспорта.

120. ТРК должен иметь подъездные пути, не менее 2-х въездов-выездов (для исключения встречных потоков сырья и готовых продуктов, пищевых и хозяйственных грузов).

121. Для торговли с автомашин на территории ТРК необходимо выделить отдельную площадку, оборудованную удобным въездом-выездом. Проезд автотранспорта через торговую зону в часы торговли категорически запрещается.

122. На ТРК предусматривается специализированный участок для хранения и обработки тележек.

123. Торговля скотом, домашними животными, птицей на объектах торговли пищевой продукцией не допускается.

- не курить и не принимать пищу на рабочем месте.

126. Учащиеся средних общеобразовательных школ, профессионально-технических училищ, студенты специальных учебных заведений и техникумов перед прохождением производственной практики на объектах торговли проходят медицинское обследование и гигиеническое обучение в установленном порядке.

127. На объектах торговли создаются необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены персонала (наличие воды, умывальника, мыла, полотенец, туалетной бумаги и др.).

128. Каждый объект торговли обеспечивается аптечкой с набором медикаментов для оказания первой медицинской помощи.

Утверждены
постановлением Правительства Кыргызской Республики
от 11 апреля 2016 года № 201

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА И НОРМАТИВЫ "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания"

1. Общие положения и область применения

1. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы "Санитарно-эпидемиологические требования для объектов общественного питания" (далее - санитарные правила) разработаны с целью предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) среди населения Кыргызской Республики и определяют санитарные требования к размещению, устройству, планировке, санитарно-техническому состоянию, содержанию предприятий, к условиям труда и личной гигиене персонала.

2. Термины и определения

4. В настоящих санитарных правилах используются следующие термины и определения:

1) **бар** - структурное подразделение объекта общественного питания с барной стойкой, реализующее смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные кондитерские и булочные изделия, покупные товары;

2) **буфет** - структурное подразделение объекта общественного питания, предназначенное для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, покупных товаров и ограниченного ассортимента блюд несложного приготовления;

3) **кафе** - объект общественного питания, оказывающий услуги по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного, по сравнению с рестораном, ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки;

4) **коэффициент естественного освещения (далее - КЕО)** - отношение естественной освещенности, создаваемой в некоторой точке заданной плоскости внутри помещения светом неба (непосредственным или после отражений), к одновременному значению наружной горизонтальной освещенности, создаваемой светом полностью открытого небосвода; выражается в процентах;

5) **материалы, контактирующие с пищевыми продуктами**, - упаковочные, вспомогательные материалы и изделия из них, контактирующие с продовольственным сырьем и пищевыми продуктами в процессе их производства, транспортировки, хранения и реализации, применяемые с целью защиты пищевых продуктов от внешних воздействий;

6) **столовая** - общедоступный или обслуживающий определенный контингент потребителей объект общественного питания, производящий и реализующий блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;

7) **столовая-раздаточная** - столовая, реализующая готовую продукцию, получаемую от других

2. Перечень продукции, выпускаемой объектом общественного питания, определяется в строгом соответствии с набором помещений и производственных площадей, оснащением его холодильным и технологическим оборудованием.

3. Объекты общественного питания обеспечивают выпуск продукции на основе утвержденных технических регламентов и нормативно-технической документации, соблюдение которых гарантирует безопасность для здоровья населения блюд и изделий.

организаций общественного питания;

8) **диетическая столовая** - столовая, специализирующаяся в приготовлении и реализации блюд диетического питания;

9) **закусочная** - объект общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенный для быстрого обслуживания потребителей промежуточным питанием;

10) **объект общественного питания** - объект, предназначенный для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления;

11) **предельно допустимая концентрация (далее - ПДК)** - такая концентрация химических элементов и их соединений в окружающей среде, которая при повседневном влиянии в течение длительного времени на организм человека не вызывает патологических изменений или заболеваний, устанавливаемых современными методами исследований в любые сроки жизни настоящего и последующего поколений;

12) **ресторан** - объект общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, винно-водочные, табачные и кондитерские изделия, с повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха;

13) **санитарно-эпидемиологические правила и нормативы** - акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования (в том числе критерии безопасности и (или) безвредности факторов среды обитания для человека, гигиенические и иные нормативы), несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний;

14) **услуга общественного питания** - деятельность объектов и граждан-предпринимателей по удовлетворению потребностей потребителя в питании и проведении досуга.

Раздел I.

Объекты общественного питания

3. Требования к размещению

5. Земельный участок, отводимый для строительства объекта общественного питания, не должен располагаться в экологически опасной зоне.

6. Объекты общественного питания могут размещаться как в отдельно стоящем здании, пристроенном, встроено-пристроеном к жилым и общественным зданиям, в нежилых этажах жилых зданий, в общественных зданиях, а также на территории промышленных и иных объектов для обслуживания работающего персонала. При этом не должны ухудшаться условия проживания, пребывания, отдыха, лечения, труда граждан.

7. Размещение производственных цехов объектов общественного питания в подвальных и полуподвальных помещениях не допускается.

8. В нежилых помещениях жилых зданий (кроме общежитий) могут быть размещены объекты общественного питания общей площадью не более 700 м² с числом посадочных мест не более 50.

9. Объекты общественного питания, расположенные в жилых зданиях, должны иметь входы и эвакуационные выходы, изолированные от жилой части здания. Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов со стороны двора жилого дома, где расположены окна и входы в квартиры, не допускается. Загрузку пищевых продуктов следует выполнять с торцов зданий, не имеющих окон, со стороны магистралей при наличии специальных загрузочных помещений.

10. Проектирование, строительство новых и реконструкция действующих объектов общественного питания регулируются требованиями действующих технических регламентов и настоящих санитарных правил с учетом вырабатываемого ассортимента продукции. Объект общественного питания рекомендуется ориентировать таким образом, чтобы производственные и складские помещения были обращены на север и северо-восток, а обеденные залы и помещения для персонала - на юг и юго-восток.

4. Санитарные требования к водоснабжению и канализации

16. Водоснабжение объектов общественного питания осуществляется путем присоединения к местной сети водопровода, а при ее отсутствии - посредством устройства артезианских скважин, родников, шахтных колодцев с обязательным устройством внутреннего водопровода независимо от мощности объекта. Качество и безопасность питьевой воды должны отвечать требованиям законодательства Кыргызской Республики в области питьевой воды, а количество подаваемой воды должно удовлетворять потребности производства.

17. При пользовании колодезной водой шахтный колодец необходимо устанавливать на расстоянии не менее 20 м от производственных помещений и не менее 50 м от бетонированных ям и приемников для сбора нечистот. Сруб колодца должен быть выведен над поверхностью земли не ниже 0,8 м, плотно закрываться крышкой. Вокруг сруба должен быть выполнен глиняный "замок" шириной не менее 1 м и глубиной 2 м. Около колодца следует устраивать

ны на север и северо-восток, а обеденные залы и помещения для персонала - на юг и юго-восток.

11. На объектах общественного питания запрещаются:

- размещение помещения под жильем;
- работы и услуги, не связанные с деятельностью объектов общественного питания;
- содержание животных и птиц;
- доступ посторонних лиц в производственные и складские помещения.

12. Для сбора мусора и пищевых отходов на территории устанавливаются отдельные контейнеры с крышками, на площадках с твердым покрытием, площадь которых превышает основания контейнеров на 1,0 м во все стороны.

13. Мусоросборники и выгребные ямы должны очищаться при заполнении не более 2/3 их объема, ежедневно подвергаться очистке и дезинфекции. Площадка для мусоросборников располагается на расстоянии не менее 25 м от жилых домов, площадок для игр и отдыха.

14. На территории объектов общественного питания рекомендуется предусматривать площадки для временной парковки транспорта персонала и посетителей. Площадки должны размещаться со стороны проезжей части автодорог и не располагаться во дворах жилых домов.

15. Территория объектов общественного питания должна быть благоустроена и содержаться в чистоте, в теплое время года поливаться. Подъездные пути, тротуары и разгрузочные площадки должны иметь твердое покрытие асфальтом (брусчаткой), а незамощенные участки территории следует озеленять. В зимнее время проезжую часть территории и пешеходные дорожки систематически очищают от снега и льда, во время гололеда посыпают песком.

мощные откосы с уклоном 0,1 м от колодца и шириной 2 м.

18. Для обеспечения водой объекты общественного питания в населенных пунктах, лесозаготовительных бригадах и др., где отсутствует водопровод, источник водоснабжения должен выбираться в соответствии с установленными требованиями. Если потребность в воде не может быть удовлетворена существующими местными источниками, а также при отсутствии последних, допускается подвоз питьевой воды.

19. Доставка воды производится в специализированных цистернах, оцинкованных бочках, флягах, бидонах транспортом, предназначенным для этих целей. Хранение запаса воды на предприятиях общественного питания в населенных пунктах, лесозаготовительных, строительных бригадах и др., где отсутствует водопровод, должно производиться в чистых бочках, баках и другой таре с плотно закрывающимися и запирающимися крышками. Емкости

для перевозки и хранения воды необходимо после освобождения от воды тщательно промывать и периодически обрабатывать дезинфицирующими средствами, разрешенными к применению.

20. Горячая и холодная вода должна быть подведена ко всем моечным ваннам и раковинам, с установкой смесителей, а также к технологическому оборудованию, где это необходимо.

21. Объект общественного питания должен быть оборудован системой канализации. При оборудовании внутренней канализации предусматривают гидравлические затворы для предохранения от проникновения запаха из канализационной сети.

22. При размещении объектов общественного питания на неканализованных участках предусматривается устройство местной канализации. На территории оборудуется бетонированная яма для приема сточных вод с обязательным устройством гидравлического затвора. Дворовый туалет и бетонированная яма должны находиться на расстоянии не менее 25 м от производственных помещений.

23. Сброс сточных вод в открытые водоемы без соответствующей очистки, а также устройство поглощающих колодцев запрещаются.

24. Прокладка внутренних канализационных сетей под потолком залов, производственных и складских помещений объектов общественного питания не допускается.

5. Санитарные требования к микроклимату производственных помещений

29. В производственных помещениях объектов общественного питания должны поддерживаться санитарно-гигиенические параметры температуры, относительной влажности, скорости движения воздуха с учетом климатической зоны, периода года и категории тяжести выполняемых работ согласно приложениям 1, 2 к настоящим санитарным правилам.

30. При использовании систем кондиционирования воздуха параметры микроклимата в производственных помещениях должны соответствовать оптимальным значениям установленных норм. При наличии механической или естественной вентиляции, а также в производственных помещениях периодически действующих объектов общественного питания, размещаемых в местах массового отдыха населения: летние кафе, павильоны, буфеты, параметры микроклимата должны отвечать допустимым нормам, приведенным в приложениях 1, 2 к настоящим санитарным правилам.

31. Интенсивность инфракрасной радиации от теплового оборудования на объекте общественного питания не должна превышать 70 Вт/м².

32. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм поваров, кондитеров должно предусматриваться:

- применение секционно-модульного оборудования;
- максимальное заполнение посудой рабочей поверхности плит;

6. Санитарные требования к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха

36. Устройство системы отопления объекта общественного питания должно отвечать требовани-

25. Канализационные стояки разрешается прокладывать в производственных и складских помещениях в оштукатуренных коробах, без ревизий.

26. В помещениях объектов общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения, сети бытовой канализации не могут быть объединены с общими домовыми канализационными сетями. Стояки бытовой канализации из верхних жилых этажей допускается прокладывать только через бытовые помещения объектов общественного питания при условии устройства стояков без ревизий в оштукатуренных коробах.

27. Места прокладок канализационных и водопроводных стояков через перекрытия над помещениями объектов общественного питания должны быть герметизированы. В санитарных узлах, располагаемых над помещениями объектов общественного питания, полы должны быть гидроизолированы.

28. Во всех цехах, моечных, дефростере, загрузочной устраиваются трапы с уклоном пола к ним (из расчета 1 трап на 100 м² площади, но не менее одного на помещение). В тамбуре туалета для персонала следует предусмотреть отдельный кран на уровне 0,5 м от пола для забора воды для мытья полов. Унитазы и раковины для мытья рук персонала рекомендуется оборудовать педальными пусками и сливами.

- своевременное выключение секций электроплит или переключение их на меньшую мощность;

- применение воздушного душирования на рабочих местах у печей, плит, жарочных шкафов и другого оборудования, работающего с подогревом;

- регламентация внутрисменных режимов труда и отдыха работающих.

33. Все применяемые строительные и отделочные материалы, мебель на объектах общественного питания не должны содержать вредных веществ для здоровья человека и должны быть безопасными в случае возникновения пожара.

34. Содержание вредных веществ в воздухе производственных помещений объектов общественного питания не должно превышать предельно допустимых концентраций.

35. Для предотвращения образования и попадания в воздух производственных помещений вредных веществ должно предусматриваться:

- строгое соблюдение технологических процессов приготовления блюд;

- обеспечение полного сгорания топлива при эксплуатации газовых плит, а также плит, работающих на твердом топливе;

- обеспечение местной вытяжной вентиляцией рабочих мест, на которых проводится просеивание муки, сахарной пудры и других сыпучих продуктов;

- проведение работ только при включенной precisely-вытяжной или местной вытяжной вентиляции.

ям проектной документации, утвержденной в установленном порядке. Нагревательные приборы при

водяном, паровом и других видах отопления должны быть доступны для очистки от пыли.

37. Производственные помещения объектов общественного питания должны быть оборудованы системами вентиляции.

38. В соответствии с рекомендациями по расчету систем вентиляции и кондиционирования воздуха в горячих цехах объектов общественного питания тепловая нагрузка не должна превышать 210 Вт на

7. Санитарные требования к освещению

41. Во всех производственных и административно-хозяйственных помещениях объектов общественного питания освещение должно соответствовать требованиям, приведенным в приложении 3 к настоящим санитарным правилам.

42. Световые проемы запрещается загромождать тарой как внутри, так и вне здания, а также запрещается заменять остекление фанерой, картоном, цветами и т.п.

43. В случае изменения назначения производственного помещения, а также при переносе или замене одного оборудования другим, осветительные установки должны быть приспособлены к новым условиям без отклонения от норм освещенности.

44. Для общего освещения производственных помещений объектов общественного питания сле-

8. Требования по ограничению производственного шума

47. Допустимые уровни шума и вибрации на рабочих местах в помещениях объектов общественного питания устанавливаются в соответствии с требованиями, установленными Правительством Кыргызской Республики.

48. При проектировании, реконструкции и эксплуатации производственных помещений, обеденных залов, открытых площадок, в которых размещается оборудование, генерирующее шум, следует предусматривать мероприятия по защите людей от вредного воздействия шума с учетом соблюдения соответствующих требований:

- отделка помещений звукопоглощающими материалами;
- использование амортизирующих устройств при монтаже оборудования;

9. Санитарные требования к устройству и содержанию помещений

51. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений объектов общественного питания должны предусматривать последовательность и поточность технологического процесса, отсутствие встречных потоков сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. В доготовочных объектах, работающих на полуфабрикатах, работа на сырье запрещается.

52. На каждом объекте общественного питания должны быть раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды и устройством смесителей.

53. Раковины должны быть обеспечены мылом, электрополотенцами, бумажными рулонными поло-

1 м² производственной площади (170-180 ккал/ч).

39. В моечных отделениях при установке моечных машин производительностью более 1000 тарелок в час в помещениях следует предусматривать местную вытяжную вентиляцию.

40. Помещения объекта общественного питания, в которых установлено оборудование, работающее на газе, должны систематически проветриваться.

дуют применять светильники, имеющие защитную арматуру, во взрывобезопасном исполнении. Размещение светильников над котлами, плитами и т.п. запрещается.

45. Освещенность от источников искусственного освещения, коэффициент естественного освещения при естественном освещении, качественные показатели освещения (показатель дискомфорта и коэффициент пульсации) должны приниматься согласно приложению 3 к настоящим санитарным правилам.

46. Осветительные приборы, арматура, остекленные поверхности окон и проемов должны содержаться в чистоте и очищаться по мере загрязнения.

- ограничение выходной мощности музыкального оформления в помещениях для посетителей;

- обеспечение нормируемых параметров и предельно допустимых уровней звучания звукопроизводящих и звукоусилительных устройств в закрытых помещениях и на открытых площадках.

49. Единый режим ограничения времени музыкального сопровождения устанавливается органами местного самоуправления.

50. Для защиты работающих в торговых залах должно предусматриваться:

- размещение рабочих мест буфетчиков, кассиров в наименее шумной зоне;
- организация мест кратковременного отдыха персонала, оборудованное средствами звукоизоляции и звукопоглощения.

тенцами.

54. Все помещения объекта общественного питания должны содержаться в чистоте. Текущая уборка проводится постоянно, своевременно и по мере необходимости. В производственных цехах ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

55. В мясном, птицевом, рыбном цехах объекта общественного питания полы следует мыть не реже 2 раз в смену горячей водой с добавлением моющих средств, а в конце смены - дезинфицирующим раствором.

56. Ежедневно с применением моющих средств должны проводиться мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли, копоти и т.п.

57. На объектах общественного питания не реже 1 раза в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция. При необходимости проводится дезинсекция и дератизация помещений.

58. Инвентарь для уборки залов, производственных, складских и бытовых помещений должен быть раздельным, хранится в специально отведенных местах. Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную окраску и храниться отдельно.

59. Запрещается использовать любые помещения объекта общественного питания под ночлег. Допускается проведение зрелищных мероприятий (кинофильмы, концертные программы и т.п.) в обе-

10. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре

63. Объекты общественного питания должны быть оснащены необходимым оборудованием и предметами материально-технического оснащения.

64. Материалы, используемые для изготовления технологического оборудования, инвентаря, посуды, а также моющие и дезинфицирующие средства не должны оказывать вредное воздействие на здоровье человека.

65. Технологическое и холодильное оборудование размещают с учетом последовательности технологического процесса так, чтобы исключить встречные и перекрещивающиеся потоки сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также обеспечить свободный доступ к нему и соблюдение правил техники безопасности на рабочих местах.

66. Санитарная обработка технологического оборудования должна быть выполнена в соответствии с руководством по эксплуатации каждого вида оборудования. Производственные и моечные ванны, а также производственные столы по окончании работы моют с добавлением моющих и дезсредств, промывают горячей водой и насухо вытирают сухой чистой тканью.

67. Разрубочный стул для мяса должен быть изготовлен из твердых пород дерева, установлен на металлическую подставку и окрашен снаружи. По окончании работы его рабочую поверхность зачищают ножом и посыпают крупной пищевой солью, а боковую часть моют горячей водой. По мере изнашивания и появления боковых зарубин поверхность разрубочного стула спиливают.

68. Разделочные доски должны быть маркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: "СМ" - сырое мясо, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "МГ" - мясная гастрономия, "Зелень", "КО" - квашеные овощи, "Сельдь", "Х" - хлеб, "РГ" - рыбная гастрономия. Необходимо иметь запас разделочных досок (не менее 2-х каждого вида). Разделочные ножи также должны быть промаркированы. После каждой операции разделочные доски очищают ножом от остатков продукта, моют горячей водой с добавлением моющих средств, ошпаривают кипятком и хранят поставленными на ребро на стеллажах в специальных кассетах в цехе, за которым они закреплены.

69. Производственный инвентарь после промыв-

денных залах объекта.

60. Обеденные столы объектов общественного питания должны иметь гигиеническое покрытие или накрываться скатертями. Допускается сервировка столов на индивидуальной льняной салфетке.

61. Уборка обеденных столов должна производиться после каждого приема пищи. Столы с гигиеническим покрытием протирают ветошью с растворами моющих средств, разрешенных к применению.

62. На объектах общественного питания для сбора грязной посуды, приборов и подносов целесообразно использовать специальные тележки или транспортеры.

ки с добавлением моющих средств и ополаскивания следует ошпарить кипятком.

70. Разделочные доски и другой производственный инвентарь следует мыть в моечной кухонной посуде. На объектах общественного питания с набором производственных цехов (мясной, овощной, мучной, холодный и др.) указанный инвентарь моется и хранится непосредственно в цехах.

71. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности предприятия. На предприятиях запрещается использовать эмалированную посуду с поврежденной эмалью. Алюминиевая и дюралюминиевая посуда может использоваться только для приготовления и кратковременного хранения пищи. Не допускается к употреблению столовая посуда с трещинами, отбитыми краями и полимерная посуда для повторного использования.

72. Механическая мойка посуды в специализированных моечных машинах на объектах общественного питания производится в соответствии с прилагающимися инструкциями по их эксплуатации. Для мытья ручным способом предприятие должно быть обеспечено: для столовой посуды - трехсекционными ваннами, для стеклянной посуды и столовых приборов - двухсекционными ваннами. В буфетах допускается мытье всей посуды в двухсекционной ванне.

73. Мытье столовой посуды на объектах общественного питания ручным способом производят в следующем порядке:

- удаление остатков пищи щеткой или деревянной лопаткой в специальные промаркированные бачки для отходов;
- мытье в воде с температурой не ниже +40 °С с добавлением моющих средств;
- мытье в воде с температурой не ниже +40 °С с добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в 1-й секции ванны;
- ополаскивание посуды, помещенной в металлические сетки с ручками, горячей проточной водой с температурой не ниже +65 °С или с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

74. Мытье стеклянной посуды и столовых приборов производят в двухсекционной ванне при сле-

дующем режиме:

- мытье водой с температурой не ниже +40 °С с добавлением моющих средств;
- ополаскивание проточной водой с температурой не ниже +65 °С. Вымытые столовые приборы ошпаривают кипятком с последующим просушиванием.

75. В ресторанах, кафе, барах разрешается дополнительно протирать стеклянную посуду и приборы чистыми полотенцами. В конце рабочего дня проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов разрешенными средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

76. Мытье кухонной посуды проводят в двухсекционных ваннах при следующем режиме:

- освобождение от остатков пищи щеткой или деревянной лопаткой; пригоревшую пищу следует отмочить теплой водой с добавлением кальцинированной соды;
- мытье травяными щетками или мочалками в воде с температурой не ниже +40 °С с добавлением моющих средств;
- ополаскивание проточной водой с температурой не ниже +65 °С;
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

11. Требования к транспортированию, приему и хранению пищевых продуктов

83. Транспортирование, прием и хранение пищевых продуктов должны соответствовать требованиям технических регламентов, утверждаемых Правительством Кыргызской Республики.

12. Требования к безопасности процессов производства, обработки сырья и продукции общественного питания

85. Требования к безопасности процессов производства, обработки сырья и продукции на объектах общественного питания настоящих санитарных правил действуют до вступления в силу технического регламента, устанавливающего требования к безопасности продукции, изготовленной предприятиями общественного питания, а также к процессам ее производства, хранения, транспортирования, реализации и утилизации.

Обеспечение безопасности изготавливаемых блюд при их производстве и реализации основывается на следующих принципах:

- осуществление контроля за сырьем, технологическими средствами и вспомогательными материалами, а также продукцией на этапах технологического процесса и готовой продукции;
- осуществление контроля за функционированием технологического оборудования;
- ведение и хранение документации на бумажных и электронных носителях;
- обеспечение режимов уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции производственных помещений;
- обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены на каждом этапе и участке технологического процесса;

определение ответственности и полномочий персонала, участвующего в производстве и его

77. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5-0,7 м от пола. Чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках-кассетах. Запрещается хранение на подносах рассыпью.

78. Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах или на решетках.

79. Щетки, мочалки для мытья посуды после окончания работы промывают в горячей воде с добавлением моющих средств, просушивают и хранят в специально выделенном месте.

80. По окончании работы подносы промывают в моечной столовой посуды горячей водой с добавлением моющих средств, ополаскивают и высушивают, а после каждого использования протирают чистыми салфетками.

81. В моечных отделениях должна быть вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

82. Мытье оборотной тары на объектах в заготовочных и специализированных цехах проводят в специально выделенных помещениях, оборудованных ваннами или моечными машинами, с применением моющих средств.

84. Лица, сопровождающие продукты в пути и выполняющие погрузку и выгрузку их, должны иметь медицинскую книжку с отметкой о медосмотре и санитарную одежду (халат, рукавицы, головной убор).

управлении, в рамках должностных инструкций.

86. Реализация принципов и правил осуществляется путем внедрения на объекте общественного питания производственного контроля, программа которого должна быть согласована с уполномоченным государственным органом в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения Кыргызской Республики.

87. Количествоготавливаемых блюд и изделий должно соответствовать проектной мощности объекта. Продукция готовится соответствующими партиями, по мере ее реализации.

88. Обработка сырых и готовых продуктов должна производиться отдельно, в специально оборудованных цехах с использованием инвентаря с соответствующей маркировкой; на небольших объектах общественного питания, не имеющих цехового деления, допускается обработка сырья и готовой продукции в одном помещении на разных столах.

89. При приготовлении студня отваренные и подогретенные продукты заливают процеженным бульоном и подвергают повторному кипячению. Студень в горячем виде разливают в предварительно ошпаренные формы или противни, охлаждают и хранят в холодильных шкафах в холодном цехе. Реализация студня допускается только при наличии холодильного оборудования.

90. Полуфабрикаты из рубленого мяса, мяса

птицы обжаривают 3-5 минут с двух сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре +250 - +280 °С в течение 5-7 мин. Допускается жарка полуфабрикатов в жарочном шкафу без предварительного обжаривания на плите при температуре +250 - +270 °С в течение 20-25 минут. При варке биточков на пару продолжительность тепловой обработки должна быть не менее 20 минут.

91. Органолептическими признаками готовности мясных изделий являются выделение бесцветного сока в месте прокола и серый цвет на разрезе продукта, при этом температура в центре готовых изделий должна быть не ниже +15 °С для натуральных рубленых изделий и не ниже +90 °С - для изделий из котлетной массы.

92. При полной готовности птицы на изломе бедренной кости не должно быть красного или розового цвета.

93. Порционные куски рыбы и изделия из рыбного фарша жарят на разогретом жире с двух сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5 минут при температуре +250 °С.

94. Приготовление кулинарных изделий в электрогрилях осуществляют в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, при этом температура в толще готового продукта должна быть не ниже +85 °С.

95. При жарке изделий во фритюре необходимо использовать специализированное технологическое оборудование. При этом осуществляется производственный контроль качества фритюрных жиров.

96. Отварное мясо, птицу и субпродукты для первых и вторых блюд нарезают на порции, заливают бульоном, кипятят в течение 5-7 минут и хранят в горячем состоянии до отпуска.

97. Для приготовления начинки для пирожков и блинчиков фарш из мяса или ливера жарят на противне с жиром слоем не более 3 см, периодически помешивая, при температуре +250 °С не менее 5-7 минут. Готовый фарш следует немедленно охладить и хранить в охлажденном виде. Оставлять фарш на следующий день не допускается.

98. Обработка яиц, используемых для приготовления блюд на производстве, осуществляется в отведенном месте в специальных промаркированных емкостях (ведрах, котлах) в следующей последовательности: 1-2% теплым раствором кальцинированной соды, 0,5% дезинфицирующим раствором, после чего ополаскивают холодной проточной водой. После промывки яйца выкладывают на лотки или в другую чистую посуду. Заносить и хранить в производственных цехах необработанное яйцо запрещается.

99. Яичный порошок после просеивания, разведения водой и набухания в течение 30-40 минут подвергают кулинарной обработке.

100. При приготовлении омлета смесь яиц (или яичного порошка) с другими компонентами выливают на смазанный жиром противень или порционную сковороду слоем 2,5-3,0 см и ставят в жарочный

шкаф при температуре +180 - +200 °С на 8-10 минут. Изготовление омлета из меланжа запрещается.

101. Творог из непастеризованного молока используется только для приготовления блюд, подвергающихся тепловой обработке. Запрещается изготовление блинчиков с творогом из непастеризованного молока.

102. Очищенный картофель во избежание потемнения хранят в холодной воде не более 3 часов. Очищенные корнеплоды и другие овощи хранят покрытыми влажной тканью не более 3 часов. При поступлении на предприятия общественного питания сульфитированного картофеля или картофеля, обработанного в пене с использованием метилцеллюлозы, допускается его хранение в холодильной камере соответственно 48 и 72 часа, а без холода - 24 и 36 часов; перед использованием такой картофель тщательно ополаскивают холодной водой.

103. При изготовлении гарниров следует соблюдать следующие правила:

- при смешивании гарнира пользоваться инвентарем, не касаясь продукта руками;
- жир, добавляемый в гарниры, должен быть предварительно подвергнут термической обработке.

104. Охлаждение киселей, компотов, приготовленных в наплитных котлах, следует производить только в холодильном цехе.

105. На объектах общественного питания запрещается:

- изготовление и продажа изделий из мясной обрезки, свиных баков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;
- изготовление макарон по-флотски;
- использование сырого и пастеризованного фляжного молока в натуральном виде без предварительного кипячения;
- переливание кисломолочных напитков в мелкой расфасовке (кефир, ряженка, простокваша, ацидофилин) в котлы;
- использование простокваши-самокваса в качестве напитка и приготовление из него творога.

106. Для каждого конкретного объекта общественного питания при наличии необходимых условий допускается:

- изготовление копченой и соленой рыбы, а также копченых мясных изделий, кур и уток, изготовление кваса;
- соление и квашение овощей без герметической упаковки готовой продукции.

107. Изготовление блюд из мяса на мангале (шашлык), решетке (барбекю) в местах отдыха и на улицах разрешается исключительно при условии изготовления полуфабрикатов на стационарных объектах. В местах реализации должны соблюдаться следующие условия:

- наличие помещения (киоска или павильона), подключенного к городским коммуникациям, оборудованного холодильным шкафом для хранения полуфабрикатов;
- использование для жарки готового древесного угля, металлических шампуров, а для отпуска - по-

суды;

- осуществление жарки непосредственно перед реализацией;

- наличие у работников медицинской книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра, соблюдение работниками правил личной гигиены.

108. В теплый период года приготовление и ре-

13. Требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий

109. При раздаче горячие блюда (супы, соусы, напитки) должны иметь температуру не ниже +75 °С, вторые блюда и гарниры - не ниже +65 °С, холодные супы, напитки - не выше +14 °С.

110. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или на горячей плите не более 2-3 ч. Температура отпускаемых 1-х блюд должна быть не менее +75 °С, 2-х блюд и гарниров не менее +65 °С. Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину по мере реализации.

111. При составлении меню не разрешается включать одноименные блюда и гарниры в течение одного дня для дневной и вечерней смен.

112. Запрещается смешивание пищи с остатками от предыдущего дня или с пищей, приготовленной в тот же день, но в более ранние сроки.

113. Запрещается оставлять на следующий день:

- салаты, винегреты, паштеты, студни, заливные блюда и другие особо скоропортящиеся холодные блюда;

- супы молочные, холодные, сладкие, супы-пюре;

- мясо отварное порционированное для первых блюд, блинчики с мясом и творогом, рубленые изделия из мяса, птицы, рыбы;

- соусы;

- омлеты;

- картофельное пюре, отварные макаронные изделия;

- компоты и напитки собственного производства.

114. В зимне-весенний период рекомендуется проводить обогащение сладких блюд и напитков витамином "С" в соответствии с рекомендациями по обогащению витамином "С" сладких блюд и напитков массового спроса, приготовленных на предпри-

14. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами

122. На объектах общественного питания не допускается наличие мух, тараканов и грызунов.

123. Для борьбы с мухами на объектах общественного питания должны проводиться следующие мероприятия:

- своевременное удаление пищевых отходов из помещений предприятий;

- проведение тщательной уборки помещений;

- применение липкой ленты;

- затягивание открывающихся окон и дверных проемов в теплый период года сеткой или марлей;

- периодическое проведение дезинсекционных работ.

124. Для борьбы с тараканами на объектах общественного питания не допускается скопления

лизация студней и паштетов, заливных из мяса, птицы, рыбы, блинчиков и пирожков с мясным и ливерным фаршем и других изделий повышенного эпидемиологического риска допускаются для каждого конкретного объекта, исходя из производственных возможностей и климатических условий.

ятнях общественного питания.

115. Для доставки полуфабрикатов из заготовочных предприятий в доготовочные или магазины кулинарии следует использовать специальную маркированную тару (металлическую, полимерную) с плотно пригнанными крышками и упаковочные материалы (целлофан, пергамент и др.), разрешенные для контакта с пищевыми продуктами.

116. Фасованные фарш и мелкокусковые полуфабрикаты (гуляш, бефстроганов, азу, поджарка и др.) заворачивают в пленку и укладывают в лотки или другую тару в один слой. Порционные полуфабрикаты транспортируют, не заворачивая, в закрытой таре.

117. В раздаточные пункты, буфеты пища доставляется в термосах и в специально выделенной, вымытой и ошпаренной кипятком посуде с плотно закрывающимися крышками. Срок хранения горячих первых и вторых блюд в термосах не должен превышать 3 часа.

118. В магазинах (отделах) кулинарии должны быть обеспечены условия для раздельного хранения полуфабрикатов и готовой продукции.

119. Пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками), которую помещают в охлаждаемые камеры или в другие специально выделенные для этой цели помещения.

120. Бачки и ведра после удаления отходов промывают моющим раствором, дезинфицируют и ополаскивают горячей водой и просушивают. На предприятии должно быть выделено место для мытья тары для пищевых отходов.

121. Для транспортирования отходов должен использоваться специально предназначенный для этой цели транспорт.

крошек, остатков пищи на столах, полках. При обнаружении тараканов необходимо произвести тщательную уборку и дезинсекцию помещений.

125. Для борьбы с грызунами применяют механические или другие способы их уничтожения. Для защиты от проникновения грызунов (крыс, мышей) должны проводиться следующие профилактические мероприятия:

- заделка отверстий в стенах, потолке, полу, вокруг технических вводов кирпичом, цементом или металлом;

- закрытие вентиляционных отверстий металлическими сетками;

- обивка дверей складов металлом.

126. Перед проведением работ по дезинсекции и

дератизации пищевые продукты и посуду следует закрывать в шкафы. После окончания указанных

мероприятий необходимо провести тщательную уборку.

15. Санитарные требования к личной гигиене персонала

127. Лица, поступающие на работу на объекты общественного питания, должны пройти медицинский осмотр в порядке, установленном Правительством Кыргызской Республики, и курс гигиенического обучения (санитарного минимума). До представления результатов медицинского осмотра и прохождения курса гигиенического обучения (санитарного минимума) указанные лица к работе не допускаются.

128. На каждого работника должна быть заведена личная медицинская книжка, в которую вносятся результаты медицинских обследований, сдачи санитарного минимума.

129. Персонал объекта общественного питания обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и чистой обуви;

- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной;

- коротко стричь ногти;

- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, не покрывать ногти лаком, не застегивать санитарную одежду булавками;

- не принимать пищу и не курить на рабочем месте (прием пищи, и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте);

- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку, или надевать специальную сеточку для волос;

- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения - тщательно мыть руки с мылом, желательно дезинфицирующим;

16. Требования к режимам труда

134. Общая продолжительность рабочего времени (смены) на объектах общественного питания устанавливается в соответствии с законодательством Кыргызской Республики о труде.

135. Трудоемкие операции по приготовлению продукции, а также операции, связанные с подъемом и перемещением тяжестей, рекомендуется механизировать.

136. Масса поднимаемого и перемещаемого в

- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения;

- сообщать о всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника в территориальные медицинские учреждения.

130. Ежедневно перед началом смены в холодном, горячем и кондитерском цехах начальник цеха или медроботник, имеющийся в штате, проводят осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, с катарам верхних дыхательных путей к работе в этих цехах не допускаются, а переводятся на другие участки, не связанные с приготовлением и отпуском готовых блюд. Результаты ежедневного осмотра заносятся в журнал установленной формы.

131. На каждом объекте общественного питания должна быть аптечка с набором медикаментов для оказания первой медицинской помощи.

132. Обучающиеся организаций среднего профессионального образования (училищ, техникумов и др.), высших учебных заведений перед прохождением производственной практики на объектах общественного питания в обязательном порядке должны пройти медицинский осмотр и пройти курс гигиенического обучения (санитарный минимум).

133. Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственно-складских помещениях предприятия, обязаны работать в цехах в чистой санитарной одежде, переносить инструменты в специальных закрытых ящиках, при проведении работ не допускать загрязнения полуфабрикатов и готовой продукции.

процессе работы груза не должна превышать для женщин 10 кг, для мужчин - 30 кг.

137. С момента установления беременности женщины, работающие у плит, кондитерских печей, жарочных шкафов, должны переводиться по заключению врача на работу, не связанную с интенсивным воздействием тепла и переноской тяжестей вручную.

Раздел II.

Объекты общественного питания быстрого обслуживания

17. Общие требования

138. К объектам общественного питания быстрого обслуживания относятся объекты общественного питания, работающие на полуфабрикатах и полуфабрикатах высокой степени готовности (пельменные, пирожковые, по изготовлению и реализации гамбургеров и т.д.).

139. Объектами общественного питания быстрого обслуживания производятся приготовление и реализация продуктов питания в ограниченном ассортименте.

140. Объекты общественного питания быстрого обслуживания должны иметь договоры на поставку

полуфабрикатов с производителями данных полуфабрикатов.

141. Готовые пищевые продукты по качеству и безопасности должны соответствовать требованиям соответствующих технических регламентов, утверждаемых Правительством Кыргызской Республики.

18. Требования к размещению объектов общественного питания быстрого обслуживания

143. Размещение объектов общественного питания быстрого обслуживания согласовывается с органами местного самоуправления в установленном порядке.

144. Объекты общественного питания быстрого обслуживания должны быть обеспечены питьевым водоснабжением и канализацией.

145. В местах, имеющих централизованное водоснабжение и канализацию, объекты общественного питания быстрого обслуживания должны быть подключены к местным системам водопровода и канализации. В местах, где отсутствует водопровод, организуется привоз воды. Качество и безопасность питьевой воды, используемой на объекте, должно отвечать требованиям законодательства Кыргызской Республики в области питьевой воды.

146. Доставка воды производится ежедневно в

19. Требования к оборудованию объектов общественного питания быстрого обслуживания

149. Внутренняя отделка помещений объектов общественного питания быстрого обслуживания должна быть гладкой, без щелей, из легко моющихся, безвредных и пожаробезопасных материалов, разрешенных к применению.

150. Минимальный набор производственных помещений на объектах общественного питания быстрого обслуживания должен включать:

- обеденный зал либо благоустроенную летнюю площадку;
- моечное отделение для столовой и кухонной посуды;
- доготовочное отделение;
- складское помещение, с холодильным оборудованием;
- санитарно-бытовые помещения для персонала.

151. Объекты общественного питания быстрого обслуживания, не подключенные к сетям водопровода и канализации, должны работать только с использованием одноразовой посуды.

152. Объемно-планировочное решение помещений объектов общественного питания быстрого обслуживания должно предусматривать последовательность технологического процесса, отсутствие встречных потоков полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, движение посетителей и персонала.

153. Объекты общественного питания быстрого обслуживания должны быть обеспечены раковиной либо сосковым умывальником для мытья рук, с обязательным наличием мыла и разовых салфеток.

154. Запрещается использование помещений объектов общественного питания быстрого обслуживания под жилье и ночлег.

142. На объектах общественного питания быстрого обслуживания должна быть информация на государственном и официальном языках для потребителя об изготавливаемых и реализуемых пищевых продуктах согласно требованиям законодательства Кыргызской Республики в области маркировки.

специально выделенных емкостях (цистерны, флаги, бидоны) из материалов, безвредных для здоровья, на транспорте, предназначенном для перевозки пищевых продуктов. Хранение воды должно быть в чистых емкостях, с плотно закрывающимися и запирающимися крышками. Емкости для хранения воды необходимо регулярно тщательно промывать и периодически (1 раз в 5 дней) обрабатывать дезинфицирующими средствами с последующим ополаскиванием.

147. Территория, на которой располагается объект общественного питания быстрого обслуживания, и прилегающая к нему, должна содержаться в чистом виде и ежедневно подвергаться уборке и поливу.

148. Расстояние от мусорных контейнеров и неканализованных туалетов должно быть не менее 25 м.

155. Обеденные столы должны иметь гигиеническое покрытие из материалов, разрешенных к применению.

156. Уборка столов должна проводиться после каждого приема пищи, с применением моющих средств.

157. Для сбора мусора и отходов должна быть выделена специальная емкость с крышкой и обязательной маркировкой.

158. Для хранения личных вещей персонала должно быть выделено место для установки шкафа.

159. Все помещения объектов общественного питания быстрого обслуживания должны содержаться в чистоте, для чего ежедневно должна проводиться влажная уборка с дезинфекцией.

160. Производственный инвентарь, оборудование должны подвергаться ежедневной обработке дезинфицирующими средствами, применяемыми для этих целей.

161. Обработка столовой посуды и столовых приборов производится в соответствии с пунктами 73, 74 настоящих санитарных правил.

162. Для сбора остатков пищи, жидких отходов, грязной воды от умывальников, мытья посуды должны быть специальные бачки, которые освобождаются по мере накопления, с вывозом в специально отведенные места.

163. Ежедневно должна проводиться генеральная уборка всех помещений, стен, полов, оборудования с применением моющих и дезинфицирующих средств. Не реже 1 раза в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция. При необходимости проводится дезинсекция и дератизация помещений.

20. Гигиенические требования к технологическому оборудованию объектов общественного питания быстрого обслуживания

164. Объекты общественного питания быстрого обслуживания должны быть оснащены оборудованием в соответствии с настоящими санитарными правилами.

165. Материалы, используемые для изготовления технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары, моющие и дезинфицирующие средства не должны оказывать вредное воздействие на здоровье человека. Технологическое оборудование, используемое в работе объектов общественного питания быстрого обслуживания, должно иметь технический паспорт. Объекты общественного питания быстрого обслуживания должны иметь набор производственного оборудования, позволяющий

21. Требования к приему полуфабрикатов и отпуску готовых пищевых продуктов

168. Объекты общественного питания быстрого обслуживания должны принимать полуфабрикаты при условии наличия договора на поставку и сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (действующие разрешительные документы о соответствии установленным требованиям по показателям безопасности для здоровья человека). Договор на поставку продукции заключается между поставщиком продукции и покупателем продукции (принимающая сторона).

169. В сопроводительных документах на скоропортящиеся продукты должны быть указаны дата и час выработки продукции, предприятие-изготовитель, температура хранения, конечный срок реализации.

170. Лица, ответственные за приемку пищевых продуктов, обязаны проверить качество упаковки и соответствие пищевых продуктов сопроводительным документам и маркировке, обозначенной на таре (упаковке).

171. Для доставки полуфабрикатов из заготовочных предприятий следует использовать специально маркированную тару (металлическую, полимерную)

22. Контроль за выполнением настоящих санитарных правил

177. Контроль за качеством выпускаемой продукции, соблюдением технологических и санитарно-гигиенических требований, выполнением настоящих санитарных правил осуществляется уполномоченным государственным органом в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения Кыргызской Республики.

соблюдать технологический процесс (холодильное оборудование, электроводонагреватель, электрокофеварка либо электросамовар, электроплита с духовым шкафом либо микроволновая печь, либо газовая плита, 3-гнездная моечная ванна).

166. Санитарная обработка технологического оборудования должна проводиться в соответствии с руководством по эксплуатации каждого вида оборудования и настоящими санитарными правилами.

167. Не допускается приготовление блюд на твердом топливе в общественных местах, где имеется скопление людей (рынки, автовокзалы, оздоровительные учреждения и другие).

с плотно пригнанными крышками и упаковочные материалы, разрешенные для контакта с пищевыми продуктами.

172. Процесс дготовки полуфабрикатов должен осуществляться непосредственно перед отпуском потребителю. Хранение не реализованных продуктов, при отсутствии условий, запрещается.

173. Лицу, осуществляющему дготовку полуфабрикатов, запрещается производить денежные расчеты с покупателем.

174. При отпуске покупателям пищевых продуктов, продавец обязан пользоваться щипцами, лопатками, совками, ложками и др. Не допускается отпуск готовых пищевых продуктов в грязную тару покупателя и печатную макулатуру.

175. Запрещается отпуск покупателям пищевых продуктов, упавших на пол или загрязненных иным путем (санитарный брак). Санитарный брак следует собирать в специальную емкость с соответствующей маркировкой.

176. Запрещается торговля из ящиков, мешков, картонных коробок, др. случайной тары.

Раздел III.

Санитарные правила для объектов общественного питания, размещенных в национальных (войлочных) юртах

23. Общие требования

179. Объекты общественного питания могут быть размещены в национальных (войлочных) юртах и только как сезонная (на весенне-летний период) сеть с определенным ассортиментом и объемом выпускаемой и реализуемой продукции.

180. Место расположения объекта общественно-

го питания, размещенного в национальной (войлочной) юрте, согласовывается с органами местного самоуправления.

181. Согласование функционирования проводится после обследования местности, проверки состояния объекта, ассортимента продукции, наличия

документов о прохождения работниками медицинского осмотра, курса гигиенического обучения (са-

нитарного минимума).

24. Санитарные требования к территории

182. Национальная (войлочная) юрта, в которой размещен объект общественного питания, должна быть установлена на территории в экологически чистой зоне.

183. От объекта общественного питания, размещенного в национальной (войлочной) юрте, до красной линии автодороги должен быть соблюден разрыв не менее 25 м.

184. Юрта должна быть установлена на благоустроенной площадке (асфальтированной, бетонированной либо на деревянном настиле) площадью не менее 50 м².

185. Для сбора твердых отходов на расстоянии 25 м от юрты оборудуется бетонированная площадка размером 1,5х1,5 м для установки специальных мусоросборников (контейнеров, мусорных ящиков) с крышками. На одной территории допускается оборудование одной общей площадки площадью не

менее 10 м².

186. На расстоянии 25 м от юрты оборудуется туалет, для группы юрт - не менее 4 очков, на расстоянии не менее 50 м, в канализованных местах - с обязательным подключением к канализации, в неканализованных местах - надворный, с бетонированным выгребом, из расчета не менее 2 очков (1 - мужское, 1 - женское), биотуалеты).

187. Мусоросборники и выгребные ямы должны очищаться при заполнении не более 2/3 их объема и ежедневно дезинфицироваться.

188. При туалете обязательно устанавливается умывальник (в канализованных местах с подключением к водопроводу, в неканализованных - сосковый ручной мойник), обеспеченный емкостью для дезраствора, мыльницей с мылом и салфетками для сушки рук.

189. Территория должна содержаться в чистоте.

25. Санитарные требования к водоснабжению и канализации

190. В местах, имеющих централизованное водоснабжение и канализацию, объект общественного питания и торговли, размещенный в национальной (войлочной) юрте, должен быть подключен к местным системам водопровода и канализации.

191. В местах, где отсутствует водопровод, ис-

точник водоснабжения согласовывается в установленном порядке либо организуется привоз воды и хранение согласно требованиям, установленным в соответствии с пунктом 18 настоящих санитарных правил.

26. Санитарные требования к оборудованию национальных (войлочных) юрт

192. В юртах должны быть полы из твердого покрытия и влагостойчивых материалов.

193. Юрта, как обеденный зал для посетителей, может быть оформлена в национальном стиле, с низкими столами и стульчиками либо в виде дас-

торхона (кошма, ковры, скатерти).

194. Освещение и вентиляция юрт предусматриваются естественные - через тундук и двери, а также искусственные - посредством электросветильников и бытовых вентиляторов.

27. Санитарные требования к производству и реализации блюд и пищевых продуктов

195. В объектах общественного питания, размещенных в национальных (войлочных) юртах, приготовление пищи допускается в ограниченном ассортименте.

196. Готовые блюда и продукты питания могут доставляться для реализации из стационарной сети объектов общественного питания в специальных термосах, закрытых контейнерах и другой таре при наличии документов о соответствии требованиям безопасности либо приготавливаться на месте согласно ассортименту.

197. Допускается к изготовлению и реализации на месте следующий ассортимент блюд: бешбармак, шорпо, шашлык, плов, каттама, санза, хворост, лепешки казаные, тандырные, национальные напитки (бозо, кымыз, максым, жарма); буфетная продукция: напитки промышленной выработки, кондитерские изделия (не кремевые).

198. Юрты могут использоваться для размещения в них буфетов, баров, с реализацией нескоропортящихся готовых продовольственных товаров. Для реализации скоропортящихся продуктов (молочных, мясных) требуется установка холодильного оборудования и соблюдение сроков реализации. Все продукты должны иметь документы, подтвер-

ждающие их качество и безопасность.

199. Приготовление блюд, указанных в пункте 197 настоящих санитарных правил, допускается на месте при условии:

- организации на приюртной площадке отдельных столов для разделки сырья (мяса, овощей) и готовой продукции;

- столы должны иметь гигиеническое покрытие и по количеству соответствовать ассортиментуготавливаемых блюд и используемому сырью;

- разделочный инвентарь должен быть отдельным для сырья и готовой продукции и иметь соответствующую маркировку ("МС" - мясо сырое, "МВ" - мясо вареное, "ОС" - овощи сырые, "Х" - хлеб, "ХЗ" - холодные закуски);

- для тепловой обработки могут быть использованы различные виды оборудования и плит, печей (от электро- и газовых котлов и плит до огневых печей и очагов).

200. Брать пищевые продукты голыми руками не допускается.

201. Для упаковки пищевых продуктов использование газет, книжных листов и другой случайной бумаги не допускается.

28. Санитарные требования к используемой посуде

202. Мытье посуды на месте во время работы не допускается.

203. Для обслуживания посетителей допускается:

- одноразовая полимерная посуда, не подлежащая повторному использованию;

- либо используется столовая посуда при условии наличия запаса чистой посуды и приборов из расчета на все количество блюд, подлежащих реализации в течение рабочего дня.

204. Посуда либо доставляется на место ее использования в чистом виде, в специально маркированной надписью "чистая посуда", закрытой таре (пластиковые, деревянные ящики, картонные коробки), либо моется после окончания работы.

205. Перед употреблением посуда и столовые приборы подвергаются обязательному кипячению

или ошпариваются.

206. Для ошпарки на месте выделяются специальные емкости, замаркированные надписью "Для кипячения посуды" - "Идиш-аяк кайнатуу".

207. Ошпаренная, прокипяченная посуда и столовые приборы хранятся в перевернутом виде на специальных решетках (сетках) на отдельном столе, покрытые чистой салфеткой (марлей), для защиты от пыли и мух.

208. Грязная посуда на месте освобождается от остатков пищи, складывается в специальные емкости с крышками (контейнеры, большие кастрюли) и по окончании работы либо отправляется для мытья и обработки в определенные места, либо моется на месте после окончания обслуживания посетителей с соблюдением санитарных правил для ручной обработки и мытья столовой посуды.

29. Санитарные правила обработки столовой посуды и приборов

209. Для мытья столовой посуды и столовых приборов ручным способом используются 3 емкости (специальные мойки). Порядок обработки:

- удаление остатков пищи щеткой в специальные бачки (фляги, ведра, кастрюли с крышками);

- мытье в воде с температурой не ниже +40 °С с добавлением моющих средств (кальцинированная сода, другие средства, разрешенные уполномоченным органом, либо средства в упаковках с указанием на этикетках "для мытья столовой посуды");

- мытье в воде с температурой не ниже +50 °С с добавлением дезинфицирующих средств;

- ополаскивание посуды водой с температурой не ниже +65 °С;

- просушивание посуды в перевернутом виде на решетках, стеллажах.

Мытье стеклянной посуды допускается в 2-х емкостях:

- мытье водой с температурой не ниже +40 °С с добавлением моющих средств;

- ополаскивание водой с температурой не ниже +65 °С.

210. Для сбора остатков пищи, жидких отходов, грязной воды от умывальников, мытья посуды должны быть специальные бачки, которые освобождаются по мере накопления со сливом в выгребную яму (туалеты) либо удаляются (вывозятся) в специально установленные места.

211. Бачки и ведра после удаления отходов промывают и обезжиривают горячим моющим раствором, ополаскивают и просушивают.

30. Личная гигиена посетителей

212. Для мытья рук посетителей на площадке устанавливаются умывальники (в канализованных местах с подводкой водопроводной воды и отводом в систему канализации, в неканализованных местах

- сосковые умывальники с емкостями чистой воды и бачками для сбора грязной). Для обработки рук при умывальниках должны быть мыло и разовые салфетки.

31. Личная гигиена персонала

213. Лица, занимающиеся изготовлением и продажей пищевых продуктов, обязаны соблюдать правила личной гигиены, быть опрятными, коротко стричь ногти, мыть руки с мылом перед работой, иметь санитарную одежду (куртку, фартук, косынку), при отпуске продуктов пользоваться торговым инвентарем (вилки, ложки, щипцы).

214. Перед посещением туалета снимать спец-

одежду, после туалета тщательно мыть руки с мылом и обрабатывать.

215. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, с расстройствами желудочно-кишечного тракта к работе не допускаются.

32. Ответственность за соблюдение настоящих санитарных правил

216. Ответственность за санитарное состояние объекта и выполнение настоящих санитарных правил, а также качество принятых на производство продуктов, вырабатываемой и реализуемой продукции и безопасность ее для здоровья населения несет руководитель предприятия, а за состояние рабочего места - каждый работник предприятия.

217. Лица, нарушившие требования настоящих

санитарных правил, несут ответственность в соответствии с законодательством Кыргызской Республики об административной ответственности.

218. Надзор за соблюдением настоящих санитарных правил осуществляет уполномоченный государственный орган в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения Кыргызской Республики.

Приложение 1
к Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам
"Санитарно-эпидемиологические требования
к объектам общественного питания"

Оптимальные параметры микроклимата помещений для холодного и теплого периодов года(*)

Производственные помещения	Категория тяжести	Холодный период			Теплый период		
		Температура воздуха, °С	Относительная влажность воздуха, %	Скорость движения воздуха, м/с	Температура воздуха, °С	Относительная влажность воздуха, %	Скорость движения воздуха, м/с
Обеденные залы, раздаточные буфеты	Средняя II а	18-20	40-60	0,2	21-23	40-60	0,3
Сервизные, бельевые, гардеробные	Легкая I б	21-23	40-60	0,1	22-24	40-60	0,2
Цехи: мясной, птицегаоловой, овощной	Средняя II б	17-19	40-60	0,2	20-22	40-60	0,3
Цехи: доготовочный, холодный рыбный, обработки зелени	Средняя II б	18-20	40-60	0,2	21-23	40-60	0,3
Цехи: горячий, помещения для выпечки кондитерских изделий	Средняя II б	17-19	40-60	0,2	20-22	40-60	0,3
Моечные столовой посуды	Средняя II б	18-20	40-60	0,2	21-23	40-60	0,3
Моечные кухонной посуды, тары	Средняя II б	17-19	40-60	0,2	20-22	40-60	0,3
Кладовые овощей, солений, полуфабрикатов, инвентаря, тары	Средняя II а	15-24	75				
Административные помещения	Легкая I б	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1

Примечание.

(*) Большая скорость движения воздуха в теплый период года соответствует максимальной температуре, меньшая - минимальной температуре воздуха, промежуточные величины определяются интерполяцией.

Примечание.

(*) Большая скорость движения воздуха в теплый период года соответствует максимальной температуре, меньшая - минимальной температуре воздуха, промежуточные величины определяются интерполяцией.

Приложение 2
к Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам
"Санитарно-эпидемиологические требования
к объектам общественного питания"

Допустимые параметры микроклимата в помещениях объектов общественного питания для холодного и теплого периодов года

Производственные помещения	Категория тяжести	Холодный период			Теплый период		
		Температура воздуха, °С	Относительная влажность воздуха, %, не более	Скорость движения воздуха, м/с	Температура воздуха, °С	Относительная влажность воздуха, %, не более	Скорость движения воздуха, м/с
Обеденные залы, раздаточные буфеты	Легкая I б	20-24	75	0,2	21-28	60 при 27 °С	0,1-0,3
Сервизные, бельевые, гардеробные	Средняя II б	15-21	75	0,4	16-27	70 при 25 °С	6,2-0,5
Цехи: мясной птицегаоловой, овощной	Средняя II а	17-26	75	0,3	18-27	65 при 26 °С	0,2-0,4
Цехи: доготовочный, горячий, холодный, рыбный, обработки зелени	Средняя II б	15-21	75	0,4	16-27	70 при 25 °С	0,2-0,5
Моечные столовой посуды	Средняя II а	17-23	75	0,3	18-27	65 при 26 °С	0,2-0,4
Моечные кухонной посуды, тары	Средняя II б	15-21	75	0,4	16-27	70 при 25 °С	0,2-0,5
Административные помещения	Легкая I б	21-25	75	0,1	22-28	55 при 28 °С	0,1-0,2

Производственные помещения	Категория тяжести	Холодный период			Теплый период		
		Температура воздуха, °С	Относительная влажность воздуха, %, не более	Скорость движения воздуха, м/с	Температура воздуха, °С	Относительная влажность воздуха, %, не более	Скорость движения воздуха, м/с
Кладовые овощей, солений, полуфабрикатов, инвентаря, тары(*)	Средняя II а	15-24	75				

Примечание.

(*) Большая скорость движения воздуха в теплый период года соответствует максимальной температуре, меньшая - минимальной температуре воздуха, промежуточные величины определяются интерполяцией.

Примечание.

(*) Большая скорость движения воздуха в теплый период года соответствует максимальной температуре, меньшая - минимальной температуре воздуха, промежуточные величины определяются интерполяцией.

Приложение 3
к Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам
"Санитарно-эпидемиологические требования
к объектам общественного питания"

Нормы и качественные показатели освещенности для производственных помещений объектов общественного питания

Производственные помещения	Плоскость (Г - горизонтальная, В - вертикальная), нормирование освещенности и КЕО - высота плоскости над полом, м	Искусственное освещение				Естественное освещение		
		Освещенность, лк	Цилиндрическая освещенность, лк	Показатель дискомфорта, не более	Коэффициент пульсации, не более, %	КЕО, %		
						При верхнем или боковом освещении	В зоне устойчивым снежным покровом	На остальной территории
Цехи: доготовочные, заготовочные, горячие, холодные	Г-0,8	200	-	60	15	3	0,8	1
Цехи кондитерские	Г-0,8	300	-	40	15	3	0,8	1
Помещения для резки хлеба, моечные кухонной и столовой посуды	Г-0,8	200	-	60	20	1	0,4	0,5
Моечные тары	Г-0,8	150	-	60	20	-	-	-
Помещения для персонала	Г-0,8	150	-	60	20	-	0,4	0,5
Административные помещения	Г-0,3	200	-	60	20	2	0,4	0,5
Обеденные залы столовых, чайных, закусок, буфетов	Г-0,8	200	75	60	15	2	0,4	0,5
Обеденные залы ресторанов, кафе, баров: столы для посетителей, проходы между столиками	Г-0,3 Пол	100-300* Не менее 30 при любых источниках освещения	75	60	15	2	0,4	0,5
Танцевальные площадки	Пол	100-400	70	60	15	-	-	-
Эстрада	В-1,75	300** (при любых источниках света)	-	-	-	-	-	-
Раздаточные	Г-0,8	300	75	60	-	-	-	-
Загрузочные, кладовые тары	Г-0,8	300	-	15	-	-	-	-
Кладовые продуктов в сгораемой упаковке	Г-0,8	75	-	40	-	3	0,8	1

Производственные помещения	Плоскость (Г - горизонтальная, В - вертикальная), нормирование освещенности и КЕО - высота плоскости над полом, м	Искусственное освещение				Естественное освещение		
		Освещенность, лк	Цилиндрическая освещенность, лк	Показатель дискомфорта, не более	Коэффициент пульсации, не более, %	КЕО, %		
						При верхнем или верхнем и боковом освещении	В зоне с устойчивым снежным покровом	На остальной территории
Кладовые овощей, охлаждаемые камеры	Пол	50	-	-	-	-	-	-
Экспедиции	Г-0,8	20***	-	-	-	-	-	-
Вестибюли и гардеробы	Пол	100	-	-	-	-	-	-
Коридоры, проходы								
а) главные коридоры и проходы	Пол	75	60	-	-	0,8	1	
б) остальные коридоры и проходы	Пол	50	-	-	-	-	-	
Санитарно-бытовые помещения								
а) умывальные, туалеты	Пол	75	-	-	-	0,1	0,1	
б) душевые, гардеробные	Пол	50	-	-	-	0,1	0,1	
Электрощитовые	В-1,5	50**	-	-	-	0,2	0,2	
Помещения касс	Г-0,8	300	40	15	3	0,8	1	
Диспетчерские	Г-0,8	150	60	20	-	-	-	

Примечание.

(*) Приведены рекомендуемые уровни освещенности, значения меняются в зависимости от принятого архитектурного решения.

(**) Вертикальная освещенность мест работы артистов прожекторами (светильниками), установленными внутри и вне эстрады.

(***) Освещенность указана для ламп накаливания.

Нормы санитарной одежды, санитарной обуви и санитарных принадлежностей для работников объектов общественного питания

№	Наименование профессий	Наименование санитарной одежды и санитарных принадлежностей	Срок носки в месяцах
1	Директор (заведующий) предприятия и его заместитель, администратор зала, заведующий производством, начальники цехов, их заместители	Белый халат х/б или куртка белая х/б	6
		Шапочка белая х/б	4
		Фартук белый х/м(*)	4
2	Повара, кондитеры, пекари, тестомесы	Куртка белая х/б	4
		Брюки светлые х/б (юбка светлая х/б для жен.)	4
		Фартук белый х/б	4
		Колпак белый х/б или косынка белая х/б	4
		Рукавицы х/б (для кондитеров)	4
		Полотенце	4
		Тапочки или туфли, или ботинки текстильные или текстильно-комбинированные на нескользящей подошве	6
3	Буфетчики, изготовители горячих напитков, молочных коктейлей, бармены	Куртка белая х/б	4
		Шапочка белая х/б	4
		Фартук белый х/б	4
		Полотенце	4
		Китель белый полотняный	4
		Блузка белая х/б	4
4	Резчики хлеба	Наколка белая	6
		Халат белый х/б	4

№	Наименование профессий	Наименование санитарной одежды и санитарных принадлежностей	Срок носки в месяцах
4	Лаборанты, работники лабораторий, работники цехов, их заместители	Нарукавники белые х/б	6
		Шапочка белая х/б или косынка белая х/б	4
5	Кухонные работники	Халат белый х/б	4
		Фартук белый х/б с водоотталкивающей пропиткой	6
		Шапочка белая х/б или косынка белая х/б	6
6	Сборщики посуды со столов	Халат белый х/б	6
		Фартук белый х/б	4
		Косынка белая х/б	6
7	Мойщики посуды, машинисты моечных машин	Куртка белая х/б	4
		Шапочка белая х/б или косынка белая х/б	6
8	Обжарщики картофеля, сульфитатчики, мороженщики, изготовители п/ф из рыбы и овощей	Нарукавники белые х/б	6
		Куртка белая х/б	6
		Фартук белый х/б с водоотталкивающей пропиткой	6
		Шапочка белая х/б или косынка белая х/б	6

Примечание.

(*) Выдается заведующим производством при работе с продуктами.

Утверждены

постановлением Правительства Кыргызской Республики от 11 апреля 2016 года № 201

САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА И НОРМАТИВЫ "Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки"

1. Общие положения и область применения

1. Санитарные правила и нормативы "Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки" "Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки" (далее - санитарные правила) устанавливают санитарно-эпидемиологические требования, нормируемые параметры и предельно допустимые уровни шума на рабочих местах, классификацию шумов, допустимые уровни шума в помещениях проектируемых, строящихся, реконструируемых и эксплуатируемых жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки.

2. Санитарные правила не распространяются на помещения специального назначения (радио-, теле-, киностудии, залы театров и кинотеатров, концерт-

ные и спортивные залы).

3. Измерение и гигиеническая оценка шума, а также профилактические мероприятия должны проводиться в соответствии с требованиями нормативных правовых актов Кыргызской Республики.

4. Ответственность за соблюдение настоящих санитарных правил возлагается на юридических и физических лиц, а также граждан в соответствии с законодательством Кыргызской Республики об административной ответственности.

5. Контроль за соблюдением настоящих санитарных правил осуществляется уполномоченными государственными органами в области надзора и контроля в соответствии с законодательством Кыргызской Республики.

2. Термины и определения

6. В настоящих санитарных правилах используются следующие термины и определения:

1) **санитарные правила и нормативы** - акты, устанавливающие критерии безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды его обитания и требования к обеспечению благоприятных условий его жизнедеятельности;

2) **звуковое давление** - переменная составляющая давления воздуха или газа, возникающая в

результате звуковых колебаний, Па;

3) **эквивалентный (по энергии) уровень звука, L(Аэкв.), дБА, непостоянного шума** - уровень звука постоянного широкополосного шума, который имеет такое же среднеквадратичное звуковое давление, что и данный непостоянный шум в течение определенного интервала времени;

4) **предельно допустимый уровень (далее - ПДУ) шума** - уровень фактора, который при еже-

дневной (кроме выходных дней) работе, но не более 40 часов в неделю в течение всего рабочего стажа, не должен вызывать заболеваний или отклонений в состоянии здоровья, обнаруживаемых современными методами исследований в процессе работы или в отдаленные сроки жизни настоящего и последующих поколений. Соблюдение ПДУ шума не исключает нарушения здоровья у сверхчувствительных лиц;

5) **допустимый уровень шума** - уровень, который не вызывает у человека значительного беспо-

3. Классификация шумов, воздействующих на человека

7. По характеру спектра шума выделяют:
- широкополосный шум с непрерывным спектром шириной более 1 октавы;

- тональный шум, в спектре которого имеются выраженные тоны. Тональный характер шума для практических целей устанавливается измерением в 1/3 октавных полосах частот по превышению уровня в одной полосе над соседними не менее чем на 10 дБ.

8. По временным характеристикам шума выделяют:

- постоянный шум, уровень звука которого за 8-часовой рабочий день или за время измерения в помещениях жилых и общественных зданий, на территории жилой застройки изменяется во времени не более чем на 5 дБА при измерениях на временной характеристике шумомера "медленно";
- непостоянный шум, уровень которого за 8-

4. Нормируемые параметры и предельно допустимые уровни шума на рабочих местах

10. Характеристикой постоянного шума на рабочих местах являются уровни звукового давления в дБ в октавных полосах со среднегеометрическими частотами 31,5; 63; 125; 250; 500; 1000; 2000; 4000; 8000 Гц, определяемые по формуле:

$$L = 20 \lg P / P_0$$

где:

P - среднеквадратичная величина звукового давления, Па;

P₀ - исходное значение звукового давления в воздухе, равное 2x10⁻⁵ Па.

11. Допускается в качестве характеристики постоянного широкополосного шума на рабочих местах принимать уровень звука в дБА, измеренный на временной характеристике "медленно" шумомера, определяемый по формуле:

$$L_A = 20 \lg P_A / P_0$$

койства и существенных изменений показателей функционального состояния систем и анализаторов, чувствительных к шуму;

6) **максимальный уровень звука, L(Амакс.), дБА** - уровень звука, соответствующий максимальному показателю измерительного, прямопоказывающего прибора (шумомера) при визуальном отсчете, или значение уровня звука, превышаемое в течение 1% времени измерения при регистрации автоматическим устройством.

часовой рабочий день, рабочую смену или во время измерения в помещениях жилых и общественных зданий, на территории жилой застройки изменяется во времени более чем на 5 дБА при измерениях на временной характеристике шумомера "медленно".

9. Непостоянные шумы подразделяют на:
- колеблющийся во времени шум, уровень звука которого непрерывно изменяется во времени;

- прерывистый шум, уровень звука которого ступенчато изменяется (на 5 дБА и более), причем длительность интервалов, в течение которых уровень остается постоянным, составляет 1 с и более;

- импульсный шум, состоящий из одного или нескольких звуковых сигналов, каждый длительностью менее 1 с, при этом уровни звука в дБА и дБА, измеренные соответственно на временных характеристиках "импульс" и "медленно", отличаются не менее чем на 7 дБ.

где:
P_A - среднеквадратичная величина звукового давления с учетом коррекции "А" шумомера, Па.

12. Характеристикой непостоянного шума на рабочих местах является эквивалентный (по энергии) уровень звука в дБА.

13. Предельно допустимые уровни звука и эквивалентные уровни звука на рабочих местах с учетом напряженности и тяжести трудовой деятельности указаны в таблице 1.

Количественную оценку тяжести и напряженности трудового процесса следует проводить в соответствии с гигиеническими критериями оценки и классификации труда по показателям вредности и опасности производственной среды, тяжести, напряженности трудового процесса.

Таблица 1

Предельно допустимые уровни звука и эквивалентные уровни звука на рабочих местах для трудовой деятельности разных категорий тяжести и напряженности в дБА

Категория напряженности трудового процесса	Категория тяжести трудового процесса					
	легкая физическая нагрузка	средняя физическая нагрузка	тяжелый труд 1 степени	тяжелый труд 2 степени	тяжелый труд 3 степени	
Напряженность легкой степени	80	80	75	75	75	
Напряженность средней степени	70	70	65	65	65	
Напряженный труд 1 степени	60	60	-	-	-	
Напряженный труд 2 степени	50	50	-	-	-	

Примечания:

1. Для тонального и импульсного шума ПДУ на 5 дБА меньше значений, указанных в таблице 1.

2. Для шума, создаваемого в помещениях установками кондиционирования воздуха, вентиляции и воздушного отопления - на 5 дБА меньше фактических уровней шума в помещениях (измеренных или рассчитанных), если последние не превышают значений, указанных в таблице 1 (поправка для тонального и импульсного шума при этом не учитывается), в противном случае - на 5 дБА меньше значений, указанных в таблице 1.

5. Нормируемые параметры и допустимые уровни шума

в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки

15. Нормируемыми параметрами постоянного шума являются уровни звукового давления L, дБ, в октавных полосах со среднегеометрическими частотами: 31,5; 63; 125; 250; 500; 1000; 2000; 4000; 8000 Гц. Для ориентировочной оценки допускается использовать уровни звука L_A, дБА.

16. Нормируемыми параметрами непостоянного шума являются эквивалентные (по энергии) уровни звука L_A экв., дБА, и максимальные уровни звука L_A макс., дБА.

Оценка непостоянного шума на соответствие

3. Дополнительно для колеблющегося во времени и прерывистого шума максимальный уровень звука не должен превышать 110 дБА, а для импульсного шума - 125 дБА.

14. Предельно допустимые уровни звукового давления в октавных полосах частот, уровни звука и эквивалентные уровни звука для основных наиболее типичных видов трудовой деятельности и рабочих мест, разработанные с учетом категорий тяжести и напряженности труда, представлены в таблице 2.

допустимым уровням должна проводиться одновременно по эквивалентному и максимальному уровням звука. Превышение одного из показателей должно рассматриваться как несоответствие настоящим санитарным правилам.

17. Допустимые значения уровней звукового давления в октавных полосах частот, эквивалентных и максимальных уровней звука проникающего шума в помещения жилых и общественных зданий и шума на территории жилой застройки указаны в таблице 3.

Таблица 2

Предельно допустимые уровни звукового давления, уровни звука и эквивалентные уровни звука для основных наиболее типичных видов трудовой деятельности и рабочих мест

№	Вид трудовой деятельности, рабочее место	Уровни звукового давления, дБ в октавных полосах со среднегеометрическими частотами, Гц								Уровни звука и эквивалентные уровни звука (в дБА)	
		31,5	63	125	250	500	1000	2000	4000		8000
1	Творческая деятельность, руководящая работа с повышенными требованиями, научная деятельность, конструирование и проектирование, программирование преподавание и обучение, врачебная деятельность. Рабочие места в помещениях дирекции, проектно-конструкторских бюро, расчетчиков, программистов вычислительных машин, в лабораториях для теоретических работ и обработки данных, приема больных в здравпунктах	86	71	61	54	49	45	42	40	38	50
2	Высококвалифицированная работа, требующая сосредоточенности административно-управленческой деятельности, измерительные и аналитические работы в лаборатории; рабочие места в помещениях цехового управленческого аппарата, в рабочих комнатах конторских помещений, в лабораториях	93	79	70	68	58	55	52	52	49	60
3	Работа, выполняемая с часто получаемыми указаниями и акустическими сигналами; работа, требующая постоянного слухового контроля; операторская работа по точному графику с инструкцией; диспетчерская работа. Рабочие места в помещениях диспетчерской службы, кабинетах и помещениях наблюдения и дистанционного управления с речевой связью по телефону; машинописных бюро, на участках точной сборки, на телефонных и телеграфных станциях, в помещениях мастеров, в залах обработки информации на вычислительных машинах	96	83	74	68	63	60	57	55	54	65
4	Работа, требующая сосредоточенности; работа с повышенными требованиями к процессам наблюдения и дистанционного управления производственными циклами. Рабочие места за пультами в кабинетах наблюдения и дистанционного управления без речевой связи по телефону, в помещениях лабораторий с шумным оборудованием, в помещениях для размещения шумных агрегатов вычислительных машин	103	91	83	77	73	70	68	66	64	75
5	Выполнение всех видов работ (за исключением перечисленных в пунктах 1-4 и аналогичных им) на постоянных рабочих местах в производственных помещениях и на территории предприятий	107	95	87	82	78	75	73	71	69	80

№	Вид трудовой деятельности, рабочее место	Уровни звукового давления, дБ в октавных полосах со среднегеометрическими частотами, Гц										Уровни звука и эквивалентные уровни звука (в дБА)
		31,5	63	125	250	500	1000	2000	4000	8000		
Подвижной состав железнодорожного транспорта												
6	Рабочие места в кабинах машинистов тепловозов, электровозов, поездов, дизель-поездов и автомотрис	107	95	87	82	78	75	73	71	69	80	
7	Помещения для персонала вагонов поездов дальнего следования, служебных помещений, рефрижераторных секций, вагонов электростанций, помещений для отдыха багажных и почтовых отделений	93	79	70	63	58	55	52	50	49	60	
8	Служебные помещения багажных и почтовых вагонов, вагонов-ресторанов	100	87	79	72	68	65	63	61	59	70	
Речные суда (теплоходы и т.п.)												
9	Рабочая зона в помещениях энергетического отделения судов с постоянной вахтой (помещения, в которых установлена главная энергетическая установка, котлы, двигатели и механизмы, вырабатывающие энергию и обеспечивающие работу различных систем и устройств)	107	95	87	82	78	75	73	71	69	80	
10	Рабочие зоны в центральных постах управления (ЦПУ) судов (звукоизолированные), помещениях, выделенных из энергетического отделения, в которых установлены контрольные приборы, средства индикации, органы управления главной энергетической установкой и вспомогательными механизмами	96	83	74	68	63	60	57	55	54	65	
11	Рабочие зоны в служебных помещениях судов (рулевые, штурманские, багермейстерские рубки, радиорубки и др.)	89	75	66	59	54	50	47	45	44	55	
Автобусы, грузовые, легковые и специальные автомашины												
12	Рабочие места водителей и обслуживающего персонала грузовых автомобилей	100	87	79	72	68	65	63	61	59	70	
13	Рабочие места водителей и обслуживающего персонала (пассажиры) легковых автомобилей и автобусов	93	79	70	63	58	55	52	50	49	60	
Сельскохозяйственные машины и оборудование, строительные-дорожные, мелноративные и др. аналогичные виды машин												
14	Рабочие места водителей и обслуживающего персонала тракторов, самоходных шасси, прицепных и навесных сельскохозяйственных машин, строительные-дорожных и др. аналогичных машин	107	95	87	82	78	75	73	71	69	80	
Пассажирские и транспортные самолеты и вертолеты												
15	Рабочие места в кабинах и салонах самолетов и вертолетов:											
	допустимые	107	95	87	82	78	75	73	71	69	80	
	оптимальные	96	83	74	68	63	60	57	55	54	65	

Примечания:

1. Допускается в отраслевой документации устанавливать более жесткие нормы для отдельных видов трудовой деятельности с учетом напряженности и тяжести труда в соответствии

с таблицей 1.

2. Запрещается даже кратковременное пребывание в зонах с уровнями звукового давления свыше 135 дБ в любой октавной полосе.

Таблица 3

Допустимые уровни звукового давления, уровни звука, эквивалентные и максимальные уровни звука проникающего шума в помещениях жилых и общественных зданий и шума на территории жилой застройки

№	Назначение помещений или территорий	Время суток	Уровни звукового давления, дБ, в октавных полосах со среднегеометрическими частотами, Гц										Уровни звука $L_{Aэкв}$ дБА	Максимальные L_{Amax} уровни, дБА
			31,5	63	125	250	500	1000	2000	4000	8000			
1	Палаты больниц и санаториев, операционные больницы	с 7 до 23 ч	76	59	48	40	34	30	27	25	23	35	50	
		с 23 до 7 ч	69	51	39	31	24	20	17	14	13	25	40	
2	Кабинеты врачей поликлиник, амбулаторий, диспансеров больниц, санаториев		76	59	48	40	34	30	27	25	23	35	50	

№	Назначение помещений или территорий	Время суток	Уровни звукового давления, дБ, в октавных полосах со среднегеометрическими частотами, Гц										Уровни звука L_A и эквивалентные уровни звука $L_{Aэкв}$ дБА	Максимальные L_{Amax} уровни, дБА
			31,5	63	125	250	500	1000	2000	4000	8000			
3	Классные помещения, учебные кабинеты, учительские комнаты аудиторий школ и других учебных заведений, конференц-залы, читальные залы библиотек		79	63	52	45	39	35	32	30	28	40	55	
4	Жилые комнаты квартир, жилые помещения домов отдыха, пансионатов, социальных стационарных учреждений для пожилых и лиц с ограниченными возможностями здоровья, спальные помещения в детских дошкольных учреждениях и школах-интернатах	с 7 до 23 ч	79	63	52	45	39	35	32	30	28	40	55	
		с 23 до 7 ч	72	55	44	35	29	25	22	20	18	30	45	
5	Номера гостиниц и жилые комнаты общежитий	с 7 до 23 ч	83	67	57	49	44	40	37	35	33	45	60	
		с 23 до 7 ч	76	59	48	40	34	30	27	25	23	35	50	
6	Залы кафе, ресторанов, столовых		90	75	66	59	54	50	47	45	44	55	70	
7	Торговые залы магазинов, пассажирские залы аэропортов и вокзалов, приемные пункты предприятий бытового обслуживания		93	79	70	63	59	55	53	51	49	60	75	
8	Территории, непосредственно прилегающие к зданиям больниц и санаториев	с 7 до 23 ч	83	67	57	49	44	40	37	35	33	45	60	
		с 23 до 7 ч	76	59	48	40	34	30	27	25	23	35	50	
9	Территории, непосредственно прилегающие к жилым домам, зданиям поликлиник, зданиям амбулаторий, диспансеров, домов отдыха, пансионатов, социальных стационарных учреждений для пожилых и лиц с ограниченными возможностями здоровья, детских дошкольных учреждений, школ и других учебных заведений, библиотек	с 7 до 23 ч	90	75	66	59	54	50	47	45	44	55	70	
		с 23 до 7 ч	83	67	57	49	44	40	37	35	33	45	60	
10	Территории, непосредственно прилегающие к зданиям гостиниц и общежитий	с 7 до 23 ч	93	79	70	63	59	55	53	51	49	60	75	
		с 23 до 7 ч	86	71	61	54	49	45	42	40	39	50	65	
11	Площадки отдыха на территории больниц и санаториев		76	59	48	40	34	30	27	25	23	35	50	
12	Площадки отдыха на территории микрорайонов и групп жилых домов, домов отдыха, пансионатов, социальных стационарных учреждений для пожилых и лиц с ограниченными возможностями здоровья, площадки детских дошкольных учреждений, школ и других учебных заведений		83	67	57	49	44	40	37	35	33	45	65	

Примечания:

1. Допустимые уровни шума от внешних источников в помещениях устанавливаются при условии обеспечения нормативной вентиляцией помещений (для жилых помещений, палат, классов - при открытых форточках, фрамугах, узких створках окон).

2. Эквивалентные и максимальные уровни звука в дБА для шума, создаваемого на территории средствами автомобильного, железнодорожного транспорта, в 2 м от ограждающих кон-

струкций первого эшелона шумозащитных типов жилых зданий, зданий гостиниц, общежитий, обращенных в сторону магистральных улиц общегородского и районного значения, железных дорог, допускается принимать на 10 дБА выше (поправка дельта = +10 дБА), указанных в позициях 9 и 10 таблицы 3.

3. Уровни звукового давления в октавных полосах частот в дБ, уровни звука и эквивалентные уровни звука в дБА для шума, создаваемого в помещениях и на территориях, прилегаю-

щих к зданиям, системами кондиционирования воздуха, воздушного отопления и вентиляции и др. инженерно-технологическим оборудованием, следует принимать на 5 дБА ниже (поправка дельта = -5 дБА), указанных в таблице 3 (по-

правку для тонального и импульсного шума в этом случае принимать не следует).

4. Для тонального и импульсного шума следует принимать поправку -5 дБА.

ПОСТАНОВЛЕНИЕ ПРАВИТЕЛЬСТВА КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

Об утверждении Перечня специальностей и количества бюджетных мест для приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального образования на 2016-2017 учебный год

В соответствии со статьей 17 конституционного Закона Кыргызской Республики "О Правительстве Кыргызской Республики" и статьей 44 Закона Кыргызской Республики "Об образовании" Правительство Кыргызской Республики постановляет:

1. Утвердить Перечень специальностей и количество бюджетных мест для приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального образования на 2016-2017 учебный год согласно приложению.

2. Министерством и административным ведомст-

вам Кыргызской Республики утвердить план приема на бюджетную форму обучения на 2016-2017 учебный год в разрезе подведомственных организаций среднего профессионального образования.

3. Контроль за исполнением настоящего постановления возложить на отдел образования, культуры и спорта Аппарата Правительства Кыргызской Республики.

4. Настоящее постановление подлежит официальному опубликованию и вступает в силу с 30 августа 2016 года.

Премьер-министр Кыргызской Республики
С.Жээнбеков

г.Бишкек

от 30 августа 2016 года № 470

Приложение

Перечень специальностей и количество бюджетных мест для приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального образования на 2016-2017 учебный год

№	Шифр	Наименование специальности	Количество бюджетных мест
Министерство образования и науки Кыргызской Республики			
1	050601	Музыкальное образование	50
2	050702	Организация воспитательной деятельности	25
3	050704	Дошкольное образование	125
4	050709	Преподавание в начальных классах	525
5	050720	Физическая культура	60
6	070602	Дизайн (по отраслям)	46
7	070802	Декоративно-прикладное искусство и народные промыслы	9
8	070903	Скульптура	9
9	070907	Живопись (по видам)	9
10	080110	Экономика и бухгалтерский учет	25
11	080106	Финансы	25
12	080107	Налоги и налогообложение	25
13	080114	Земельно-имущественные отношения	20
14	110201	Агрономия	25
15	110301	Механизация сельского хозяйства	25
16	110302	Электрификация и автоматизация сельского хозяйства	75
17	111102	Предпринимательство в сельском хозяйстве	25
18	111201	Ветеринария	100
19	120101	Прикладная геодезия	25
20	120301	Землеустройство	25
21	130403	Открытые горные работы	25
22	130404	Подземная разработка месторождений полезных ископаемых	25

№	Шифр	Наименование специальности	Количество бюджетных мест
23	130503	Разработка и эксплуатация нефтяных и газовых месторождений	25
24	140206	Электрические станции, сети и системы	25
25	140212	Электроснабжение (по отраслям)	50
26	140613	Техническая эксплуатация и обслуживание электрического и электромеханического оборудования (по отраслям)	25
27	150411	Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования (по отраслям)	25
28	151001	Технология машиностроения	25
29	190503	Эксплуатация транспортного электрооборудования и автоматики (по видам транспорта, за исключением водного)	25
30	190604	Техническое обслуживание и ремонт автомобильного транспорта	75
31	190605	Техническая эксплуатация подъемно-транспортных, строительных, дорожных машин и оборудования	25
32	190701	Организация перевозок и управление на транспорте (по видам транспорта, за исключением воздушного транспорта)	50
33	210406	Сети связи и системы коммутации	25
34	220206	Автоматизированные системы обработки информации и управление (по отраслям)	50
35	230108	Компьютерные системы и комплексы (по отраслям)	25
36	230109	Программное обеспечение вычислительной техники и автоматизированных систем	50
37	260202	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	25
38	260204	Технология бродильных производств и виноделия	25
39	260303	Технология молока и молочных продуктов	25
40	260901	Технология швейных изделий	25
41	270103	Строительство и эксплуатация зданий и сооружений	102
42	270110	Монтаж и эксплуатация внутренних сантехнических устройств и вентиляции	50
43	270206	Строительство и эксплуатация автомобильных дорог и аэродромов	25
44	270301	Архитектура	50
45	280201	Экология и охрана окружающей среды	50
46	280401	Мелиорация, рекультивация и охрана земель	25
47		Количество мест для детей лиц, погибших в апрельских, майских и июньских событиях 2010 года, лиц, имеющих статус кайрылмана, и этнических кыргызов, проживающих за рубежом	25
Всего:			2195
Министерство здравоохранения Кыргызской Республики			
48	060101	Лечебное дело	275
49	060102	Акушерское дело	325
50	060104	Медико-профилактическое дело	25
51	060105	Стоматология	25
52	060108	Фармация	50
53	060109	Сестринское дело	560
54	060110	Лабораторная диагностика	75
Всего:			1335
Министерство культуры, информации и туризма Кыргызской Республики			
55	070102	Инструментальное исполнительство (по видам инструментов)	129
56	070104	Вокальное искусство	22
57	070106	Хоровое дирижирование	22
58	070109	Музыкальное искусство эстрады (по видам)	18
59	070113	Теория музыки	10
60	070201	Актёрское искусство	24
61	070302	Хореографическое искусство	40
62	070602	Дизайн (по отраслям)	16
63	070802	Декоративно-прикладное искусство и народные промыслы	18
64	070907	Живопись (по видам)	19
65	071202	Библиотечное дело	48

№	Шифр	Наименование специальности	Количество бюджетных мест
66	071402	Социально-культурная деятельность (по видам)	90
Всего:			456
Министерство транспорта и дорог Кыргызской Республики			
67	160901	Техническая эксплуатация летательных аппаратов и двигателей	20
68	160902	Обслуживание летательных аппаратов горюче-смазочными материалами	20
69	160904	Техническая эксплуатация электрифицированных и пилотажно-навигационных комплексов	20
Всего:			60
Государственное агентство по делам молодежи, физической культуры и спорта при Правительстве Кыргызской Республики			
70	050721	Физическая культура	25
Всего:			25
Итого:			4071

ПОСТАНОВЛЕНИЕ ПРАВИТЕЛЬСТВА КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

О внесении изменений и дополнений в некоторые решения Правительства Кыргызской Республики

В целях совершенствования порядка выдачи государственных регистрационных номерных знаков с особенной комбинацией цифр для автотранспортных средств, повышения эффективности работы Государственного предприятия "Инфоком" при Государственной регистрационной службе при Правительстве Кыргызской Республики, в соответствии со статьями 10 и 17 конституционного Закона Кыргызской Республики "О Правительстве Кыргызской Республики" Правительство Кыргызской Республики постановляет:

1. Внести в постановление Правительства Кыргызской Республики "Об утверждении Положения о реализации государственных регистрационных номерных знаков с особенной комбинацией цифр на автотранспортные средства" от 10 апреля 2014 года № 205 следующие изменения:

- пункт 3 изложить в следующей редакции:
"3. Установить, что 91 процент прибыли от реализации государственных регистрационных номерных знаков с особенной комбинацией цифр на автотранспортные средства подлежит перечислению в республиканский бюджет, 9 процентов прибыли направляются на счет уполномоченного органа по реализации государственных регистрационных номерных знаков с особенной комбинацией цифр";
в Положении о реализации государственных регистрационных номерных знаков с особенной комбинацией цифр на автотранспортные средства, утвержденном вышеуказанным постановлением:
- по всему тексту слова "открытый аукцион", "аукцион" в различных падежах заменить словами "онлайн-аукцион" в соответствующих падежах;
- в пунктах 3 и 16 слова "www.gosnomer.scju.kg" исключить;

- в пункте 4:
абзац четвертый изложить в следующей редакции:

"онлайн-аукцион - метод продажи физическим лицам государственных регистрационных номерных

знаков с особенной комбинацией цифр, проводимой на сайте уполномоченного органа";

абзац пятый признать утратившим силу;
абзацы седьмой и восьмой изложить в следующей редакции:

"шаг онлайн-аукциона - надбавка, на которую в ходе онлайн-аукциона повышается стартовая цена и каждая следующая цена, объявленная системой проведения онлайн-аукциона;

участник - физическое лицо, зарегистрировавшееся в установленном порядке, определяемом настоящим Положением, для участия в онлайн-аукционе";

абзац десятый изложить в следующей редакции:
"уполномоченный орган - Государственная регистрационная служба при Правительстве Кыргызской Республики в лице Государственного предприятия "Инфоком" при Государственной регистрационной службе при Правительстве Кыргызской Республики";

- в пункте 5 цифры "17" заменить цифрой "5";
- пункт 6 изложить в следующей редакции:
"6. Информация о проведении онлайн-аукциона, руководство о порядке регистрации размещаются на сайте уполномоченного органа и в средствах массовой информации не позднее 10 календарных дней до даты его проведения";

- в пункте 7:
в абзаце пятом слово "место," исключить;
в абзаце шестом слова "приема заявок" заменить словом "регистрации";

- пункт 8 признать утратившим силу;
- пункты 9 и 10 изложить в следующей редакции:
"9. Гражданин Кыргызской Республики (далее - гражданин), желающий приобрести номерной знак с особенной комбинацией цифр, реализуемый на онлайн-аукционе:

а) выполняет для регистрации участия в онлайн-аукционе процедуру первичной регистрации, в ходе

которой вводит следующие реквизиты для создания на сайте уполномоченного органа личного кабинета:

- номер мобильного телефона;
- серию и номер действующего паспорта гражданина Кыргызской Республики;
- дополнительные данные в соответствии с руководством о порядке регистрации, размещенном на сайте уполномоченного органа;

б) выбирает желаемый лот из списка доступных номерных знаков с особенной комбинацией цифр;
в) подтверждает участие в онлайн-аукционе, путем внесения гарантийного взноса в размере 10 процентов стартовой цены за желаемую комбинацию цифр на счет уполномоченного органа.

10. Гражданин, не зарегистрировавшийся в установленном порядке для участия в онлайн-аукционе и не подтвердивший участие в онлайн-аукционе путем внесения гарантийного взноса в размере 10 процентов стартовой цены за желаемую комбинацию цифр на счет уполномоченного органа, к участию в онлайн-аукционе не допускается";

- пункт 11 признать утратившим силу;
- пункты 12-15 изложить в следующей редакции:

"12. Шаг онлайн-аукциона на номерные знаки с особенной комбинацией цифр, указанные в пунктах 1-4 Перечня, составляет 2000 (две тысячи) сомов, на номерные знаки с особенной комбинацией цифр, указанные в пункте 5 Перечня, составляет 500 (пятьсот) сомов.

13. Победителем онлайн-аукциона определяется участник, установивший наиболее высокую цену за номерной знак, которая не повысилась другим участником в течение 5 (пяти) минут.

14. Результаты онлайн-аукциона отражаются в отчете, формируемом автоматически системой проведения онлайн-аукциона.

В отчете также отражаются сведения: о победителе онлайн-аукциона, номерной знак с особенной комбинацией цифр с указанием государственной регистрационной серии, стартовой и окончательной цены номерного знака, о количестве участников, последовательные шаги всех участников в процессе аукциона.

Информация о результатах онлайн-аукциона размещается на сайте уполномоченного органа на следующий день после его проведения.

15. Победитель онлайн-аукциона в течение 3 рабочих дней обязан оплатить наиболее высокую цену за номерной знак, установленную в ходе онлайн-аукциона, за вычетом 10 процентов гарантийного взноса.

В случае, если победитель онлайн-аукциона не оплатил за номерной знак в срок, установленный настоящим Положением, гарантийный взнос не возвращается и победителем признается следующий участник, предложивший следующую наиболее высокую цену.

Данный участник в течение 3 рабочих дней оплачивает предложенную им цену за номерной знак, установленную в ходе онлайн-аукциона, за вычетом 10 процентов гарантийного взноса. Если данная сумма в течение указанного времени не будет оплачена, онлайн-аукцион признается несостоявшимся. В этом случае уполномоченный орган определя-

ет новую дату проведения онлайн-аукциона.

Участникам, не признанным победителями в онлайн-аукционе, внесенный гарантийный взнос возвращается в течение 6 рабочих дней после завершения онлайн-аукциона";

- в пункте 17 слово "Протокол" заменить словом "Отчет";

- пункт 18 изложить в следующей редакции:
"18. Онлайн-аукцион признается несостоявшимся в случаях:

- если ни один из зарегистрированных участников онлайн-аукциона не повысил стартовую цену в течение 30 минут с начала онлайн-аукциона;

- если был зарегистрирован только один участник.

При наступлении случаев, предусмотренных частью 1 настоящего пункта, уполномоченный орган объявляет новую дату проведения онлайн-аукциона.

В случаях сбоев системы, подачи электричества и других форс-мажорных обстоятельств, препятствующих проведению онлайн-аукциона, уполномоченный орган определяет новую дату проведения онлайн-аукциона, но не позднее 3 рабочих дней.

Уполномоченный орган не несет ответственность за сбой подключения интернета со стороны участника онлайн-аукциона";

- в пункте 19 цифры "18-23" заменить цифрами "6-8";

- пункт 21 изложить в следующей редакции:

"21. В случае, если номерные знаки с особенной комбинацией цифр, указанные в пунктах 1-5 Перечня, не были реализованы по итогам повторно проведенных онлайн-аукционов в течение 3 месяцев, реализация проводится без проведения онлайн-аукциона, с уменьшением их цены на 20 процентов стартовой цены, установленной в Перечне.

В случае, если номерные знаки с особенной комбинацией цифр, указанные в пунктах 6-8 Перечня, в трехмесячный срок со дня выставления их на реализацию не были реализованы по цене, установленной в Перечне, стоимость их приобретения уменьшается на 20 процентов";

- пункт 22 признать утратившим силу;

- приложение "Перечень и стоимость государственных регистрационных номерных знаков с особенной комбинацией цифр на автотранспортные средства" к Положению изложить в редакции согласно приложению к настоящему постановлению.

2. Внести в постановление Правительства Кыргызской Республики "Об утверждении Устава Государственного предприятия "Инфоком" при Государственной регистрационной службе при Правительстве Кыргызской Республики" от 23 июня 2011 года № 339 следующее дополнение:

в Уставе Государственного предприятия "Инфоком" при Государственной регистрационной службе при Правительстве Кыргызской Республики, утвержденном вышеуказанным постановлением:

- пункт 11 дополнить абзацем шестнадцатым следующего содержания:

"- реализации государственных регистрационных номерных знаков с особенной комбинацией цифр, а также именных номерных знаков на автотранспорт-

ные средства».

3. Внести в постановление Правительства Кыргызской Республики "Об утверждении Положения о реализации именных государственных регистрационных номерных знаков на автотранспортные средства" от 11 апреля 2014 года № 210 следующие изменения:

- пункт 2 признать утратившим силу;

в Положении о реализации именных государственных регистрационных номерных знаков на автотранспортные средства, утвержденном вышеуказанным постановлением:

- абзац шестой пункта 2 изложить в следующей редакции:

"уполномоченный орган - Государственная реги-

страционная служба при Правительстве Кыргызской Республики в лице Государственного предприятия "Инфоком" при Государственной регистрационной службе при Правительстве Кыргызской Республики.;"

- пункт 3 изложить в следующей редакции:

"3. Информация о реализации именного номерного знака размещается на официальном сайте уполномоченного органа и в средствах массовой информации.;"

- в абзаце седьмом пункта 5 слова "www.gosnomer.scuu.kg" исключить.

4. Настоящее постановление вступает в силу по истечении семи дней со дня официального опубликования. (газета "ЭркинТоо" от 16 сентября 2016г. №80)

Премьер-министр Кыргызской Республики
С.Жээнбеков

г.Бишкек

от 5 сентября 2016 года № 482

Приложение

"Приложение

к Положению о реализации государственных регистрационных номерных знаков с особенной комбинацией цифр на автотранспортные средства

Перечень и стоимость государственных регистрационных номерных знаков с особенной комбинацией цифр на автотранспортные средства

№	Комбинация цифр	Стоимость государственных регистрационных номерных знаков (без учета расходов, связанных с изготовлением и доставкой, в сомах) с одинаковой комбинацией букв	Стоимость государственных регистрационных номерных знаков (без учета расходов, связанных с изготовлением и доставкой, в сомах) с уменьшением на 10 процентов, с разной комбинацией букв	Количество номерных знаков в серии
1	001	Стартовая цена на онлайн-аукционе 70000	Стартовая цена на онлайн-аукционе 63000	1
2	777	Стартовая цена на онлайн-аукционе 60000	Стартовая цена на онлайн-аукционе 54000	1
3	111, 222, 333, 444, 555, 666, 888, 999	Стартовая цена на онлайн-аукционе 40000	Стартовая цена на онлайн-аукционе 36000	8
4	002, 003, 004, 005, 006, 007, 008, 009, 100, 200, 300, 400, 500, 600, 700, 800, 900	Стартовая цена на онлайн-аукционе 30000	Стартовая цена на онлайн-аукционе 27000	17
5	010, 020, 030, 040, 050, 060, 070, 080, 090, 750, 740, 730, 570, 470, 460, 450, 350, 330, 250, 221, 211, 013, 015, 017	Стартовая цена на онлайн-аукционе 5000	Стартовая цена на онлайн-аукционе 4500	24
6	101, 202, 303, 404, 505, 606, 707, 808, 909	5000	4500	9
7	011, 022, 033, 044, 055, 066, 077, 088, 099, 110, 220, 440, 550, 660, 770, 880, 990	5000	4500	17
8	121, 123, 131, 141, 151, 161, 171, 181, 191, 212, 232, 242, 252, 262, 272, 282, 292, 312, 313, 323, 343, 353, 363, 373, 383, 393, 414, 424, 434, 454, 464, 474, 484, 494, 515, 525, 535, 545, 565, 575, 585, 595, 616, 626, 636, 646, 656, 676, 686, 696, 717, 727, 737, 747, 757, 767, 787, 797, 818, 828, 838, 848, 858, 868, 878, 898, 919, 929, 939, 949, 959, 969, 979, 989	3000	2700	74
Всего комбинаций:				151

Примечание: Стоимость государственных регистрационных номерных знаков указана с учетом налогов."

Уважаемые дамы и господа!
Предлагаем вашему вниманию
новую версию "ТОКТОМ Онлайн"

УДОБСТВО В РАБОТЕ



"ТОКТОМ Онлайн" 4.0 имеет максимально схожий интерфейс и все функции профессиональной версии комплектов "ТОКТОМ Про": графические копии, сравнение редакций и др., что обеспечивает удобную и привычную работу с правовыми документами на любом компьютере.

МОБИЛЬНОСТЬ



Больше не нужно вспоминать какие документы Вы смотрели ранее. Благодаря синхронизации данных с сервером ТОКТОМ Вы можете получить доступ к избранным документам, последним запросам и последним просмотренным документам с любого компьютера. Допустим, Вы пользуетесь "ТОКТОМ Онлайн" на работе. В командировке или дома Вы сможете продолжить с того же места, где остановились.

УПРАВЛЕНИЕ ВРЕМЕНЕМ



Теперь Вы сами управляете доступом к нормативным документам. Используйте ТОКТОМ только тогда, когда он вам необходим (начиная с доступа на один день).

Надеемся, что "ТОКТОМ Онлайн" станет вашим помощником в законодательстве

г. Бишкек, ул. М. Горького, 15, тел.: 0(312) 54-10-27, <http://www.toktom.kg>

"АКАДЕМИЯ" басмасы китеп сериясын сунуш кылат:

- Граждандык кодекси
- Жарандык процесстик кодекси
- Кылымыш-жаза кодекси
- Жазык-процесстик кодекси
- Жазык-аткаруу кодекси
- Администрациялык жоопкерчилик жөнүндө кодекси
- Салык кодекси
- Бюджеттик кодекси
- Эмгек кодекси
- Турак жай кодекси кодекси
- Үйбүлө кодекси
- Балдар жөнүндө кодекси
- Жер кодекси
- Токой кодекси
- Суу кодекси
- Аба кодекси

Ошондой эле китеп сериясынын
"Кыргыз Республикасынын
Мыйзамдары"

Басылмаларды сатып алуу суроолор боюнча,
"Академия" басмасына кайрылуунузду суранабыз:

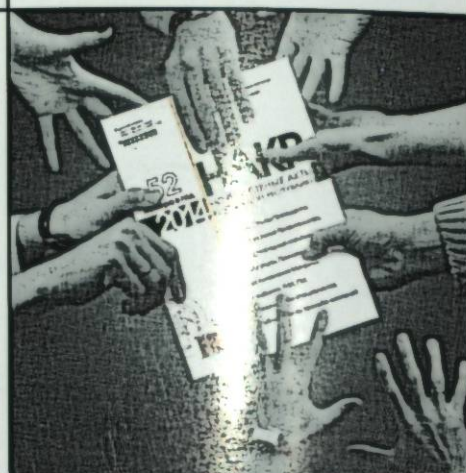


Бишкек ш., Чүй пр., 265а, 322а ком.
Тел.: +996 (312) 64-26-50, 64-26-51
<http://www.academy.kg>



для бухгалтеров и для юристов! Подписка

Еженедельный журнал для руководителей,



присылается в любом почтовом отделении

г. Бишкек, пр. Чүй, 265а, тел.: (312) 64-26-50





+996 (312) 64-26-50, www.academy.kg




ЮРИСТ®



[МЕДИЦИНА ]

[ПАРАГРАФ Онлайн ]
online.adviser.kg

[Бухгалтер ]



Кыргызская Республика,
г. Бишкек, ул. К.Акиева 66
ТЦ "Весна", 3 эт., офис С-24
e-mail: market@adviser.kg,
www.adviser.kg

+996 (312) 91-03-76
+996 (312) 59-55-60
+996 (312) 91-03-77 (факс)
+996 (312) 91-03-78
+996 (772) 119-419
+996 (558) 119-419
+996 (770) 734-655

Өзүңдүн чечимиңе ишен –
бүткүл укуктук маалымат Эдвайзерде.
Будь уверен в своем решении –
вся правовая информация в Эдвайзере.