МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ СССР

САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА

ПО УСТРОЙСТВУ И СОДЕРЖАНИЮ УЧЕБНЫХ ЗАВЕДЕНИЙ СИСТЕМЫ ПРОФТЕХОБРАЗОВАНИЯ

Москва — 1980 г.

gost.e-ecolog.ru

Настоящие санитарные правила разработаны Главным санитарно-эпидемиологическим управлением Министерства здравоохранения СССР, Московским ордена Трудового Красного Знамени научно-исследовательским институтом гигиены им. Ф. Ф. Эрисмана Министерства здравоохранения РСФСР; Институтом гигиены детей и подростков Минздрава СССР.

Санитарные правила предназначены для директоров, преподавателей, воспитателей, мастеров производственного обучения и медицинского персонала учебных заведений системы профтехобразования, работников профтехобразования и санитарно-эпидемиологической службы.

СОГЛАСОВАНО
Заместитель Председателя Государственного комитета СССР по профтехобразованию
В. И. ЛЕБЕДЕВ
28 января 1980 г.

УТВЕРЖДЕНО
Заместитель Министра здравоохранения СССР, Главный государственный санитарный врач СССР
П. Н. БУРГАСОВ
28 января 1980 г.
№ 2149-80

САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА ПО УСТРОЙСТВУ И СОДЕРЖАНИЮ УЧЕБНЫХ ЗАВЕДЕНИЙ СИСТЕМЫ ПРОФТЕХОБРАЗОВАНИЯ

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящие санитарные правила распространяются на все учебные заведения системы профтехобразования.

2. Проектирование и строительство новых, реконструкция существующих (действующих) учебных заведений системы профтехобразования должны осуществляться в соответствии с требованиями Главы СНиП П-66-78 «Профессионально-технические и средние специальные учебные заведения. Нормы проектирования».

При временном использовании зданий и сооружений под учебные заведения системы профтехобразования, отступления от нормативных положений по площадям участка, составу и площадям помещений допускаются только в порядке исключения при согласовании с санитарно-эпидемиологической станцией.

3. Ввод в эксплуатацию вновь выстроенных, после реконструкции или проведенного ремонта зданий учебных заведений требует обязательного заключения санитарно-эпидемиологической станции.

4. При устройстве, оборудовании и содержании учебно-производственных хозяйств сельских профтехучилищ следует руководствоваться «Положением о работе по охране труда и технике безопасности на предприятиях, в организациях и учреждениях системы Министерства сельского хозяйства СССР» от 30 декабря 1965 года.

5. Количество учащихся в училище и общежитии не должно превышать расчетной вместимости.

II. УЧАСТОК

6. Учебные заведения должны располагаться на самостоятельном изолированном участке селитебной территории городов и поселков, в промышленных районах, вблизи от базовых предприятий.

Сельские учебные заведения, как правило, следует размещать в районных центрах, вблизи предприятий по производству и переработке сельскохозяйственной продукции.

7. Земельный участок для учебных заведений следует отводить с наветренной стороны для ветров преобладающего направления с учетом близрасположенных промышленных объектов и соблюдения необходимых санитарно-защитных разрывов, установленных «Санитарными нормами проектирования промышленных предприятий СН 245-71».

8. Расстояния от автозаправочных станций с подземными резервуарами для хранения жидкого топлива, наземных и подземных гаражей, станций технического обслуживания автомобилей, площадок для стоянки и хранения автомобилей следует принимать согласно приложению 1.

9. Отвод земельных участков для учебных заведений должен осуществляться с учетом их перспективного развития в плане районов города или села.

При выборе участков для учебных заведений следует учитывать природно-климатические особенности местности: геологические условия, геоморфологические особенности рельефа территории, микрорельеф почвы и ее свойства, растительность, географические особенности (открытые водоемы, подземные воды), а также использование данного участка в прошлом. Необходимо предусматривать удобную транспортную связь с магистральными улицами, а также подключение к инженерным сетям.

Земельный участок должен располагаться в хорошо освещаемой солнцем и проветриваемой местности, иметь необходимый для стока ливневых вод естественный уклон (или легко выполняемый при вертикальной планировке), сухую незагрязненную и незасоленную почву (солончак) и достаточно низкое стояние грунтовых вод (не выше 1,5—2,0 м от поверхности земли).

На стадии выбора земельного участка для учебных заведений системы профтеобразования следует определить источник хозяйственно-питьевого водоснабжения. При выборе источника водоснабжения надлежит руководствоваться ГОСТом 17.1.3.03-77 «Выбор источников централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения» и учитывать качество воды

источника водоснабжения с учетом современных требований, возможности организации зоны санитарной охраны водоисточника и возможности обеспечения санитарной надежности воды.

Выбор источника водоснабжения должен проводиться с таким расчетом, чтобы после обеззараживания вода отвечала ГОСТу 2874-73 «Вода питьевая».

Выбор земельного участка под учебное заведение системы профтехобразования проводится комиссией, в состав которой входит санитарный врач.

10. При размещении в городах и других населенных пунктах нескольких ПТУ и ТУ их можно объединять с учетом профиля, создавая учебные центры с единым вспомогательным хозяйством, общими учебными помещениями, спортивными сооружениями, учреждениями обслуживания, общежитиями и санаториями-профилакториями.

11. Расчет вместимости учебных заведений и размеры площадей земельных участков следует принимать в соответствии с приложением 2.

12. Земельные участки учебных заведений ограждаются зелеными насаждениями или ограждениями высотой 1,2 метра.

13. Площадь озеленения земельного участка должна составлять не менее 50% территории участка.

При размещении учебных заведений в сельской местности, вблизи лесных и садовых массивов, площадь озеленения может быть сокращена до 30%.

14. На территории учебных заведений запрещается посадка колючих кустарников *, деревьев, а также кустарников и деревьев с ядовитыми плодами.

15. Учебные здания должны размещаться с отступом от красной линии не менее 15 метров.

При расположении учебных зданий вблизи транспортных магистралей расстояние от границы проезжей части до границы застройки следует принимать не менее 50 метров.

16. Территория должна быть благоустроена. Проезды и пешеходные дорожки должны иметь твердое покрытие и оборудованы устройствами для искусственного освещения (20—40 лк на земле).

17. На территории участка выделяются следующие зоны: учебно-производственная, спортивная, хозяйственная, жилая.

Все зоны должны иметь удобную связь со зданием и между собой. Все зоны по периметру следует оградить зелеными насаждениями, шириной не менее одного метра.

* Колючие кустарники допускается использовать вместо ограждения территории. Ширина такого ограждения должна быть не менее 1 м.

18. В учебно-производственной зоне следует располагать учебные и производственные корпуса, специализированные учебные полигоны, а в сельских профтехучилищах — автодромы и автотрактородромы.

19. Спортивная зона должна находиться вблизи от спортивного зала. Не следует располагать спортивную зону со стороны окон учебных помещений

Каждая спортивная площадка должна быть выделена по периметру зелеными насаждениями

Ориентация спортивных площадок должна быть с севера на юг.

Вокруг футбольного поля устраивается беговая дорожка. Ямы для прыжков в длину и высоту засыпаются чистым песком, перемешанным с опилками.

Беговые дорожки, различные спортивные площадки (волейбольная, баскетбольная и др.) должны иметь дренаж, футбольное поле — травяной покров.

В целях предупреждения травматизма необходимо следить за состоянием поверхности спортивных площадок и вовремя устранять неровности, выбоины.

20. Жилую зону следует размещать вблизи от учебной и спортивной зон.

21 Хозяйственная зона должна располагаться в глубине участка со стороны входа в производственные помещения, иметь самостоятельный въезд с улицы и по периметру выделяться зелеными насаждениями.

В этой зоне размещаются хозяйственные постройки (навесы для инвентаря, мусоросборники и др.), а также склады для хранения заготовок и сырья, готовой продукции, гаражи для автомашин, тракторов и других сельскохозяйственных машин, необходимых для хозяйственных и учебных целей. При отсутствии централизованного водоснабжения и теплофикации здесь же могут располагаться насосная и водонапорная башня, котельная при соблюдении санитарно-защитной зоны в соответствии со СНиП П-31-74 «Водоснабжение. Наружные сети и сооружения. Нормы проектирования».

Мусоросборники должны иметь плотно закрывающиеся крышки и устанавливаться на бетонированной или асфальтированной площадке под навесом, на расстоянии не менее 25 м от окон учебного корпуса, помещений столовой и общежития. Мусоросборники должны устанавливаться отдельно для пищевых отходов и для сухого мусора. Собранный мусор должен ежедневно вывозиться с участка.

22. Места для отдыха должны находиться вблизи от жилой, учебной и спортивной зон. Они предназначены для ор-

ганизации подвижных и тихих игр, индивидуальных занятий учащихся на открытом воздухе.

Площадки для тихого отдыха располагаются вдали от производственной и спортивных зон. Целесообразно их оборудовать навесами и беседками.

23. Следует на участке предусмотреть устройство учебного тира.

Учебный тир следует предусматривать на группу учебных заведений, расположенных на расстоянии до 1 км.

В случае отсутствия в средних и малых городах, в поселках и в сельских населенных пунктах группы учебных заведений допускается проектирование тира для одного учебного заведения, при соответствующем технико-экономическом обосновании.

Тир может быть оборудован в подвальном или полуподвальном помещении здания в соответствии с требованиями «Указаний по проектированию сооружений для стрелкового спорта (тира, стрельбищ) ВСН-71», утвержденного Госгражданстроем СССР в 1971 г.

24. Размещение зданий учебных заведений на участке должно обеспечивать правильную ориентацию основных учебных и жилых помещений, а также благоприятные условия освещения и инсоляции, предусматривающие не менее трех часов непрерывного солнечного облучения на период с 22/III по 22/IX в районах южнее 60° с. ш. и с 22/IV по 22VIII — в районах севернее 60° с. ш., согласно Главы СНиП П-60-75 «Планировка и застройка городов, поселков, и сельских населенных пунктов. Нормы проектирования» п. 5.22.

Выбор участка для размещения зданий общежитий, привязка типовых проектов общежитий, а также проектов переоборудования зданий другого назначения под общежития, подлежат обязательному согласованию с органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы.

Нормативные требования, предъявляемые к размещению и планировочной организации территории общежитий, следует принимать в соответствии с Главой СНиП П-60-75 «Планировка и застройка городов, поселков и сельских населенных пунктов. Нормы проектирования».

III. ОСНОВНЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

25. Здания учебных заведений должны иметь следующие группы помещений, исходя из функционального назначения:

учебные помещения для теоретических занятий;

учебно-производственные мастерские;

учебно-спортивные;
культурно-массового назначения;
административно-служебные;
вспомогательные;
складские;
столовые, общежития, санатории-профилактории.

Состав и площади учебных помещений представлены в приложении 3.

26. Взаимное расположение отдельных групп помещений должно обеспечивать удобную функциональную связь между собой и зонами участка, создание оптимальных условий для организации учебного процесса и отдыха.

Учебные помещения должны быть изолированы от учебно-производственных мастерских, спортивных и актовых залов, помещений пищеблока.

Учебные кабинеты, лаборатории не допускается размещать в подвалах и в цокольных этажах.

27. Учебно-производственные и учебно-спортивные помещения следует выделять в отдельные блоки или здания, связанные переходами с основным корпусом.

При наличии отдельно стоящих зданий без переходов в каждом из них должна быть организована раздевалка для хранения верхней одежды.

28. Производственные мастерские, в которых процесс обучения связан с выделением химических веществ (электрогазосварочные, монтажные и др.) и пыли, должны быть оборудованы эффективной вентиляцией согласно главы СНиП П-33-75 «Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Нормы проектирования».

Монтажные мастерские, в которых производится рубка и резка металла, а также мастерские и лаборатории с крупногабаритным и тяжелым оборудованием, с крупногабаритными материалоемкими объектами работ учащихся, должны располагаться на первом этаже.

Состав и площадь учебно-производственных помещений и необходимых учебных полигонов следует принимать по нормам технологического проектирования предприятий соответствующих отраслей промышленности и народного хозяйства с учетом установки оборудования, применяемого для учебных целей.

29. В зависимости от профиля ПТУ и ТУ должны быть выделены помещения или склады для хранения инструментов, инвентаря, заготовок, сырья и готовой продукции.

Каждая мастерская должна быть оборудована шкафами для хранения спецодежды и умывальниками с подачей хо-

лодной и горячей воды (не менее 4 умывальников на группу).

30. Состав и площади помещений при спортзалах должны приниматься согласно приложениям 4 и 5.

Спортивные залы расчитываются на учебно-академическую загрузку (I смена) и внеакадемические секционные занятия (II смена).

31. Устройство и содержание спортивных залов должно отвечать требованиям «Санитарных правил устройства и содержания мест занятий по физической культуре и спорту», утвержденных Заместителем Главного санитарного врача СССР 30 декабря 1976 г. № 1567-76, действующим нормам на проектирование спортивных сооружений.

При спортивных залах должны быть предусмотрены помещения, в которых устраиваются вешалки для одежды, а также раздевалки для девушек и юношей. Кроме душа раздевалка должна быть оборудована умывальниками для мытья рук и ног. При входе в раздевалку по прямой линии у входной двери должен быть установлен экран и находиться резиновый коврик.

Спортивный зал должен располагаться на первом этаже или на втором при отсутствии вблизи и под ним учебных помещений, кабинетов врача и администрации, иметь удобную связь с участком.

32. Крытый бассейн размерами 25×11 м^2 допускается предусматривать для групп учебных заведений при использовании его для обязательных занятий в течение всего учебного года не менее 48 часов в неделю. В учебных заведениях, проектируемых для IV климатического района, бассейн допускается предусматривать открытым с подогревом воды.

33. При спортивных залах должны находиться комнаты инструктора, снарядная, инвентарная (для хранения оборудования и инвентаря), кладовые спортивного инвентаря (для открытых спортивных сооружений; хранения, выдачи и сушки коньков с ботинками; для хранения и выдачи лыж).

34. Актовый зал учебных заведений, размещаемых в городах и поселках, должен быть рассчитан на одновременное пребывание не менее 1/3, а для располагаемых в сельских населенных пунктах — 1/2 количества учащихся.

Актовые залы вне зависимости от их вместимости должны оборудоваться установками для 16 мм и 35 мм пленки.

Площади помещений актового зала следует принимать согласно приложению 6.

Актовый зал с комнатами для кружковых занятий, аппаратной и кинопроекционной можно выделить в отдельный

блок или сблокировать с помещениями пищеблока и спортзала.

35. Помещения столовой и кухни выделяются в отдельный блок на 1-ом этаже и должны иметь выход на хозяйственный двор В случае размещения ПТУ в нескольких зданиях между столовой и учебными, производственными, жилыми помещениями устраиваются крытые переходы.

На кухне должна строго соблюдаться поточность производства и не допускать пересечения путей движения сырья с готовой продукцией, а также грязной посуды с чистой и т. д.

Запрещается использование технической воды как для технологических целей, так и для мытья посуды, оборудования, тары, а также душа и для других целей.

Горячая вода из бойлеров должна поступать по самостоятельной сети, трубы которой должны быть окрашены в цвет отличный от других труб.

Нельзя допускать устройства канализационных стояков и трубопроводов в помещениях для хранения и обработки пищевых продуктов и приготовления пищи.

Сточные воды столовой должны перед сбросом проходить обязательную очистку.

Запрещается размещать складские помещения столовых в подвальных и полуподвальных помещениях, подверженных затоплению грунтовыми водами.

Количество мест в обеденных залах следует принимать из расчета обеспечения не менее одной трети численного состава учащихся.

Состав и площади помещений столовой, расстановку оборудования в них следует принимать согласно приложению 7.

Расстановку технологического и холодильного оборудования производить в соответствии с нормами оснащения предприятий общественного питания, утвержденными приказом Министерства торговли от 23.II.71 г. № 187.

36. Общежития для учащихся рекомендуется располагать в отдельном здании не далее 500 м от основного здания ПТУ и ТУ.

Состав и площади помещений общежития следует принимать согласно главы СНиП ПЛ 7-71 «Жилые здания. Нормы проектирования» (приложение 8).

Запрещается переоборудование под общежитие помещений, расположенных в цокольных и подвальных этажах, а также помещений, не имеющих достаточного естественного освещения.

Запрещается использование под общежития секционных жилых зданий с квартирами для посемейного заселения.

Жилые комнаты группируются в отдельные секции для юношей и девушек.

Жилая секция общежитий включает умывальные, уборные, комнаты для чистки одежды и обуви, кабины личной гигиены для девушек *. Целесообразно при жилых комнатах размещать душевые.

Для стирки личных вещей в общежитии оборудуется постирочная.

37. Медицинские помещения (здравпункты), как правило, должны размещаться в учебном корпусе. Процедурная устраивается смежно с кабинетами врачей.

38. Учебные, производственные и жилые помещения учебных заведений не должны быть проходными.

39. На каждом этаже здания учебных заведений и по отдельным его блокам должны быть санитарные узлы для юношей и девушек, а также для педагогического и обслуживающего персонала.

Вход в санузлы не должен располагаться против входа в учебное помещение (в классы, кабинеты, лаборатории, мастерские) и рядом с ними.

Учебные заведения, в которых обучается 50 девушек и более должны иметь в учебных и учебно-производственных зданиях специальные комнаты с кабинами личной гигиены (приложение 8).

40. На каждом этаже учебных заведений всех функциональных блоков должны быть предусмотрены помещения для промывки, сушки и хранения уборочного инвентаря с подводкой горячей и холодной воды, устройством поддона и встроенными шкафами или секциями.

41. В зависимости от климатических условий при входах в здания учебных заведений устраивают одинарные, двойные (при расчетной температуре — 30° С) тамбуры и тамбуры с тепловой завесой.

При устройстве двойных тамбуров с тройными дверями установку нагревательных приборов следует располагать во внутреннем тамбуре.

Воздушные или воздушно-тепловые завесы должны быть у входа в мастерские, двери которых открываются чаще 5 раз (или не менее чем на 40 мин в смену).

Воздушно-тепловые завесы должны быть:

а) у входных дверей вестибюлей зданий в зависимости от расчетной температуры наружного воздуха и количества людей, проходящих в течение часа:

---

* Кабины личной гигиены оборудуются гигиеническим душем на гибком шланге или биде, умывальником и унитазом.

при температуре от минус 15 до минус 25° С — 400 человек и более;

при температуре от минус 26 до минус 45° С — 250 человек и более;

при температуре ниже минус 45° С — 100 человек и более;

б) у входных дверей общественных и производственных зданий и помещений, оборудованных системами кондиционирования воздуха;

в) у входных дверей общественных и производственных зданий и помещений со значительными выделениями влаги (плавательные бассейны и др.);

г) у проемов технологического оборудования для уменьшения поступления через них вредностей и холода.

При устройстве воздушных и тепловых завес следует определять создаваемый ими уровень звука и предусматривать меры для снижения шума.

Температуру воздуха, подаваемого воздушно-тепловыми завесами, рекомендуется применять не более 50° С для наружных дверей и 70° С для ворот и технологических проемов.

Скорость движения воздуха из щелей или отверстий воздушных или воздушно-тепловых завес должна быть не более 5 м/с для наружных дверей и 8 м/с для наружных дверей производственных помещений.

IV. ЕСТЕСТВЕННОЕ ОСВЕЩЕНИЕ

42. Все учебные, учебно-производственные, жилые и рекреационные помещения учебных заведений должны иметь прямое естественное освещение.

Наилучшими его видами в учебных и учебно-производственных помещениях являются боковое левостороннее освещение и ленточное с обязательным применением солнцезащитных устройств.

При глубине помещений более 6 метров обязательно устройство правостороннего подсвета. Высота правостороннего подсвета должна быть не менее 2,2 м выше глухой перегородки, высота которой от пола — 0,8 м.

Допускается для правостороннего подсвета использование матового стекла на высоту 0,8—1,0 м от глухой перегородки и выше обыкновенного оконного стекла 1,4—1,2 м (при общей высоте стекла 2,2 м) или стеклоблоков, нижний край которых находится на расстоянии 1 м 35 см — 1 м 50 см от пола.

В учебных и учебно-производственных помещениях недопустимо направление основного светового потока справа, спереди и сзади от учащихся.

В транзитных коридорах, умывальных при санузлах, раздевалках при спортивных залах допускается освещение вторым светом.

В бытовых помещениях и коридорах при столовых, складских, хозяйственных и инвентарных кладовых, снарядных, душевых и уборных при спортзалах, санузлах обслуживающего персонала допускается освещение искусственным светом.

43. Коэффициент естественной освещенности (КЕО) в учебных (классы и лаборатории) помещениях на рабочих поверхностях столов или парт должен быть в соответствии с приложениями 9 и 10.

При одностороннем боковом естественном освещении нормируются минимальные значения КЕО в точке, расположенной на расстоянии 1 м от стены, наиболее удаленной от световых проемов, на пересечении вертикальной плоскости характерного разреза помещения и условной рабочей поверхности (или пола).

При двустороннем боковом освещении минимальное значение КЕО нормируется в точке посередине помещения на пересечении вертикальной плоскости характерного разреза помещения и условной рабочей поверхности (или пола).

При верхнем или верхнем и боковом естественном освещении нормируется среднее значение КЕО в точках, расположенных на пересечении вертикальной плоскости характерного разреза помещения и условной рабочей поверхности (или пола). Первая и последние точки принимаются на расстоянии 1 м от поверхности стен или перегородок.

В учебных мастерских и других учебных помещениях КЕО должен создаваться с учетом характера выполняемой зрительной работы в соответствии с главой СНиП П-4-79 «Естественное и искусственное освещение. Нормы проектирования» (приложение 9).

44. Освещенность должна быть равномерной. Равномерность освещения определяется отношением минимальной освещенности в люксах (лк) к максимальной и должна соответствовать не менее 0,3.

Качественные показатели освещенности определяются соотношениями яркости между отдельными поверхностями интерьера. Наилучшие условия видимости создаются при соотношениях яркостей тетрадь — поверхность — парта или стол 2 : 1 — 4 : 1, классная доска — тетрадь 1 : 3 — 1 : 10. При этом

определяющее значение имеют коэффициенты (отражения (ρ) внутренних поверхностей интерьера учебных помещений.

45. Для окраски поверхностей парт и столов рекомендуется светлая гамма цветов (светло-голубая, светло-серая, светло-зеленая, бежевая, цвет натуральной древесины) с коэффициентом отражения не менее 0,30.

Классная доска должна иметь матовую поверхность, окрашена в темно-зеленый или корчиневый (при использовании мела) цвет с коэффициентом отражения 0,1—0,2, лучше черный. При использовании угля или графопроектора доска должна быть белого цвета.

Поверхность стен, потолков, пола и оборудования учебных и учебно-производственных помещений должна быть матового цвета.

Для окраски поверхностей интерьера учебных и учебно-производственных помещений рекомендуются теплые тона окраски при средневзвешенном коэффициенте отражения не менее 0,45. Потолок и верхние части стен, а также оконные рамы и двери следует окрашивать в белый цвет, коэффициент отражения которого равен 0,8.

Коэффициент отражения бледно-желтого, бледно-розового, бледно-голубого и других светлых тонов окраски должен быть не менее 0,6.

На все полимерные материалы (пленки, краски, лаки и др.), используемые для отделки интерьера, полов и учебной мебели должны иметь разрешения Министерства здравоохранения СССР.

46. В целях предотвращения снижения светоотражающей способности ограждений учебных и учебно-производственных помещений следует:

— Плакаты, стенгазеты, витрины и т. п., как правило, развешивать на стене противоположной классной доске. Верхний край вывешенных материалов должен быть не выше 1,75 м от пола. Допускается размещение схем технологических процессов и т. п. на внутренней стене специализированных кабинетов.

— Шкафы для учебного материала и наглядных пособий следует располагать у противоположной классной доске стены; поверхность их должна иметь светлую гамму тонов;

— Нельзя размещать на подоконниках в учебных помещениях комнатные цветы. Рекомендуется цветы размещать в подвесных кашпо или переносных цветочницах высотой 65—75 см. Подвесные кашпо не должны располагаться в площади светового проема окна.

47. В кабинетах технических средств обучения (ТСО) стена, служащая фоном к экрану (телевизора, кино, проек-

ции), должна быть окрашена в цвет охры или бежевые тона с коэффициентом отражения не менее 0,6. Стена не должна быть загружена лишними деталями и предметами.

48. Солнцезащитные приспособления должны быть оборудованы в учебных и учебно-производственных помещениях, спальных общежитиях для всех климатических районов.

Наилучшими видами солнцезащитных устройств являются подъемно-поворотные жалюзи, расположенные между оконными рамами.

Допускается для защиты от солнца применять шторы из хлопчатобумажных тканей (поплин, штапельное полотно, репс), обладающих достаточной степенью светопропускания и хорошими светорассеивающими свойствами.

Запрещается применять стеклоблоки, пленки из полихлорвинила и другие полимерные материалы.

Солнцезащитные устройства должны иметь светлую окраску с коэффициентом отражения не менее 0,4. Шторы для кабинетов химии, физики, не должны снижать освещенность при расшторенных окнах.

49. Для предотвращения снижения освещенности в учебных и учебно-производственных, жилых помещениях деревья сажаются на расстоянии не менее 10 м от окон здания, кустарники — 5 метров.

V. ИСКУССТВЕННОЕ ОСВЕЩЕНИЕ

50. Искусственное освещение и электротехнические устройства должны соответствовать требованиям главы СНиП П-4-79 «Естественное и искусственное освещение. Нормы проектирования». Нормируемые уровни освещенности зависят от характера зрительных работ, размера рассматриваемой детали и контраста ее с фоном (приложение 10).

51. Уровень освещенности рабочих мест при выполнении точнозрительных работ, отнесенных ко II «в» разряду точности (часовое, ювелирное производство и др.) должно быть не менее 4000 лк при системе комбинированного освещения.

52. В кабинетах технических средств обучения (ТСО) световая обстановка должна создаваться с учетом возможности ведения записи во время использования визуальных ТСО, причем яркость рабочей поверхности не должна превышать яркости экрана и освещенность ее не должна быть ниже 300 лк. На занятиях с применением ТСО могут быть использованы следующие визуальные экранные технические средства обучения:

а) телевизоры с размером экрана по диагонали 59—61 см (марки «Темп», «Рубин», «Электрон», «УНТ-59», «Весна»,

«Крым», «Чайка», «УЛПТ--61», «Горизонт», «Березка», «Изумруд», «Славутич», «Школьник» и др.).

б) диапроекторы: «Свитязь» «Альфа», «Лэти» — при условии строго соблюдения расстояния прибора до экрана — 3 м.

в) графопроекторы: «КОД», «ЭДП-454», «ЛИТМО».

В целях наилучшего условия восприятия при применении ТСО следует использовать диффузно-отражающие или матово-белые экраны марок: «ЭПП-1», «ЭПП-2м», «ЭПП-3», «ЭПП-4», «ЭПБ-С» с коэффициентом отражения не менее 0,8.

В слесарных мастерских световая обстановка создается системой общего освещения, причем уровень освещенности на рабочем месте не должен быть менее 500 лк.

В производственных мастерских, кабинетах спецтехнологии уровень освещенности устанавливается в зависимости от размера, точности работ и контраста объекта с фоном по нормам освещения промышленных предприятий, но не ниже освещенности нормируемой для учебных помещений. При этом допускается использовать систему комбинированного освещения.

Оптимальные уровни искусственной освещенности спортивного зала составляют 400 лк на уровне пола.

53. Для общего освещения учебных помещений с нормальными условиями среды (отсутствие пыли, повышенной влажности и химически активных веществ) должны использоваться люминесцентные светильники, предназначенные для общего освещения помещений общественных зданий: серии ЛПО01, ЛПО02, ЛПО03, ЛПО13, ЛПО16, ЛПО18, ЛПО21 «Ореол», Л201ОМ, ЛСО02, ЛВО13, ЛВО01, ЛВО31, ЛВО33 (см. приложение 13).

54. Для освещения классных досок должны использоваться светильники серии ЛПО12, которые устанавливаются параллельно ей на расстоянии 2,2 м от пола и 0,6 м от поверхности классной доски. Освещенность классной доски должна быть не менее 500 лк.

55. При расположении училища севернее 50° с. ш. необходимо предусмотреть облучение с использованием эритемных ламп в системе общего освещения из расчета 1 лампа ЛЭ-30 на 5 м² при высоте расположения 2,8—3 м.

При невозможности использовать эритемные лампы в системе общего освещения следует организовать фотарии («Указания по профилактике светового голодания людей» № 547-65 от 7.X.65 г.).

56. Для производственных помещений с нормальными (отсутствие повышенной температуры, влажности, загазован-

ности, запыленности) и тяжелыми (наличие пыли, загазованность, повышенная влажность, химически активные вещества) условиями среды должны применяться светильники общего освещения (приложение 13).

57. Для освещения шлифовальных станков предназначены светильники серии ЛКС01.

Для местного освещения различных металлорежущих станков (токарных, консольно-фрезерных, поперечно-строгальных, сверлильных и др.) должны применяться светильники с лампами накаливания серии НКС1.

58. Необходимое количество светильников устанавливается в соответствии со светотехническими расчетами и с учетом коэффициента запаса (См. СНиП П-4-79).

59. Электропроводка в классах, кабинетах, аудиториях и мастерских должна предусматривать раздельное включение светильников по рядам и местное освещение доски, розетки для местного освещения.

Целесообразно при монтировании электропроводки устанавливать фото-электрическое реле, автоматически включающего искусственное освещение при снижении уровня естественной освещенности.

60. Вновь выполненная или реконструируемая осветительная установка должна быть принята комиссией, в состав которой входят представители: заказчика, проектной и монтажной организаций, санэпидстанции, технической инспекции Совета профсоюзов, органа государственного пожарного надзора и органа государственного энергетического надзора и при необходимости других заинтересованных организаций.

VI. ВОЗДУШНО-ТЕПЛОВОЙ РЕЖИМ

61. В помещениях учебных заведений относительная влажность воздуха должна быть в пределах 30—45%.

Температура воздуха в классах, кабинетах, лабораториях химии и физики, в лекционных аудиториях, актовом зале, киноаудитории должна быть в пределах 17—20° С. В мастерских по обработке металла, дерева и др., где работа связана с повышенной энерготратой, температура воздуха не должна быть выше 16—18° С, в спортивном зале и комнатах для проведения секционных занятий 15—17° С, в раздевалке при спортзале 19—23° С, в кабинетах врачей 21—23° С, в рекреационных помещениях 16—18°, в библиотеке, в помещениях абонемента, в комнате обработки и комплектования книг, в кабинетах администрации, комнатах общественных организаций 17—21° С, в жилых комнатах общежития 18—20° С, в

умывальных 20—23° С, в душевых — не ниже 25° С, в вестибюле и гардеробе 16—19° С.

62. Площадь фрамуг и форточек в учебных помещениях должна быть не менее 1/50 площади пола. Фрамуги и форточки не должны заклеиваться и забиваться гвоздями.

63. Учебные помещения должны проветриваться во время перемен, а рекреационные — во время уроков.

До начала учебно-производственных занятий и после их окончания необходимо осуществлять сквозное проветривание учебных помещений. Длительность сквозного проветривания во время уроков и перемен должна определяться погодными условиями (температурой и влажностью воздуха, скоростью его движения, направлением ветра). При температуре воздуха до —10° С минимальная длительность сквозного проветривания 1—3 минуты

Спортивные залы и помещения для проведения секционных занятий должны быть хорошо проветрены перед началом занятий.

Сон и отдых учащихся должен проводиться в хорошо проветренных и аэрируемых через фрамуги и форточки помещениях.

64. В уборных, помещениях кухни, душевых и мастерских оборудуется вытяжная вентиляция. Вытяжные вентиляционные решетки ежемесячно очищаются от пыли.

65. В лабораториях и учебно-производственных мастерских, у станков и механизмов, работа, на которых связана с выделением повышенного тепла, пыли, газов, должна быть эффективная общая и местная вентиляция, обеспечивающая содержание вредностей не выше допустимых уровней и концентраций.

Работа вытяжной вентиляции должна обеспечивать содержание пыли и вредных веществ в воздухе учебно-производственных помещений ПТУ и ТУ на уровне, установленных предельно допустимых величин.

66. Нагревательные приборы типа радиаторов «Москва», «Комфорт» должны своевременно, по мере загрязнения, очищаться от пыли, но не реже 1 раза в неделю.

VII. ОБОРУДОВАНИЕ ПОМЕЩЕНИЙ

67. Учебные кабинеты (классы) лаборатории в учебных заведениях оборудуются рабочими столами со стульями в соответствии с ростом учащихся.

68. Учебная мебель должна обеспечивать правильную посадку учащихся за рабочими столами и соответствовать ГОСТу 11015-71 «Столы ученические», ГОСТу 11016-71 «Стулья уче-

нические», а при наличии в кабинетах парт ГОСТу 5994-72 «Парты школьные», организация посадки проводится в соответствии с методическими рекомендациями «Об использовании школьной мебели». Запрещается использование скамеек, табуретов и стульев без спинок.

69. Расстановка оборудования в учебных и производственных помещениях должна проводиться с соблюдением угла рассматривания не менее 35°.

Столы и парты в учебных кабинетах и лабораториях продольной конфигурации должны стоять в 3 ряда перпендикулярно стене с оконными проемами, чтобы основной световой поток был слева от учащихся. Величина ширины проходов, начиная от стены со светопроемами, должна быть следующая: первого, второго и третьего — 0,6—0,7 м, последнего (между внутренней продольной стеной и 3 рядам парт или столов) — 0,5 м.

В первом климатическом районе расстояние от стены с окнами до первого ряда парт или столов должно быть не менее 1 м.

Ширина прохода между доской и первыми столами (партами) в рядах должна быть равна 2,4—2,7 м; между стеной, противоположной доске, или встроенными шкафами и последними партами или столами — 0,7 м, а при наличии «оборотного» класса или кабинета это расстояние должно быть не менее 1 м.

В кабинетах квадратной или поперечной конфигурации мебель устанавливается в 4 ряда, при этом расстояние от первых столов (парт) до классной доски должно быть не менее 3 м.

В лабораториях расстояние между рядами учебной мебели — 1,0 м; между чертежными столами в кабинетах черчения — 0,7 м.

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

70. Конструкция классных досок может быть различной (передвижные, открывающиеся, меняющиеся по высоте с наклоном). Все классные доски должны иметь лотки для удержания меловой пыли, тряпки или губки.

Целесообразно под классной доской устроить шкафчики для хранения мела, линеек, угольников и т. п., наглядных пособий и пр. Шкафчики можно делать во всю ширину кабинета.

71. Оборудование специализированных кабинетов должно отвечать технологическим процессам и заданию на проекти-

рование, правилам по охране труда и «Правилам техники безопасности и производственной санитарии при трудовом обучении и летних практических работах учащихся IX—X (XI) классов общеобразовательной школы в сельскохозяйственном производстве», утвержденных Министерством просвещения, Министерством сельского хозяйства и согласованных с Министерством здравоохранения СССР, ЦК профсоюза рабочих и служащих сельского хозяйства и заготовок и ЦК профсоюза работников просвещения высшей школы и научных учреждений.

72. Оборудование кабинетов химии должно отвечать «Правилам по технике безопасности для кабинетов химии общеобразовательных школ системы Министерства просвещения СССР», утвержденным Министерством просвещения СССР 1.XI.72 г.

73. Оборудование мастерских должно проводиться в соответствии с технологией по отраслевым нормам и техникой безопасности. Объем производственных помещений на одного работающего должен составлять не менее 15 м^3, а площадь помещений — не менее 4,5 м^2 (СНиП 245-71 п. 3.2).

Комплектность оборудования различных кабинетов, мастерских и др. помещений должна обеспечиваться в зависимости от вместимости училища в соответствии со «Сборником сметных норм затрат и типовых наборов оборудования и предметов внутреннего убранства общественных и административных зданий», том 5 Учебные заведения, выпуск 2, «Профессионально-технические училища», утвержденным Госстроем СССР в 1975 г.

74. Любое переоборудование материально-технической базы ПТУ и ТУ, связанное с совершенствованием и модернизированием оборудования и внедрением новых технических средств обучения, используемых при профессиональной подготовке учащихся, должно проводиться по согласованию с санитарно-эпидемиологическими станциями.

Директора учебных заведений должны своевременно представлять техническую документацию на внедряемое или модернизируемое оборудование в санэпидстанции для их согласования.

Санэпидстанции, в месячный срок, должны рассмотреть представленную документацию, ознакомиться с действующим образцом этого оборудования, условиями, характером и режимом труда на них подростков и дать свое заключение о возможности его применения в учебно-производственном процессе, а также рекомендации по рациональному его использованию.

75. Каждая жилая комната общежития должна быть оборудована твердым и мягким инвентарем в соответствии с «Типовыми нормами оборудования общежитий мебелью, постельными принадлежностями и другим инвентарем», нормами износа мебели, постельных принадлежностей и другого инвентаря, нормами расхода средств на их приобретение, утвержденными Госпланом СССР, Госстроем СССР, Министерством финансов СССР 30 декабря 1976 г. № МП-46-Д.

При оборудовании общежитий следует руководствоваться Техническим описанием — «Набор мебели для общежитий рабочих и служащих», разработанным ВПКТ институтом мебели, проект Б.Н.273.00.00.00.00, общие требования к которому установлены ГОСТом 16371-70 «Мебель бытовая. Техническое описание», ГОСТом 19917-14 «Мебель бытовая для сидения и лежания», и на образец-эталон, рекомендованный к производству секцией интерьера, мебели и оборудования НТС Госграждансгроя, протокол № 10/76 от 24.XI.76 г.

Койки в жилой комнате должны быть расставлены с соблюдением следующих минимальных разрывов: между длинными сторонами кроватей 0,5 м, от наружных стен и отопительных приборов до длинной стороны кровати—0,3 м, между изголовьями — 0,2 м, ширина центрального прохода между кроватями 1,1 м.

76. Комнаты для подготовки домашних заданий и проведения свободного времени должны оборудоваться столами и стульями.

Рабочие места для занятий учащихся должны быть обеспечены местным освещением.

77. Кухни должны быть оборудованы кухонными плитами, мойками, кухонными столами и настенными шкафами.

Оборудование кухонь устанавливается из расчета 1 конфорка, 1 мойка, 1 стол и 1 шкаф на 10 человек учащихся.

В кубовой должен быть установлен титан или кипятильник.

VIII. МЕРОПРИЯТИЯ ПО ОГРАНИЧЕНИЮ ВОЗДЕЙСТВИЯ ШУМА

78. При обучении в учебных заведениях, а также при прохождении производственной практики должен осуществляться контроль за характером, «частотной» характеристикой, уровнями звука, длительностью воздействия шума * в соответствии с методическими указаниями и методическими рекомендациями «Профилактика неблагоприятного воздействия

* Под шумом следует понимать совокупность различных по частоте и интенсивности звуков, беспорядочно изменяющихся во времени.

производственного шума на организм подростков» (№ 765-68 от 29.X.68 г. и от 14.VI.77 г.).

Периодически 1 раз в полгода следует контролировать холостой ход всего оборудования с замером частотной характеристики шума.

79. Снижение уровня шума в зданиях учебных заведений обеспечивается выполнением следующих мероприятий:

а) в рекреационных помещениях, гимнастическом зале, мастерских и учебных производственных цехах потолок и стены облицовывать звукопоглощающими материалами типа акмигран, перфорированная плитка и др;

б) мастерские и учебные производственные цеха должны укомплектовываться современным малошумным оборудованием, в паспорте которых содержатся сведения о шумовой характеристике;

в) тяжелое оборудование (агрегаты, станки и пр.) следует устанавливать на первых этажах и специальном цементном фундаменте, а при невозможности использовать фундамент — на амортизирующие прокладки;

г) настольные станки должны устанавливаться на амортизаторах и крепиться к столам; целесообразно монтировать настольные станки небольшого веса на тяжелой плите с амортизаторами, подкладывающими непосредственно под плиту;

д) своевременно производить ремонт, заменять изношенные части и механизмы, производить балансировку движущихся частей станков;

е) установка оборудования и площадь на 1-го работающего должны соответствовать нормативным требованиям;

ж) помещения с повышенными уровнями шума (мастерские, учебные цеха, гимнастический зал, столовые) должны располагаться вдали от учебных кабинетов, кабинетов врачей и административного персонала, библиотеки.

Наилучшим типом планировки гимнастического зала, мастерских является расположение этих помещений в виде пристройки к учебно-теоретическому корпусу.

Перекрытия и ограждающие конструкции мастерских должны быть с повышенной звукоизолирующей способностью от воздушного и ударного шумов.

Мастерские должны отделяться одна от другой сплошной перегородкой, звукоизолирующая способность которой отвечает нормативным требованиям (СНиП П-12-77 «Защита от шума. Нормы проектирования», М., 1978 г.).

Между двумя мастерскими можно допустить расположение инструментальной или помещение для заготовок, склада;

з) при строительстве новых зданий учебных заведений и реконструкции существующих следует требовать при рассмотрении проектов от проектных организаций акустических расчетов и расчетов шумоглушения.

Мастерские, гимнастический зал относятся к помещениям речевого назначения и в них так же, как в столовых, рекреационных помещениях время реверберации не должно превышать 1 секунды.

и) При расположении кабинетов педагогического персонала смежно или в непосредственной близости от помещений мастерских, учебных цехов должны быть предъявлены повышенные требования к звукоизоляции ограждающих конструкций с установкой двойных дверей со специальными прокладками (типа резиновых), способствующими плотному закрытию дверей.

Двери всех учебных и производственных помещений должны плотно закрываться.

В «оборотных» кабинетах, учебных помещениях последний ряд рабочих мест должен быть удален от края двери на 0,2 м по длине и на 0,5 м по ширине.

к) Не допускается в гимнастическом зале одновременное проведение занятий двух групп.

В гимнастическом зале физкультурные мостки, предназначенные для отталкивания при прыжках, должны иметь по периметру амортизирующие прокладки.

л) При оборудовании учебных кабинетов столами и стульями необходимо применять прокладки (резиновые, войлочные или из другого материала), соответствующие опорной части ножек стульев, а при наличии парт с открывающимися крышками — в местах, служащих опорой для крышек парт;

м) Помещения с повышенными уровнями шума запрещается облицовывать керамическими плитками, окрашивать масляной краской.

При наличии учебных цехов с повышенными уровнями шума необходимо иметь тихое помещение для отдыха.

80. При превышении нормативных параметров шума для подростков (ПС-65)* степень неблагоприятного воздействия шума может быть уменьшена:

а) введением соответствующих режимов труда и отдыха с учетом возрастных особенностей детей (таблица 1).

---

* ПС означает предельный спектр, цифра 65 указывает на кривую в 8-ми октавных полосах частот, которая на частоте 1000 Гц соответствует уровню звукового давления 65 дБ, уровень звука равен 70 дБА.

Таблица 1

Длительность работы подростков в условиях производственного шума

Характер воздействия	Возраст	Индекс предельного спектра						
		65	70	75	80	85	90	95 более
Непрерывно или прерывисто с суммарным временем воздействия в смену	14—15	4 ч.	3 30	3 ч.	2 ч	1 ч.	30 м	не допускаются
	16—18	6 ч.	5 ч.	4 ч	3 ч.	2 ч.	1 ч.	не допускаются

Примечание: При пятидневной рабочей неделе работа подростков в условиях шума лимитируется временем, указанным в таблице.

При истечении допустимого времени работы в условиях производственного шума подростки могут выполнять другую работу вне шума по усмотрению администрации, но в соответствии с состоянием здоровья;

б) при работе в условиях шума, превышающих нормативные параметры ПС-65, подростки должны с первого дня работы применять противошумные индивидуальные средства защиты типа «Беруши», наушников ВЦНИИОТ-2 и др.;

в) во время производственного обучения и производственной практики необходимо устраивать 10—15 минутный перерыв после каждого часа работы.

IX. СОДЕРЖАНИЕ ПОМЕЩЕНИЙ И УЧАСТКА

81. Все помещения учебных заведений и участок должны содержаться в образцовом порядке и чистоте.

82. В кабинетах, классах, лабораториях, аудиториях и других помещениях должна проводиться ежедневная уборка при открытых окнах или фрамугах и форточках (в зависимости от погодных условий).

Генеральная уборка осуществляется один раз в неделю и предусматривает мытье полов, осветительной арматуры, дверей, протирку стен, мебели с применением моющих и дезинфицирующих средств (1% раствор хлорамина, 0,5% осветленный раствор хлорной извести, двутретьосновная соль гипохлорита кальция).

83. Категорически запрещается привлекать к мытью туалетов учащихся, а также — к очистке осветительной арматуры.

84. Очистка стекол в оконных рамах должна проводиться не реже, чем 3—4 раза в течение учебного года с наружной поверхности и не менее 1—2 раз в месяц с внутренней поверхности.

Побелка потолка ,верхних частей стен и оконных откосов проводится по мере загрязнения. Двери, оконные переплеты окрашиваются белой масляной краской.

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

Уборка туалетов и умывальных комнат осуществляется ежедневно. Полы моются горячей водой с применением моющих средств после каждой перемены в ПТУ, ТУ и в общежитии — в течение дня по мере загрязнения. Унитазы моются горячей водой с моющими средствами ежедневно. С целью удаления мочекислых солей два раза в месяц следует мыть унитазы щеткой, смоченной 2% раствором соляной кислоты, с последующим обильным промыванием их водой.

85. Все жилые помещения общежития должны ежедневно тщательно убираться учащимися, а подсобные помещения — специальным штатом уборщиц. Мытье дощатых полов должно производиться не реже двух раз в неделю; паркетные полы должны ежедневно подметаться влажным веником (щеткой с тряпкой) и натираться мастиками, разрешенными к употреблению Министерством здравоохранения СССР, не реже одного раза в неделю.

Один раз в месяц необходимо производить генеральную уборку всех помещений общежития (обметание стен, потолков, мытье полов, панелей, окон, подоконников, дверей, предметов оборудования) с вытряхиванием и проветриванием постельных принадлежностей.

Все помещения общежития, особенно жилые комнаты, должны проветриваться через форточки (фрамуги) в зимний период года и через окна летом не менее 20—30 минут после ухода проживающих на учебу, во время уборки и вечером перед сном.

Мягкий инвентарь (матрац, подушка, одеяло, наволочки, простыни, покрывала и др.) должен быть закреплен за проживающим и передача его другим лицам без стирки и дезинфекции запрещается.

Мытье в бане или под душем со сменой постельного и нательного белья (2 простыни, наволочка и 2 полотенца) должно производиться по мере загрязнения, но не реже одного раза в 7 дней.

Все проживающие должны быть обеспечены горячей водой в течение дня с учетом удобств пользования независимо от времени ухода и возвращения с занятий.

Ежегодно к началу учебного года все помещения общежития должны быть отремонтированы и до наступления холодов утеплены. Побелка стен, потолков в жилых комнатах должна производиться не реже одного раза в год. В подсобных помещениях — в зависимости от санитарного состояния — 2 раза в год.

86. Уборочный инвентарь (тряпки, ведра, щетки) должны иметь маркировку и храниться в шкафах или отведенных для этих целей помещениях. После уборки весь инвентарь следует промыть горячей водой, используя при этом моющие средства.

Для сбора бытовых отходов на дворовой территории устанавливаются мусоросборники принятого для данной местности типа.

87. Участок учебных заведений должен ежедневно убираться. Летом дорожки, тротуары, проезды должны поливаться и подметаться; зимой — освобождаться от снега и посыпаться песком; зеленые насаждения — летом ежедневно поливаться водой.

Спортивная зона участка должна содержаться в образцовом порядке, по мере необходимости убираться.

Ранней весной и поздней осенью осуществляется уборка территории. Запрещается захламлять территорию ненужными предметами и устраивать склады в неположенном месте.

У входа в учебные заведения необходимо предусмотреть скребки для очистки обуви и емкости со щетками для обмывания резиновой обуви.

88. Территория общежития должна быть благоустроена, озеленена и огорожена.

Территория общежития должна систематически убираться, а в летний период — поливаться.

В каждом общежитии администрацией устанавливаются правила внутреннего распорядка, обеспечивающие надлежащий покой, отдых и должный санитарный порядок.

Администрация или комендант общежития обязаны обеспечить ежедневный обход утром и вечером всех помещений общежития и в случае выявления больных направить их в изолятор с одновременным вызовом врача.

X. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

89. Столовые учебных заведений устраиваются в соответствии с санитарными требованиями, строгое соблюдение которых необходимо при приготовлении, хранении, приеме пищи и обработке посуды.

Внутренняя отделка, оборудование пищеблока, технология приготовления пищи должны соответствовать требованиям «Санитарных правил для предприятий общественного питания», утвержденных по согласованию с Министерством торговли СССР и Правлением Центросоюза Министерством здравоохранения СССР 31 марта 1976 г. № 140-76.

90. Помещения столовой должны содержаться в чистоте, для чего ежедневно должна проводиться тщательная их уборка: подметание влажным способом и мытье полов, протирание мебели, удаление паутины, пыли, мытье окон и др.; еженедельно должно проводиться мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти и т. д. с применением моющих средств. Один раз в месяц обязательно проведение генеральной уборки с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

91. Количество мест в обеденном зале определяется из расчета 1/3 расчетной вместимости учебного заведения. Организация приема пищи должна осуществляться по типу самообслуживания. Обеденные залы оборудуются четырехместными столами ,стульями. Расстояние между столами и раздачей должно быть не менее 150—200 см, между рядами столов и стеной — 40—60 см

92. При входе в обеденный зал должны быть оборудованы умывальные раковины (1 кран на 20 посадочных мест) для мытья рук и электрополотенца.

93. Обеденные столы должны иметь гигиеническое покрытие из пластика и других материалов, которые легко моются, устойчивы к воздействию высокой температуры и дезинфицирующих средств. Столы после каждой посадки должны протираться влажными чистыми тряпками.

94. Столовая посуда может быть фаянсовая, фарфоровая, эмалированная, мельхиоровая, из нержавеющей стали. Не рекомендуется употреблять алюминиевую посуду и запрещается применение пластмассовой.

Не допускается к употреблению столовая и чайная посуда с отбитыми краями и трещинами.

95. Для мытья посуды используются механические моечные машины или мытье проводится ручным способом. При мытье ручным способом должны быть оборудованы трехгнездные ванны. В третьем гнезде следует иметь специальные решетки и гибкий шланг с душевой насадкой для ополаскивания вымытой посуды. Для мытья стеклянной посуды должны быть выделены двухгнездные ванны. Независимо от наличия посудомоечной машины моечная столовой посуды должна быть оборудована 5-ти гнездной моечной ванной.

Режим мытья посуды и использование моющих и дезинфицирующих средств при этом должны соответствовать требованиям «Санитарных правил для предприятий общественного питания» (приложение 14).

96. Все работники столовой должны проходить обязательные профилактические медицинские осмотры и обследования, согласно действующей инструкции.

Персонал столовой обеспечивается спецодеждой (халат, куртки, колпаки, косынки) и необходимыми условиями для соблюдения правил личной гигиены.

97. Для хранения скоропортящихся продуктов в ПТУ и ТУ должны быть холодильные установки (ледники); для хранения суточного запаса продуктов — устанавливаются холодильники; овощи должны храниться в овощной кладовой (овощехранилище); сухие продукты — в кладовой, оборудованной полками, стеллажами или шкафами. Кладовая должна быть сухой и хорошо проветриваться. Нижняя поверхность шкафа, ларей, стеллажей должна отстоять от пола не менее чем на 15 см.

98. Отходы и отбросы собираются в металлические ведра или баки с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более 2/3 объема. В конце дня ежедневно ведра (баки) независимо от наполнения должны очищаться, промываться и просушиваться.

99. Все пищевые продукты, поступающие в ПТУ, ТУ должны соответствовать требованиям государственых стандартов. Сырые продукты и готовая пища должны храниться раздельно.

Скоропортящиеся продукты (мясо, рыба, молочно-кислые продукты, молоко, полуфабрикаты и пр.) должны храниться в соответствии с требованиями санитарных правил «Условия, сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов», утвержденных Министерством здравоохранения СССР 27 июня 1974 г. № 1161-74 (приложение 15).

100. Транспортировку пищевых продуктов следует проводить в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов не должны использоваться для перевозки других товаров и должны содержаться в чистоте. Тара, в которой привозят продукты с базы (клеенчатые и другие мешки, металлические и деревянные ящики, кадки, бидоны, фляги и пр.), после каждого употребления очищается, промывается горячей водой с 2% раствором кальцинированной соды, ошпаривается кипятком, высушивается и хранится в местах, недоступных загрязнению.

101. Рацион питания должен быть сбалансирован по содержанию белков, жиров и углеводов, витаминов и минеральных солей. Соотношение между основными пищевыми веществами должно составлять 1 : 1 : 4, а для районов Крайнего Севера — 1 : 1,1 : 3,7.

Организация питания должна предусматривать, как правило, четырехразовый режим приема пищи. Оптимальное распределение суточной калорийности заключается в обеспечении: завтрак — 25%, обед — 30—35%, полдник — 15—20%, ужин — 25% суточной калорийности.

В соответствии с действующей инструкцией в течение всего года проводить ежедневную С-витаминизацию третьих блюд.

В целях контроля за качеством готовой пищи сохранять суточную пробу.

102. Директор и медицинский персонал учебных заведений обязаны проявлять постоянную заботу о питании учащихся и осуществлять повседневный контроль за работой столовой; для нуждающихся организовать диетпитание.

XI. ГИГИЕНИЧЕСКОЕ ВОСПИТАНИЕ УЧАЩИХСЯ

103. Гигиеническое воспитание учащихся учебных заведений должно быть основано на комплексном подходе к процессу формирования у подростков необходимых гигиенических навыков и знаний.

Гигиеническое воспитание предусматривает активное участие в этом процессе медицинских работников, педагогического персонала, общественных организаций, всего коллектива учебных заведений, с привлечением к этому работников домов санитарного просвещения, санэпидстанций, лечебно-профилактических учреждений и первичных организаций обществ Красного Креста и Красного Полумесяца.

Гигиеническое воспитание должно быть направлено на формирование у подростков знаний основных вопросов гигиены и навыков выполнения режимов дня и учебно-производственного процесса, соблюдение чистоты на участке и в помещениях, режима проветривания, правильной посадки за учебной мебелью, правил личной гигиены и пр.

Гигиеническое воспитание должно дать подросткам знания характера воздействия на них факторов окружающей (в том числе и производственной) среды.

Все учащиеся должны владеть умением выполнять закаливающие и водные процедуры; должны быть обучены основным комплексам утренней и производственной гимнастики, приемам самомассажа, правилам самоконтроля за состоянием здоровья, навыкам обращения за помощью к медицинским работникам при ухудшении, изменении самочувствия, травмах и т. п.

Вопросы санитарного состояния училищ должны систематически рассматриваться на заседаниях педагогических советов училищ.

Особое внимание в процессе гигиенического воспитания необходимо обращать на борьбу с вредными привычками (курение, алкоголь и др.), пропаганду занятий физической культурой и спортом, а также на половое воспитание учащихся.

ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ВЫПОЛНЕНИЕ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ

104. Ответственность за выполнение настоящих санитарных правил возлагается на администрацию учебных заведений системы профтехобразования.

Медицинский персонал учебных заведений осуществляет повседневный контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима и проведением гигиенического воспитания и обучения учащихся.

Периодический контроль за выполнением настоящих санитарных правил возлагается на санитарно-эпидемиологические станции.

Приложение 1
Извлечения из главы СНиП П-60-75
«Планировка и застройка городов,
поселков и сельских населенных
пунктов. Нормы проектирования»

Расстояния от автозаправочных станций с подземными резервуарами для хранения жидкого топлива до границ земельных участков детских яслей-садов, школ, школ-интернатов, лечебно-профилактических учреждений или до жилых и других общественных зданий и сооружений следует принимать не менее 50 м. Расстояния от автозаправочных станций, предназначенных для заправок и только легковых автомобилей и имеющих мощность до 500 заправок в сутки, до указанных объектов допускается уменьшить до 25 м. Указанные расстояния следует принимать от бензораздаточных колонок и границ подземных резервуаров для хранения жидкого топлива.

Расстояния от наземных гаражей, станций технического обслуживания автомобилей, площадок для стоянки и хранения автомобилей до зданий ПТУ и ТУ следует принимать не менее данных, представленных в таблице 1.

Таблица 1

Расстояние (м)						
Надземные гаражи и площадки при количестве автомобилей				Станции технического обслуживания при количестве постов		
более 100	100—51	50—21	20 и менее	более 30	30—11	10 и менее
—*	—*	50	25	—*	—*	50

Примечание: * определяется в каждом случае по согласованию с органами государственного санитарного надзора.

Въезды в подземные гаражи легковых автомобилей и выезды из них должны быть удалены от окон жилых домов и учебных заведений не менее чем на 15 метров.

Приложение 2
Извлечения из главы СНиП П-60-75
«Планировка и застройка городов,
поселков и сельских населенных
пунктов. Нормы проектирования»

Количество учащихся в профессионально-технических училищах следует принимать в соответствии с заданием на проектирование; для предварительных расчетов допускается принимать из расчета 3% численности населения городов с числом жителей более 10 тыс. человек, а в средних специальных учебных заведениях — из расчета 5% численности населения городов с числом жителей более 20 тыс. человек.

В малых городах, поселках и сельских населенных пунктах профессионально-технические училища следует предусматривать из расчета обслуживания жителей населенных пунктов, входящих в систему группового расселения.

Размеры земельных участков профессионально-технических училищ и средних специальных учебных заведений (на 1000 учащихся) следует принимать согласно таблицы.*

Таблица

Вместимость учебных заведений учащихся	480	720	960	1200	1440	1920
Размеры земельных участков, га	6	5	4	3,6	3,2	3

Примечания: 1. Размеры земельных участков сельскохозяйственных и гидромелиоративных профессионально-технических и средних специальных учебных заведений допускается увеличивать, но не более чем на 50%.

2. Размеры земельных участков, полигонов, опытных полей, лесных опытных участков и др. не входят в общую норму земельных участков учебных заведений, приведенных в таблице.

* Согласно СНиПа П-66-78 «Профессионально-технические и средние специальные учебные заведения» минимальная вместимость учебного заведения принята 540 учащихся; вместимость на 1200 учащихся исключена.

Приложение 3
Извлечение из главы СНиП П-66-78
«Профессионально-техническое и
средние специальные учебные
заведения. Нормы проектирования»

Площади учебных помещений

Помещения	Количество учащихся	Площадь в кв. м
1. Учебные кабинеты и групповые аудитории	30	50
2. Учебные кабинеты русского и иностранного языка	15	36
3. Лекционные поточные аудитории	60	72
4. Лекционные поточные аудитории	90	108
5. То же	120	140
6. Учебные кабинеты по специальности	30	60—72
7. Кабинеты технических средств обучения (ТСО)	30	72
8. Лаборатории, кабинеты чертежно-графических работ, курсового и дипломного проектирования	30	72—90
9. Лаборатории, кабинеты чертежно-графических работ, курсового и дипломного проектирования	15	36—60
10. Препараторские	—	18

Примечания: 1. Площадь помещений учебных кабинетов и групповых аудиторий, размещаемых в зданиях панельной и каркасной конструкции допускается увеличивать до 54 кв. м.

2. Учебные кабинеты русского языка предусматриваются только для учебных заведений, где преподавание ведется не на русском языке.

3. Площадь помещений, перечисленных в позициях 6, 8 и 9 настоящего приложения, определяется в зависимости от набора и габаритов технологического оборудования.

4. Препараторские предусматриваются из расчета обслуживания каждой препараторской лаборатории 2 смежных учебных кабинетов или 2 однородных лабораторий.

5. Лаборатории площадью 81 кв. м и более допускается размещать в учебно-производственных помещениях.

Приложение 4
Извлечение из главы СНиП П-66-78
«Профессионально-технические и
средние специальные учебные
заведения. Нормы проектирования»

Размеры и количество спортивных залов и помещений

Залы и помещения	Единовременная пропускная способность (чел.)	Размеры в м (в осях)			Количество учебно-спортивных залов и помещений при количестве учащихся				
		длина	ширина	высота (до низа выступающих конструкций)	540	720	960	1440	1920
1. Учебно-спортивный зал	75	36	18	8	—	—	—	—	1
2. То же	60	30	18	7	—	—	1	1	—
3. То же	30	24	12	6	1	1	—	—	—
4. Помещения для занятий специальных медицинских групп	30	18	9	5,4	—	—	—	1	1

Примечание: В спортзалах размерами 30×18 и 36×18 м допускается устройство балконов.

Приложение 5
Извлечение из главы СНиП П-66-78
«Профессионально-технические и
средние специальные учебные
заведения. Нормы проектирования»

Площадь помещений при спортивных залах

Помещения	Количество учащихся	Площадь в кв м
1. Снарядная	до 960	21
	св. 960 до 1920	48
2. Комната инструктора физвоспитания	до 960	9
	св. 960 до 1920	12
3. Кладовая для хранения:		
а) спортивного инвентаря	—	18
б) лыж и коньков*	540	40
	720	60
	960	80
	1440	120
	1920	160
4. Раздевальные, душевые, санитарные узлы	до 720	48
	960	72
	1440	90
	1920	130

Примечание: * в IV климатическом районе не предусматривается.

Приложение 6
Извлечения из главы СНиП П-66-78

Площадь помещений актового зала

Помещения	Площадь в м²
1. Актовый зал (без эстрады)	0,65 (на 1 место в актовом зале)
2. Эстрада глубиной не менее 5,5 м в зданиях учебных заведений:	
до 960 учащихся	54
от 960 до 1440 учащихся	84
от 1440 до 1920 учащихся	105
3. Киноаппаратная	
а) проекционная	18
б) перемоточная	5
4. Радиоузел	10
5. Комнаты для самодеятельных коллективов (артистические уборные при эстраде)	не менее 2-х комнат по 15 м² каждая
6. Кладовые для хранения инвентаря	10

Примечания: 1 При размещении актового зала в учебном здании коридоры, переходы в рекреационные помещения следует использовать в качестве фойе. При размещении актового зала в отдельном блоке следует предусмотреть фойе, исходя из нормы площади 0,3 кв м на 1 место в актовом зале.

2. Ширину путей эвакуации следует расчитывать в зависимости от количества людей, находящихся в актовом зале и фойе.

Приложение 7

Извлечение из главы СНиП П-66-78 «Профессионально-технические и средние специальные учебные заведения. Нормы проектирования»

Площадь помещений столовых

Помещения	Площадь помещений столовых в кв. метрах									
	работающих на сырье					работающих на полуфабрикатах				
	количество учащихся									
	540	720	960	1440	1920	540	720	960	1440	1920
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
I. Обеденный зал										
а) для средних специальных учебных заведений										
— зал для учащихся	140	180	245	365	490	140	180	245	365	490
— зал для преподавателей	18	24	24	30	30	18	24	24	30	30
— раздаточная	40	60	75	115	150	40	60	75	115	150
Итого:	198	264	344	510	670	198	264	344	510	670
б) для профессионально-технических учебных заведений										
— зал для учащихся с раздаточной	180	240	320	480	640	180	240	320	480	640

Продолжение приложения 7

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
— зал для преподавателей	18	24	24	30	30	18	24	24	30	30
II. Производственные помещения										
1. Горячий цех	42	50	57	64	80	42	50	57	64	80
2. Моечная посуды:										
а) столовой	23	30	30	37	54	23	30	30	37	54
б) кухонной	5	6	6	9	12	5	6	6	9	9
3. Холодный цех	10	10	10	17	17	8	10	10	17	17
4 Хлеборезка	6	6	8	8	8	6	6	8	8	8
5. Пирожковый цех	—	—	—	30	46	—	—	—	30	46
6. Мясной цех	10	13	15	15	15	—	—	—	—	—
7. Рыбный цех	—	—	—	6	8	—	—	—	—	—
8. Овощной цех	14	16	18	22	24	—	—	—	—	—
9. Цех доготовки мясо-рыбных и овощных полуфабрикатов	—	—	—	—	—	12	14	20	26	26
10. Экспедиция	—	—	—	4	6	2	4	4	6	6
11. Комната заведующего производством	—	5	5	6	6	—	5	5	6	6
12. Охлаждаемые камеры:										
а) мясо	5	8	8	10	12	5	8	8	8	8
б) рыбы	—	—	—	4	5	—	—	—	4	5
в) овощных полуфабрикатов	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
г) молочно-жировых продуктов	5	5	5	7	7	5	5	5	7	7

Продолжение приложения 7

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
д) фруктов, зелени и напитков	—	—	—	6	6	—	—	5	5	6
е) пищевых отходов	—	5	5	6	6	—	—	5	6	6
13 Кладовая	—	4	4	4	4	—	—	4	4	4
14. Машинное отделение охлаждаемых камер	4	5	5	5	5	4	4	5	5	5
15. Кладовая для хранения:										
а) сухих продуктов	8	9	9	14	14	7	9	9	12	12
б) овощей	8	10	10	11	11	6	7	7	7	7
в) инвентаря	—	4	5	12	12	—	4	5	12	12
16. Тарная	5	7	7	11	12	5	7	7	11	12
17. Моечная тары	3	3	5	5	5	—	—	—	—	—
18. Комната кладовщика	—	—	4	4	4	—	—	—	4	4
19. Загрузочная	8	8	10	14	14	5	8	12	14	14
III. Служебные и бытовые помещения										
20 Контора	—	—	—	10	13	—	—	14	15	16
21. Комната персонала	5	7	8	10	14	5	6	6	8	10
22 Кабинет директора	—	5	5	7	7	—	—	—	5	7
23 Гардеробная персонала, санитарный узел, душевая	16	23	26	58	58	10	15	20	36	40
24. Бельевая	5	6	6	10	10	—	6	6	8	10
25. Главная касса	—	—	—	4	4	—	—	—	4	4
Всего:	380	509	615	940	1169	348	468	602	892	1116

Приложение 8

Извлечение из главы СНиП П-Л.1-71 «Жилые здания. Нормы проектирования»

ОБЩЕЖИТИЯ

1. В общежитиях должны быть жилые комнаты, подсобные помещения и помещения культурно-бытового и медицинского обслуживания.

2. Жилые комнаты общежитий следует предусматривать, как правило, на 2—3 человека и допускается на 4 человека. Площадь жилых комнат определяется из расчета 6 кв м на 1 человека.

3. Жилые комнаты в общежитиях следует, как правило, группировать, предусматривая на каждую группу комнат санитарные узлы (уборные, душевые, умывальные) и, кроме того, на каждую группу или несколько групп — кухню, комнату для занятий и комнату отдыха.

4. Жилые комнаты общежитий должны быть не проходимыми, шириной не менее 2,2 м. Из каждой комнаты следует предусматривать выход в коридор непосредственно или через шлюз-переднюю. Двери жилых комнат должны открываться внутрь и иметь уплотняющие прокладки в притворах.

5. Жилые комнаты должны быть оборудованы встроенными шкафами для хранения домашней одежды, белья и обуви, а также вешалками для уличной одежды. Количество отделений во встроенных шкафах должно быть равно количеству спальных мест в комнате.

Размеры каждого отделения во встроенных шкафах должны быть 0,6 на 0,6 м.

Примечание: При наличии шлюзов-передних в них допускается размещать встроенные шкафы для хранения домашней одежды, белья и обуви и вешалки для уличной одежды

6. Состав и площади подсобных помещений и помещений культурно-бытового обслуживания в общежитиях следует предусматривать согласно таблицы.

7. Палаты в изоляторе следует проектировать не более чем на 2 койки каждая.

Площадь палаты определяется из расчета 7 кв. м на 1 койку.

При каждой палате надлежит предусматривать отдельный санитарный узел, оборудованный унитазом, умывальником и душем.

Изолятор должен иметь отдельный выход наружу и быть оборудован обособленной вытяжной вентиляцией.

8. Помещения медицинского обслуживания, а также подсобные помещения и помещения культурно-бытового обслуживания, как правило, надлежит размещать в подземных этажах.

В цокольных этажах допускается размещать кладовые для хранения грязного белья, спортивного и хозяйственного инвентаря, постирочную, помещения для сушки одежды и обуви, технические помещения.

9. Комнаты для чистки и глажения одежды должны быть оборудованы раковинами, мойками, столами для глажения и встроенными шкафами для принадлежностей чистки одежды.

10. Постирочную следует отделять от коридоров шлюзами; ограждающие конструкции постирочной должны быть защищены паро- и гидроизоляцией.

11. Главные входы в здания общежитий, размещаемых в I, II климатических районах и в IIIА и IIIВ климатических подрайонов должны быть с двойными тамбурами, а в IIIБ климатическом подрайоне и в IV климатическом районе с одинарными тамбурами.

Таблица приложения 8

Состав и площади подсобных помещений культурно-бытового обслуживания в общежитиях

№№ п/п.	Помещения	При вместимости общежитий (чел)					
		50	100	200	400	600	1000
		Норма площади на одного человека					
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Вестибюль с гостиной и местом для дежурного по общежитию	0,3	0,2	0,18	0,16	0,14	0,12
2.	Кубовые	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15
3.	Помещения для занятий	—	—	для учащихся ПТУ и ТУ — 0,3 м² на одного человека			
4.	Комната отдыха	0,3	0,3	0,3 (не менее 12 м²)	0,3	0,3	0,3
5.	Постирочная с сушильной и гладильной	0,24	0,18	0,14	0,1	0,08	0,06
6.	Кладовые для хранения личных вещей, спортивного инвентаря, хозяйственных, бельевых и для хранения уборочного инвентаря	0,3	0,25	0,2	0,17	0,15	0,12
7.	Помещение коменданта и служебная комната обслуживающего персонала	0,16	0,1	0,06	0,04	0,03	0,02
8.	Комната воспитателей	—	—	—	1 комната площадью 12 м² на 300 чел. — в общежитиях для учащихся ПТУ и ТУ		

Продолжение таблицы приложения 8

1	2	3	4	5	6	7	8
9.	Комната для чистки и глажения одежды	—	0,08	0,07	0,06	0,05	0,04
10.	Санитарно-гигиенические помещения:						
	а) умывальные муж., жен;	1 кран не более чем на 5 человек					
	б) уборные женские	1 унитаз не более чем на 8 человек					
	в) уборные мужские;	1 унитаз и 1 писсуар не более чем на 12 человек					
	г) кабина для личной гигиены женщин, оборудованная биде, унитазом, душем и умывальником;	1 кабина не более чем на 50 женщин					
	д) душевые;	1 душевая сетка не более чем на 12 человек					
11.	Помещения для сушки одежды и обуви (в зависимости от местных условий и характера работы)	0,2 кв. м на человека, пользующегося помещением, но не менее 8 м²					
12.	Помещения для культурно-массовых мероприятий (спортивный зал, комната для занятий в кружках, фотолаборатория, радиоцентр и др)	0,4	0,35	0,3	0,25	0,22	0,2
13.	Буфет с подсобными помещениями для групп ТУ	—	—	0,18	0,16	0,14	0,12
14.	Помещения бытового обслуживания (приемные пункты обслуживания, парикмахерская, торговый ларек)	—	—	0,14	0,11	0,09	0,07
15.	Изолятор	—	—	1 койка	2 койки	3 койки	4 койки

Примечания: 1. Вместимость общежитий, размещаемых в зданиях V степени огнестойкости, должна быть не более 100 человек.

2. При проектировании общежитий-комплексов на 1500 мест и более помещения, указанные в позициях 12—14 таблицы должны быть общими, причем вместо изолятора надлежит предусматривать медицинский пункт.

3. При проектировании раздельного санитарного узла (уборная и душевая с умывальником), обслуживающего две жилые комнаты, гигиенические кабинеты для женщин не предусматриваются

4 Кладовые для хранения личных вещей, спортивного инвентаря, хозяйственные и бельевые (для чистого и грязного белья) должны быть оборудованы стеллажами.

5. В общежитиях вместимостью 100 человек и менее кладовые для белья (бельевые) могут быть заменены встроенными шкафами.

6. Нормы площади помещений, указанные в позициях 1—11 таблицы, для общежитий промежуточной вместимостью определяются интерполяцией, а для общежитий-комплексов — экстраполяцией

7. В отдельных случаях в заданиях на проектирование допускается предусматривать проектирование помещений, не указанных в таблице 8 (столовые, библиотеки, читальни и др.). Состав и площади этих помещений устанавливаются заданием на проектирование.

8. В общежитиях, кроме размещаемых в IБ и IГ климатических подрайонах допускается предусматривать летние помещения (балконы, лоджии, террасы) при помещениях общего пользования — холлах, коридорах, комнатах отдыха, комнатах для занятий и др. Суммарная площадь летних помещений в общежитиях на одного проживающего должна составлять не более:

для I и II	климатических районов	— 0,3 кв. м
» III	»	— 0,5 кв м
» IV	»	— 0,7 кв м

Приложение 9

Извлечение из главы СНиП П-4-79 «Естественное и искусственное освещение. Нормы проектирования»

Помещения	Плоскость (Г—горизонтальная, В—вертикальная) нормирования освещенности и КЕО, высота плоскости над полом, м	Искусственное освещение				Естественное освещение		
		освещенность рабочих поверхностей, лк	цилиндрическая освещенность, лк	показатель дискомфорта, не более	коэффициент пульсации освещенности, проц не более	КЕО $e_н^{III}$, %		
						при верхнем или верхнем и боковом освещении	при боковом освещении	
							в зоне с устойчивым снежным покровом	на остальной территории СССР
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Здания управления, конструкторских и проектных организаций, научно-исследовательских учреждений								
4. Читальные залы	Г—0,8	300*	100	40	15	3	0,8	1
5. Помещения записи и регистрации читателей	Г—0,8	300*	—	40	15	2	0,4	0,5
6. Читательские каталоги	В—фронт карточек	150	—	40	15	2	0,4	0,5
7 Лингофонные кабинеты	Г—0,8	200	—	60	15	—	—	—
8 Помещение тематических выставок новых поступлений книг	Г—0,8	200	75	60	—	—	—	—

Продолжение таблицы 9

1	2	3	4	5	6	7	8	9
9 Книгохранилища и архивы, помещения фонда открытого доступа	В—1 (на стеллажах)	75	—	60	—	—	—	—
10 Переплетно - брошюровочные	Г—0,8	200*	—	60	20	2	0,4	0,5
Общеобразовательные школы и школы-интернаты, профессионально-технические, средние специальные и высшие учебные заведения								
24. Классные комнаты, аудитории, учебные кабинеты, лаборатории, лаборантские	В—на середине доски	500	—	—	—	—	—	—
	Г—0,8 на рабочих столах и партах	300	—	40	15	4	1,2	1,5
25. Кабинеты технического черчения и рисования	В—на доске	500	—	—	—	—	—	—
	Г—0,8 на рабочих столах	500	—	40	10	5	1,6	2
26. Мастерские по обработке металлов и древесины	Г—0,8	300	—	40	15	4	1,2	1,5
27. Инструментальная, комната мастера, инструктора	Г—0,8	200*	—	60	15	3	0,8	1
28. Кабинеты обслуживающих видов труда для девочек:								
а) по обработке тканей (шитье)	Г—0,8	400	—	40	10	4	1,2	1,5
б) кулинария	Г—0,8	300	—	40	15	3	0,8	1

Продолжение таблицы 9

1	2	3	4	5	6	7	8	9
29. Спортивные залы	Пол, В—на уровне 2 м от пола с обеих сторон на продольной оси помещения	200 75	— —	25 —	15 —	3 —	0,8 —	1 —
30. Снарядные, инвентарные, хозяйственные кладовые	Г—0,8	50	—	—	—	—	—	—
31. Крытые бассейны	Г—на поверхности воды	150	—	60	15	—	0,8	1
32. Актовые залы, киноаудитории	Пол	200	75	90	—	—	—	—
33. Эстрады актовых залов	В—1,5	300	—	—	—	—	—	—
34 Кабинеты и комнаты преподавателей	Г—0,8	200*	—	60	15	—	0,8	1
35. Рекреации	Пол	150	—	90	—	3	0,8	1
Предприятия общественного питания								
51. Обеденные залы, буфеты	Г—0,8	200	75	60	15	2	0,4	0,5
52. Раздаточные	Г—0,8	300	—	40	15	3	0,8	1
53. Горячие цехи, холодные цехи, доготовочные и заготовочные цехи	Г—0,8	200	—	60	15	3	0,8	1
54. Моечные кухонной и столовой посуды, помещение для резки хлеба, помещение заведующего производством	Г—0,8	200	—	60	20	2	0,4	0,5

Продолжение таблицы 9

1	2	3	4	5	6	7	8	9
55. Кондитерские цехи и помещения для мучных изделий	Г—0,8	300	—	40	15	3	0,8	1
56. Моечные тары полуфабрикатов	Г—0,8	150	—	60	20	—	—	—
57. Помещение для персонала	Г—0,8	150	—	60	20	—	0,4	0,5
58. Загрузочные, кладовые тары	Г—0,8	75	—	—	—	—	—	—
Вспомогательные здания и помещения								
98. Санитарно-бытовые помещения:								
а) умывальные, уборные, помещения, для кормления грудных детей, курительные	»	75	—	—	—	—	0,2	0,3
б) душевые гардеробные, помещения для сушки, обеспыливания и обезвреживания одежды и обуви, помещения для обогревания работающих	»	50	—	—	—	—	0,2	0,3
99. Здравпункты:								
а) ожидальные	Г—0,8	150	—	90	—	—	0,4	0,5
б) регистратура, комнаты дежурного персонала, кабинет заведующего	Г—0,8	200*	—	60	15	—	0,4	0,5
в) кабинеты врачей, перевязочные	Г—0,8	300*	—	15	15	—	0,8	1
г) процедурные кабинеты	Г—0,8	150*	—	25	15	—	0,4	0,5

Продолжение таблицы 9

1	2	3	4	5	6	7	8	9
д) автоклавные, кладовые лекарственных и перевязочных средств	Г—0,8	150	—	—	—	—	—	—
100. Ингалятории	Г—0,8	150	—	25	15	—	0,4	0,5
101. Фотарии	Пол	50	—	20	—	—	—	—
102. Помещения для личной гигиены женщин	»	75	—	—	—	—	0,2	0,3
103. Красные уголки, кабинеты политического просвещения	Г—0,8	300*	—	40	15	—	0,4	0,5
Прочие помещения производственных, вспомогательных и общественных зданий								
104 Вестибюли и гардеробные уличной одежды:								
а) в вузах, школах, театрах, клубах, общежитиях, гостиницах и главных входах в крупные промышленные предприятия и общественные здания	Пол	150	—	—	—	—	0,3	0,4
б) в прочих промышленных, вспомогательных и общественных зданиях	»	75	—	—	—	—	—	—
105. Лестницы.								
а) главные лестничные клетки	Пол (площадки, ступени)	100	—	—	—	—	0,2	0,2
б) остальные лестничные клетки	»	50	—	—	—	—	0,1	0,1

Продолжение таблицы 9

1	2	3	4	5	6	7	8	9
106 Лифтовые холлы	Пол	75	—	—	—	—	—	—
107. Коридоры, проходы и переходы:								
а) главные коридоры и проходы	»	75	—	—	—	—	0,1	0,1
б) остальные коридоры и проходы	»	50	—	—	—	—	0,1	0,1
108. Машинные отделения лифтов и помещения для фреоновых установок	Г—0,8	30****	—	—	—	—	—	—
109. Чердаки	Пол	5****	—	—	—	—	—	—

* Для местного освещения следует предусматривать штепсельные розетки.
**** Норма дана для ламп накаливания.

Примечания: 1. Допускается не предусматривать естественное освещение для помещений, перечисленных в поз 98, 99а, 102, 107, а также для помещений, указанных в других нормативных документах, утвержденных или согласованных Госстроем СССР.

2. КЕО при совмещенном освещении следует принимать согласно п. 3,5 настоящих норм.

3 Для помещений I и II групп, не указанных в настоящей таблице, освещенность допускается принимать согласно табл. 1 настоящих норм.

4 Для помещений I и II групп следует предусматривать ограничение отраженной блескости рабочих поверхностей согласно прил. 7

Приложение 10

Извлечение из главы СНиП П-4-79 «Естественное и искусственное освещение. Нормы проектирования»

Характеристика зрительной работы	Наименьший размер объекта различения, мм	Разряд зрительной работы	Подразряд зрительной работы	Контраст объекта различения с фоном	Характеристика фона	Искусственное освещение		Естественное освещение			Совмещенное освещение		
						Освещенность, лк		КЕО $e_н^{III}$, %			КЕО $e_н^{III}$, %		
						при комбинированном освещении	при общем освещении	при верхнем или верхнем и боковом освещении	при боковом освещении		при верхнем или верхнем и боковом освещении	при боковом освещении	
									в зоне с устойчивым снежным покровом	на остальной территории СССР		в зоне с устойчивым снежным покровом	на остальной территории СССР
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Наивысшей точности	Менее 0,15	I	а	Малый	Темный	5000	1500	10	2,8	3,5	6	1,7	2
			б	Малый Средний	Средний Темный	4000	1250						
			в	Малый Средний Большой	Светлый Средний Темный	2500	750						
			г	Средний Большой »	Светлый » Средний	1500	400						

Продолжение приложения 10

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Очень высокой точности	От 0,15 до 0,3	II	а	Малый	Темный	4000	1250	7	2	2,5	4,2	1,2	1,5
			б	Малый Средний	Средний Темный	3000	750						
			в	Малый Средний Большой	Светлый Средний Темный	2000	500						
			г	Средний Большой »	Светлый » Средний	1000	300						
Высокой точности	Св. 0,3 до 0,5	III	а	Малый	Темный	2000	500	5	1,6	2	3	1	1,2
			б	Малый Средний	Средний Темный	1000	300						
			в	Малый Средний Большой	Средний Темный	750	300						
			г	Средний Большой »	Светлый » Средний	400	200						

Продолжение приложения 10

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Средней точности	Св. 0,5 до 1	IV	а	Малый	Темный	750	300	4	1,2	1,5	2,4	0,7	0,9
			б	Малый Средний	Средний Темный	500	200						
			в	Малый Средний Большой	Светлый Средний Темный	400	200						
			г	Средний Большой »	Светлый » Средний	300	150						
Малой точности	Св. 1 до 5	V	а	Малый	Темный	300	200	3	0,8	1	1,8	0,5	0,6
			б	Малый Средний	Средний Темный	200	150						
			в	Малый Средний Большой	Светлый Средний Темный	—	150						
			г	Средний Большой »	Светлый » Средний	—	100						
Грубая (очень малой точности)	Более 5	VI	—	Независимо от характеристик фона и контраста объекта с фоном		—	150	2	0,4	0,5	1,2	0,3	0,3

Продолжение приложения 10

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Работа со светящимися материалами и изделиями в горячих цехах	Более 0,5	VII	—	То же		—	200	3	0,8	1	1,8	0,5	0,6
Общее наблюдение за ходом производственного процесса: постоянное		VIII	а	Независимо от характеристик фона и контраста объекта с фоном		—	75	1	0,2	0,3	0,7	0,2	0,2
периодическое при постоянном пребывании людей в помещении			б	То же		—	50	0,7		0,2	0,5	0,2	0,2
периодическое при периодическом пребывании людей в помещении			в	»		—	30	0,5	0,1	0,1	0,3	0,1	0,1

Примечания: 1. В таблице приведены нормированные значения КЕО e для зданий, расположенных в II поясе светового климата СССР (рис 1 СНиП П-4-79). Для остальных поясов светового климата СССР нормированные значения КЕО следует принимать согласно п. 2.4СНиП П-4-79.

2. Нормы освещенности приведенные в таблице, следует повышать на одну ступень шкалы освещенности (см приложение 11) при работе или производственном обучении подростков, если освещенность от системы общего освещения составляет 300 лк и менее.

3 В помещениях, специально предназначенных для работы или производственного обучения подростков, нормированные значения КЕО повышать на один разряд.

4. Наименьшие размеры объекта различения и соответствующие им разряды зрительной работы установлены при расположении объектов различения на расстоянии не более 0,5 м от глаз работающего При увеличении этого расстояния разряд зрительной работы следует устанавливать в соответствии с приложением 12

5 Освещенность при использовании ламп накаливания следует снижать по шкале освещенности (приложение 11):

а) на одну ступень при системе комбинированного освещения, если нормируемая освещенность составляет 750 лк и более;

б) на одну ступень при системе общего освещения для разрядов I—V, VII при этом освещенность от ламп накаливания не должна превышать 300 лк;

в) на две ступени при системе общего освещения для разрядов VI и VIII.

6 Освещенность при работах со светящимися объектами размером 0,5 мм и менее следует выбирать в соответствии с размером объекта различения и относить их к подразряду «в».

Приложение 11

Извлечение из главы СНиП П-4-79 «Естественное и искусственное освещение. Нормы проектирования»

1.3. Нормированные значения освещенности в люксах, отличающиеся на одну ступень, следует принимать по шкале: 0,2; 0,3; 0,5; 1; 2; 3; 5; 7; 10; 20; 30; 50; 75; 100; 150; 200; 300; 400; 500; 600; 750; 1000; 1250; 1500; 2000; 2500; 3000; 3500; 4000; 4500; 5000.

Приложение 12

Извлечение из главы СНиП П-4-79
«Естественное и искусственное
освещение. Нормы проектирования»

Определение разряда работ при расстоянии от объекта различения до глаз работающего более 0,5 м

При расстоянии от объекта различения до глаз работающего более 0,5 м разряд работ по приложению 10 следует устанавливать с учетом углового размера объекта различения, определяемого отношением минимального размера объекта различения к расстоянию от этого объекта до глаз работающего:

Разряд зрительной работы	Пределы отношения
I	менее $0{,}3 \cdot 10^{-3}$
II	от $0{,}3 \cdot 10^{-3}$ до $0{,}6 \cdot 10^{-3}$
III	св. $0{,}6 \cdot 10^{-3}$ до $1 \cdot 10^{-3}$
IV	св. $1 \cdot 10^{-3}$ до $2 \cdot 10^{-3}$
V	св. $2 \cdot 10^{-3}$ до $10 \cdot 10^{-3}$
VI	св $10 \cdot 10^{-3}$

Светотехнические характеристики светильников искусственного освещения

№№ п.п.	Наименование серии	Количество и мощность ламп	Характеристика светотехнической схемы		Способ установки	Способ монтажа	Завод изготовитель	Примечание
			отражатель	рассеиватель (Р) экранирующая решетка (ЭР) защитное стекло (ЗС)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
			I. Светильники для общественных зданий					
1.	Л2010М	2×20 2×40 42×65 2×80 4×20 4×40 4×65 6×40	диффузн.	Р пластмассовый диффузный призматический	П	—	ОЗ ВНИСИ, ОА	—
2.	ЛПО01	2×40 2×65 4×40 4×65	—	Р диффузный	П	Индивидуальный в линию с прокладкой питающих проводков через стыкуемые корпуса	АмСЗ	—
3.	ЛПО02	1×20 1×40 1×65 2×20	—	Р диффузный призматический	П	Индивидуальный	РЗС	—

1	2	3	4	5	6	7	8	9
		2×40 2×65 4×20 4×40 4×65						
4.	ЛПО13 ЛВО13	**2×40** 2×65	**зеркальный,** Lмакс. под углом 0° или 20°	ЭР пластмассовая	П, В	Индивидуальный в линию	РЗС	—
5.	Тип ЛПО18	2×40/ 1×15 (эритемная лампа)	зеркальный для эритемной лампы	ЭР металлическая	П	Индивидуальный в линию	АмСЗ	Для административных зданий и школ районов Крайнего Севера
6.	ЛПО21 «Ореол»	2×40 2×20 2×65 4×20 4×40 6×20	диффузный	Р литой призматический	П	Индивидуальный	ПО «Ватра»	—
7.	ЛПО03	1×20 1×40	диффузный (симметричный, «Косо-свет») без отражателя	Р диффузный без рассеивателя	П, Б	Индивидуальный в линию	РСЗ ПО «Ватра»	—
8.	ЛСО02	2×40 2×40/ 1×30 эритемная лампа	—	ЭР металлическая пластмассовая	С	Индивидуальный в линию с прокладкой питающих проводов через стыкуемые корпуса	АмСЗ СЭТЗ	Светильники ЛСО02—2×40/1×30 для административных зданий и школ Крайнего Севера

Продолжение приложения 13

1	2	3	4	5	6	7	8	9
9.	ЛВО01	2×20 2×40 2×65 4×20 4×40 4×65	диффузный	Р диффузный	В	Индивидуальный	РСЗ	Обслуживается из помещения
10.	ЛВО31	2×65 2×80	диффузный	Р диффузный ЭР металлическая	В	Индивидуальный	РСЗ	Подключается к системе вентиляции и кондиционирования воздуха; обслуживание из помещения
11.	ЛВО33	2×65 2×80	то же	Р диффузный	В	то же	РСЗ	то же
		II. Для производственных помещений с нормальными условиями среды						
1.	ЛСП02	2×40 2×65 2×80	диффузный	ЭР металлическая; пластмассовая без ЗР	С, П	Индивидуальный в линию; на трубе 3/4″, троссе шинопроводе ШОС, коробе КЛ, монтажных профилях	АСЗ	—
2.	ЛСП06	2×80 2×150	то же	ЭР металлическая, без ЭР	С, П	Индивидуальный, в линию на монтажных профилях	ПП	—

1	2	3	4	5	6	7	8	9
			III. Для производственных помещений с тяжелыми условиями среды					
1.	ПВЛМ	1×40 1×80 2×40 2×80	без отражателя (для ламп ЛБР при стартерной схеме), диффузный	без ЭР, ЭР металлическая	С, П	Индивидуальный в линию (с прокладкой питающих проводов в корпусах); на трубе 3/4″, монтажных профилях	АСЗ, ГЗС СЭТМ	имеется вариант «Кососвет»
2.	ПВЛП2-2×40	2×40	—	Р диффузный	С, П	Индивидуальный, в линию; на трубе 3/4″, монтажных профилях	АСЗ	Корпус из стеклопластика
3.	ЛВП31	4×80 4×150	диффузный	Р диффузный	В	Индивидуальный	РСЗ	Подключается к системе вентиляции и кондиционирования воздуха; обслуживается с технического этажа
4.	ЛВП33	2×80 4×80 4×150	диффузный	Р диффузный	В	Индивидуальный	РСЗ	Подключается к системе вентиляции и кондиционирования; обслуживается из рабочих помещений
5.	ЛКС01	2×6 2×8	то же	то же	К	то же	ПО «Ватра»	Для местного освещения шлифовальных станков

Продолжение приложения 13

1	2	3	4	5	6	7	8	9
			IV. Для взрывоопасных помещений					
1.	РПЛ01	1×20 1×40	—	ЗС-пластамссовое цилиндрическое	С	Индивидуальный; крепление в горизонтальном и вертикальном положении (с помощью фланцев)	ПО «Ватра»	—
			V. Светильники с газоразрядными лампами высокого давления для производственных помещений с нормальными и тяжелыми условиями среды					
1.	РСП05	ДРЛ250 ДРЛ400 ДРЛ700 ДРЛ1000	диффузный зеркальный	—	С	На крюк, трубу с резьбой 3/4″	АСЗ	—
2	РСП08	ДРЛ80 ДРЛ125 ДРЛ250	диффузный зеркальный	—	С	На крюк, трубу с резьбой 3/4″ монтажный профиль	АСЗ	—
3.	РСП10	ДРИ700 ДРИ2000 ДРЛ2000	то же	—	С	»	АСЗ	—
4.	РСП11	ДРЛ400	диффузный	ЗС	С	На трубу с резьбой 3/4″, монтажный профиль	ПО «Ватра»	—

1	2	3	4	5	6	7	8	9
5.	РСП12	ДРЛ700	диффузный	ЗС	С	На трубу с резьбой 3/4″, монтажный профиль	ПО «Ватра»	—
6.	РСП13	ДРЛ400 ДРЛ700 ДРЛ1000	зеркальный	ЗС	С	то же	МЗЭ	—
7.	ЖСП01	ДНАТ400	зеркальный	ЗС, без ЗС	С	то же	АСЗ	—
	VI. Светильники с лампами накаливания для производственных помещений с нормальными и тяжелыми условиями среды							
1.	У15 УПМ15	500	диффузный	Р диффузный без Р	С	На крюк, трубу с резьбой 3/4″, монтажный профиль	ПО «Ватра»	Отражатель покрыт силикатной эмалью
2.	НСП01 («Астра»)	100 200	то же	без Р	С	то же	ПО «Ватра» ФОЗ	Имеется вариант «Кососвет» Отражатель покрыт силикатной эмалью
3.	НСП02	60 100	—	ЗС	С	На крюк, трубу с резьбой 3/4″	ВОС	Имеется вариант с сеткой
4.	НСП03	60	—	Р диффузный	С	На крюк, трубу с резьбой 3/4″, монтажный профиль	ГЭС ВОС ВЗП	Корпус пластмассовый

Продолжение приложения 13

1	2	3	4	5	6	7	8	9
VII. Светильники с лампами накаливания для взрывоопасных помещений								
1.	Н4Т24-20	**300**	диффузный без отражателя	ЗС	С	На крюк, трубу с резьбой 3/4″, монтажный профиль	ПО «Ватра»	—
VIII. Светильники с галогенными лампами накаливания для производственных помещений и наружного освещения								
1.	ИСП01 («Гелиос»)	**1000** 1500 2000	диффузный	—	С	На трубу или монтажный профиль	ПО «Ватра»	Для помещений
2.	ИСП02×1000	1000	зеркальный	ЗС	С	На профиль	АЭмЗ	то же
3.	ИСУ01×2000	2000	то же	ЗС	С	На плоскую опорную поверхность	ЛЗС	для наружного освещения

ПЕРЕЧЕНЬ

моющих средств, допущенных для мытья посуды

№ п/п	Наименование моющего средства	Назначение	Режим применения
1	2	3	4
1.	Синтетическое моющее средство «Прогресс»	для ручного мытья столовой посуды, тары и оборудования	5 г препарата на 1 литр воды
2.	Синтетический моющий препарат «Дон»	для ручной мойки столовой посуды	1 г препарата на 1 литр воды
3.	Тринатрийфосфат	для ручной мойки	10 г препарата на 1 литр воды
4.	Паста «Специальная-2» рецептуры: алкилсульфонаты (или их смесь) — 12% триполифосфат натрия — 14% сода кальцинированная—14% силикат или метасиликат натрия — 3%	для мытья посуды, оборудования, инвентаря	В количествах указанных на этикетке
5.	«Посудомой» рецептура: метилсиликат натрия девятиводный—33% натрий триполифосфат технический—33%	для мытья столовой посуды в посудомоечной машине и вручную	1 столовая ложка на 1 литр воды теплой, при ручной мойке
	калиевая соль дихлорциануровой кислоты технической 1,5%		1 чайная ложка на 1 литр воды
	сода кальцинированная (синтетическая) до 100%		
6	Натрий углекислый, сода кальцинированная (техническая)	для ручной мойки	20 г на 1 литр воды

1	2	3	4
7.	Средство чистящее для кухни «светлый» рецептура: хлортринатрийфосфат — 10% сода кальцинированная—3% триполифосфат натрия—3% бикарбонат натрия до 100%	для чистки всех видов посуды (кроме полированного алюминия), газовых плит, раковин, наружной поверхности холодильников	По инструкции, указанной на этикетке
8.	Порошок синтетический «Фарфорин»	Для механизированного мытья столовой посуды в посудомоечной машине	По инструкции, приложенной к посудомоечной машине

Приложение 15

Извлечения из санитарных правил «Условия, сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов» № 1161-74 от 27.VI.74 г.

Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов в торговой сети и предприятиях общественного питания

№№ п.п.	Наименование продуктов	Сроки хранения и реализации при температуре 4—8° не более
1	2	3
1.	Мясные крупнокусковые полуфабрикаты	48 часов
2.	Мясные порционные полуфабрикаты (бифштекс, антрекот, филе, лангет, мясо духовое, эскалоп, шницель без панировки, бифштекс с насечкой, кетлеты, натуральные, отбивные, зразы натуральные)	36 часов
3.	Мясные панированные полуфабрикаты (ромштекс, котлеты отбивные, шницель)	24 часа
4	Мясные мелкокусковые полуфабрикаты (бефстроганов, поджарка, азу, гуляш, суповой набор, мясо для шашлыка, рагу, мясо для плова)	24 часа
5.	Мясо фасованное (от 0,4 до 1,5 кг)	36 часов
6.	Шашлык маринованный (полуфабрикат)	24 часа, при температуре не выше +20° не более 3 часов
7.	Мясной фарш натуральный и замороженный, вырабатываемый мясоперерабатывающими предприятиями	16 часов, при температуре ниже 0° 48 часов
8	Мясной фарш натуральный, вырабатываемый предприятиями торговли и общественного питания	6 часов
9	Субпродукты: охлажденные	12 часов
	замороженные	24 часа

1	2	3
10.	Котлеты, бифштексы рубленные мясные, котлеты из мяса кур, гусей, рыбные, рыбокартофельные и овощные	
	полуфабрикаты	12 часов
	готовые	24 часа
11.	Голубцы, фаршированные мясом и рисом (полуфабрикат)	6 часов
12	Пельмени, фрикадельки, полуфабрикаты мясные, рубленые (замороженные)	24 часа, при температуре ниже 0° не более 72 часов
13.	Мясо отварное	24 часа
14.	Мясо, печень жареные	48 часов
15.	Студень мясной, мясо заливное	12 часов
16.	Паштеты мясные, из печени, куриный и птичий	24 часа
17	Мясо птицы охлажденное	48 часов
	замороженное	72 часа
18	Полуфабрикаты из мяса и потрохов птицы:	
	потроха, кости	12 часов
	набор из мяса птицы	48 часов
	суповой набор куриный	24 часа
	филе панированное	24 часа
	филе натуральное	48 часов
	цыплята «любительские»	48 часов
19.	Куры, цыплята отварные	24 часа, при температуре не выше +20° не более 3 часов
20.	Мясо, птицы жареное (цыплята, утята, утки, гуси, индейки)	48 часов
21.	Колбасы вареные, мясные хлебы, колбасы из мяса птицы:	
	высшего сорта	72 часа
	первого, второго сорта	48 часов
22.	Колбасы вареные третьего сорта и с добавлением субпродуктов	48 часов
23.	Колбасы ливерные, колбасы кровяные, зельцы высшего, первого, второго сортов	48 часов
24.	Колбасы ливерные, колбасы кровяные, зельцы 3 сорта	12 часов
25.	Хлебы колбасные	24 часа

1	2	3
26.	Колбасы вареные, окорока, рулеты вареные и копчено-вареные, упакованные под вакуумом в полимерные пленки	24 часа
27.	Сосиски и сардельки мясные	48 часов
28.	Сардельки белковые и субпродуктовые	48 часов
29.	Буженина, рулет отварной, бекон и говядина прессованные	72 часа
30.	Рулет из рубцов	24 часа
31.	Полуфабрикаты специальной разделки из рыб (камбала, палтус, треска, судак, навага, ставрида)	36 часов
32.	Рыба порционированная в сухарях (полуфабрикат)	24 часа
33.	Рыбный шашлык (полуфабрикат)	при температуре —2° +2° не более 24 часов
34.	Рыба жареная	48 часов
35.	Рыба печеная	72 часа
36.	Рыба фаршированная	48 часов
37.	Раки вареные	12 часов
38.	Рыба и рулеты горячего копчения	72 часа
39.	Зельц рыбацкий	12 часов
40.	Колбаса и сосиски рыбные	48 часов
41.	Сельдь с овощами в томате закусочная	72 часа
42.	Студень рыбный, рыба заливная	12 часов
43.	Сельдь рубленая	24 часа
44.	Масло селедочное	24 часа
45.	Паста «Океан»	при температуре —1°—3° не более 72 часов
46.	Молоко, выпускаемое в цистернах, флягах и расфасованное в бутылки, пакеты (с наполнителем и без наполнителя)	20 часов
47.	Сливки и сливочные напитки	20 часов
48.	Простокваша, кефир, ацидофилин, другие кисломолочные продукты, напитки из молока и пахты	24 часа

1	2	3
49.	Напитки из сыворотки (квас молочный, «Новый», сывороточный напиток с томатным соком)	48 часов
50.	Кумыс натуральный (из кобыльего молока), кумыс из коровьего молока	48 часов
51.	Сметана	72 часа
52.	Сливки взбитые	20 часов
53.	Творог: жирный, обезжиренный, мягкий, диетический, зерненый со сливками	36 часов
54.	Пасты из творога; детская, белковая, «Здоровье»	36 часов
55.	Творожная масса, сырки творожные	36 часов
56.	Творожные полуфабрикаты: сырники, тесто для сырников, вареники с творогом, тесто для вареников, полуфабрикат для запеканки творожной с изюмом	36 часов
57.	Торт творожный	24 часа
58.	Сливочные сыры в полимерной упаковке: сладкие	48 часов
	соленые	72 часа
59.	Беляши с мясом	24 часа, при температуре не выше +20° не более 6 часов
60.	Блинчики с мясом (полуфабрикат)	12 часов
61.	Блинчики с творогом (полуфабрикат)	12 часов
62.	Бутерброды с колбасой, ветчиной, рыбой	3 часа
63.	Пирожки столовые, жареные, печеные, кулебяки, расстегаи (с мясом, рыбой, субпродуктами)	24 часа, при температуре не выше +20° не более 6 часов
64.	Торты и пирожные:	
	с белково-взбивным кремом или фруктовой отделкой	72 часа
	со сливочным кремом	36 часов
	крем из сливок	6 часов
	с заварным кремом	6 часов

1	2	3
65.	Желе: фруктово-ягодное, молочное, кефирное, сливочное	12 часов
66.	Крупяные гарниры	12 часов
67.	Овощи вареные неочищенные	6 часов
68.	Полуфабрикат жареного картофеля	48 часов
69.	Быстрозамороженные обеденные, закусочные блюда, гарниры, овощные полуфабрикаты	24 часа
70.	Винегрет, салаты (картофельный, овощной, мясной, рыбный, диетический)	12 часов (в незаправленном виде)

ОПЕЧАТКА

В «Санитарных правилах по устройству и содержанию учреждений системы профтехобразования» на странице 41 пункт 8 слетать:

8. Помещения медицинского обслуживания, а также подсобные помещения и помещения культурно-бытового обслуживания, как надлежит размещать в надземных этажах.

Зак. 183/0

II-80 г. Зак. 1834 Тир. 3000
Типография Министерства здравоохранения СССР
gost.e-ecolog.ru