

## Søknad om godkjenning – Helse og miljø i skoler, barnehager og skolefritidsordninger

Forskrift: [Forskrift om helse og miljø i barnehager, skoler og skolefritidsordninger](#)

Veileder: [Veileder til forskrift om helse og miljø i barnehager, skoler og skolefritidsordninger](#)

|                     |  |
|---------------------|--|
| Navn på virksomhet: |  |
| Org.nr:             |  |
| Offentlig/privat    |  |
| Adresse:            |  |
| Kontaktperson:      |  |
| Rolle/Stilling:     |  |
| Tlf:                |  |
| e-post:             |  |
| Dato søknad:        |  |

### Type virksomhet (sett kryss, flere mulig)

Barnehage:

Barneskole:

Ungdomsskole:

Videregående skole:

SFO:

### Søknaden gjelder: (sett kryss)

Etablering:

Utvidelse:

Endring:

### Om virksomheten

|                                                                                                                       |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Byggeår:                                                                                                              |  |
| Rehabiliter / utvidet, når og hvordan?                                                                                |  |
| Planlagt større vedlikehold – hva og når?                                                                             |  |
| Om bygningene (antall, etasjer, utforming, kort om innhold)                                                           |  |
| Eier/bygg-ansvarlig:                                                                                                  |  |
| Antall barn / elever:                                                                                                 |  |
| Hvis SFO: ca antall barn som deltar:                                                                                  |  |
| Hvis barnehage: antall barn 0-3 år:                                                                                   |  |
| Antall ansatte (årsverk):                                                                                             |  |
| Spesielle forhold ved virksomheten (spesialavdelinger, spesialisert barnehage/skole, hvis vgs: hvilke linjer tilbys?) |  |

#### §4 Helsemessig tilfredsstillende virksomhet

Hvordan er inne og uteområder tilrettelagt/tilpasset barn med funksjonsnedsettelse? Har virksomheten handicap-toalett?

Beskriv uteområdet kort; ca areal, naturelementer, type lekeapparater, soneinndeling, trafiksikkerhet, sol/skyggesteder ([Se DSAs råd om sol og skyggesteder ved uteområder](#))

Beskriv fasiliteter for hvile/skjerming. For barnehager: Sover småbarn ute? Hvordan foregår tilsyn ved søvn?

Har eller har virksomheten hatt problemer med skadedyr? Beskriv: når, bekjempningsmetode, navn på bekjemper. Kopi av protokoll fra utført skadedyrbekjempelse skal vedlegges søknad

#### §5 Beliggenhet

Hvordan tilrettelegger virksomheten for trafiksikkerhet, luftforurensning, støy, klima og områdets utforming slik at virksomhetens miljø til enhver tid er helsemessig forsvarlig?

#### §6 Inneklima

Hvilken type ventilasjon har lokalene?

Har virksomheten problemer med følgende? Beskriv kort

|                   |  |
|-------------------|--|
| Fukt?             |  |
| Trekk/kalde gulv? |  |

|                                            |  |
|--------------------------------------------|--|
| Feil innendørs temperatur (<19/>26 grader) |  |
| Dårlig inneluft?                           |  |
| Lukt?                                      |  |
| Radon/ stråling? (>100 Bq/m <sup>3</sup> ) |  |

### §7 Lysforhold

Har virksomheten dagslys og utsyn fra alle oppholdsrom?

### §8 Lydforhold

Har virksomheten problemer med innendørs lydforhold (gjenklang, støy utenfra eller lignende)?

Har virksomheten problem med innendørs støy fra tekniske kilder? Beskriv

Har virksomheten problem med støy ved uteområdene? Beskriv

### §9 Måltider og spisetid

Beskriv mattilbudet: antall måltider/dag, klokkeslett, hvor lang er spisetiden, hva serveres?

Følges [Nasjonale faglige retningslinjer for mat og måltid i barnehagen / skolen?](#)

Har skolen ordning som sikrer elever tilgang til melk og frukt eller grønnsaker?

Hvis virksomheten tilbereder eller serverer mat: Er virksomheten registrert hos Mattilsynet?

Beskriv rammer for måltid. Spiser barna/elevne rundt felles bord? Benyttes det underholdning/skjerm i spisetiden? Er det tilsyn i spisetiden, eller samspising med de voksne?

Legges det til rette for håndvask før måltid?

Beskriv rutiner for å ivareta hensyn til matallergier og intoleranser

#### § 10 Drikkevann

Er virksomheten tilkoblet offentlig vannforsyning? Hvis privat vannverk, beskriv / legg ved rutiner for å forebygge, avdekke og håndtere avvik i drikkevannskvaliteten (jf §18 internkontroll)

#### §11 Sanitære anlegg

Beskriv antall toaletter, handicaptaoletter og garderober m/dusj (ikke grovgarderober)

#### §14 Beredskap, førstehjelp og sikkerhetsutstyr

Beskriv virksomhetens førstehjelpsutstyr – plassering, antall førstehjelpssett?

Har virksomheten førstehjelpsutstyr som medbringes på tur etc?

Har virksomheten rutiner for å sikre at førstehjelpsutstyret kontrolleres og erstattes jevnlig?

Kursenes ansatte i førstehjelp jevnlig? Beskriv:

### §17 Informasjonsplikt

Har virksomheten rutiner for å informere barn, elever og foresatte om forskriftens krav, og om mulighet til å henvende seg til kommunen ved brudd på disse (jf §20)? Beskriv

Har virksomheten rutiner for å informere barn og foresatte om forhold i miljøet som kan ha negativ påvirkning på helsen? Beskriv hvordan (møter, apper, sms)

Har virksomheten rutiner for å informere kommunen/kommuneoverlegen om forhold som åpenbart kan ha negativ innvirkning på helsen? (Eksempler: forekomst av skadedyr, smitte, klager og tilbakemeldinger på inneklime, ventilasjonsanlegg ute av drift over tid, støyende arbeider etc)

### Vedlegg til søknaden

- Vedlikeholdsplan – evt utdrag/skildring av denne
- Internkontrollsystem (jf §18) – det som angår helse og miljø for barn/elever, inkludert
  - risikovurderinger/risiko og sårbarhetsanalyse
  - tilhørende rutiner som angår forebygging/håndtering av helse og miljørisiko for barn
  - beredskapsplan
- Renholdsplan
- Radonmåling
- Inneklimatemåling (CO<sub>2</sub>-måling, Temperatur, luftfuktighet (%RF) og VOC)
- Rutiner for forebygging og håndtering av legionella
- Kopi av protokoll fra skadedyrbekjempelse, hvis aktuelt
- Hvis tilgjengelig; romplan, utomhusplan
- Etterklangmålinger
- Lysmålinger
- HMS rapport
- Avviksmeldinger for ett år tilbake i tid fra søkertidspunktet