

SKJEMA: Godkjenning og tilsyn skoler

Skjemaet kan brukes

- ved tilsyn (kombinasjon systemrevisjon og inspeksjon) i skoler etter «Forskrift om miljørettet helsevern i barnehager og skoler»
- som hjelpemiddel ved søknad til kommunen om godkjenning av skoler etter «Forskrift om miljørettet helsevern i barnehager og skoler»

Virksomhetens navn og telefon

Adresse

Postadresse

E-post adresse / hjemmeside

Eier – navn og telefon

Rektor – navn og telefon

Søknad om godkjenning ☐ Etablering ☐ Utvidelse eller endring ☐

Navn (blokkbokstaver), underskrift og dato:

Ved søknad om godkjenning skal skisse av utearealer og dokumentasjon for hvordan eier vil sikre at virksomheten blir planlagt, etablert, drevet og videreutviklet i samsvar med lov og forskrift legges med som vedlegg.

Kommunalt tilsyn ☐

Dato:

Ansvarlig for tilsyn:

Til stede: Det henvises til tilsynsrapporten

Lovgrunnlag

- [Lov om folkehelsearbeid \(Folkehelseloven\)](#)
- [Forskrift om miljørettet helsevern](#)
- [Forskrift om miljørettet helsevern i barnehager og skoler](#)

Der ikke annet er angitt, er teksten fra lovverk i dette dokumentet utdrag fra forskrift om miljørettet helsevern i barnehager og skoler. Tekst under «God praksis i skolen forutsetter følgende» er hentet fra veileder til forskrift om miljørettet helsevern i barnehager og skoler: [Miljø og helse i skolen, Helsedirektoratet, 2014](#). Tekst i kursiv og tekst under «Annet» er ikke fra veilederen, men tatt med etter en totalvurdering.



SKJEMA: Godkjenning og tilsyn skoler

§ 1. Formål

Forskriftens formål er å bidra til at miljøet i barnehager, skoler og andre virksomheter som nevnt i § 2 fremmer helse, trivsel, gode sosiale og miljømessige forhold samt forebygger sykdom og skade.

§ 2. Virkeområde

Forskriften kommer til anvendelse ved planlegging, tilrettelegging og drift av

1. barnehager og andre virksomheter som mot godtgjøring gir tilsyn med og omsorg for barn under skolepliktig alder når
 - a) virksomheten er regelmessig, og
 - b) tilbyr en ukentlig oppholdstid på mer enn ti timer, og
 - c) antall barn som er til stede samtidig, er tre eller flere
2. grunnskoler
3. videregående skoler

§ 6. Krav om godkjenning

Virksomheter som omfattes av forskriften, jf. § 2, skal være godkjent av kommunen. Søknad skal fremlegges for godkjenningsmyndigheten når det foreligger plan for etablering, utvidelse eller endring av virksomheten. Søknad om godkjenning skal inneholde dokumentasjon som viser hvordan virksomhetens eier vil sikre at virksomheten planlegges, etableres, drives og videreutvikles i samsvar med forskriftens bestemmelser. Det må fremgå hvor mange barn/elever og ansatte virksomheten er beregnet for.

Antall ansatte og barn			
Antall barn som virksomheten er beregnet for:			
Antall ansatte som virksomheten er beregnet for:			
Antall barn i skolen pr. dags dato:			
Antall ansatte pr. dags dato:			
Antall årsverk pr. dags dato:			
Godkjenning	Ja	Nei	*
Ved kommunalt tilsyn – er skolen godkjent av kommunen			

Kommentarer:

Ved videre utfylling av skjema

- ✓ Sett kryss i rubrikk for «ja» hvis forholdet er ivaretatt
- ✓ Sett kryss i rubrikk for «nei» hvis forholdet ikke er ivaretatt
- ✓ Sett kryss i rubrikk for «*» hvis det skrives en kommentar



§ 3. Definisjoner

Internkontroll: Å påse at krav fastsatt i eller i medhold av lov eller forskrift overholdes.

Internkontrollsystem: Systematiske tiltak som skal sikre og dokumentere at aktivitetene utøves i samsvar med krav fastsatt i eller i medhold av lov eller forskrift. De systematiske tiltakene skal være beskrevet i administrative prosedyrer.

§ 4. Ansvar. Internkontroll

Leder av virksomheten har ansvar for å påse at bestemmelsene i eller i medhold av denne forskrift overholdes, og skal rette seg etter de pålegg som kommunen til enhver tid gir. Virksomhetens eier skal påse at det er etablert et internkontrollsystem.

God praksis i skolen forutsetter følgende	Ja	Nei	*
Et etablert internkontrollsystem som ivaretar bestemmelsene i forskriften på en systematisk måte.			
Et skriftlig internkontrollsystem (i henhold til internkontrollforskriften § 5).			
Det er foretatt en avklaring av roller og ansvar i henhold til forskriftens bestemmelser mellom involverte enheter som driver virksomheten.			
Alle regelverkskrav er samlet i ett internkontrollsystem.			
Utarbeidelsen og regelmessig oppdatering av skolens internkontrollsystem skjer i samarbeid med eier, ansatte og foresatte/foreldre gjennom skolens samarbeidsorganer.			
Eier har tilrettelagt for at skolen kan oppfylle forskriftens krav.			
Annet	Ja	Nei	*
Har skolen skriftlige rutiner for oppdatering av internkontrollsystemet?			

* Kommentarer:



§ 5. Opplysnings- og informasjonsplikt

Leder av virksomheten plikter å legge frem de opplysninger som er nødvendige for at kommunen skal kunne gjennomføre sine oppgaver etter denne forskrift. Leder av virksomheten skal, med de begrensninger som følger av taushetsplikten, sørge for at det uoppfordret gis relevant informasjon til foresatte og/eller elever om forhold ved virksomheten som kan ha negativ innvirkning på helsen.

God praksis i skolen forutsetter følgende	Ja	Nei	*
Rutiner som sikrer at tilsynsmyndighet, ansatte, foresatte og elevene får nødvendig informasjon om forhold ved skolen som kan ha negativ innvirkning på helsen. <i>(Eks. klager på inneklime, ventilasjonsanlegg som ikke virker over tid, utfordringer i det psykososiale miljøet, eksterne forhold som anleggsarbeid og som skolen selv ikke er ansvarlig for, funn ved tilsyn)</i>			
Rutiner for oppfølging av opplysningsplikten. Varsling til riktig instans når det oppstår forhold som kan ha negativ innvirkning på elevenes helse og trivsel.			
Skolen og helsemyndigheten (for eksempel ved kommunelege, helsesøster, miljørettet helsevern) samarbeider om utarbeidelsen av rutiner, for hva som skal varsles og til hvem når det gjelder forhold som kan ha innvirkning på elevenes helse.			

* Kommentarer:

SKJEMA: Godkjenning og tilsyn skoler

§ 6. Krav om godkjenning

Virksomheter som omfattes av forskriften, jf. § 2, skal være godkjent av kommunen. Søknad skal fremlegges for godkjenningsmyndigheten når det foreligger plan for etablering, utvidelse eller endring av virksomheten. Søknad om godkjenning skal inneholde dokumentasjon som viser hvordan virksomhetens eier vil sikre at virksomheten planlegges, etableres, drives og videreutvikles i samsvar med forskriftens bestemmelser.

Fylles bare ut ved sønad om godkjenning.

God praksis i skolen forutsetter følgende	Ja	Nei	*
Skolen har godkjenning etter denne forskriften ved oppstart.			
Ansvar og roller mellom skoleeier og rektor/skoleleder er avklart med hensyn til godkjenning, drift og vedlikehold.			
Vedtatt vedlikeholdsplan inngår i godkjenningen av skolen.			
Skoleeier og rektor/skoleleder har en aktiv rolle for å påse at miljøet i den enkelte skolen er forsvarlig og i henhold til forskriftens krav.			
Rutiner for samarbeid mellom skolens rektor/skoleleder og skoleeier om forvaltning, drift og vedlikehold av skolen.			

*** Kommentarer:**

SKJEMA: Godkjenning og tilsyn skoler

§ 7. Generelle krav

Virksomheter som omfattes av forskriften, skal være helsemessig tilfredsstillende. Virksomhetene skal planlegges, bygges, tilrettelegges og drives slik at forskriftens bestemmelser om trivsels-, helse-, hygiene- og sikkerhetsmessige forhold oppfylles på en allment akseptert måte.

God praksis i skolen forutsetter følgende	Ja	Nei	*
Rutiner for forvaltning, drift og vedlikehold (jf, internkontrollforskriften) som sikrer tilfredsstillende ✓ Organisering ✓ Planlegging og bruk av økonomiske og bemanningsmessige ressurser ✓ Drift og vedlikehold av areal og bygning			

* Kommentarer:

§ 8. Beliggenhet

Ved valg av beliggenhet for ny virksomhet som omfattes av forskriften, skal det tas hensyn til trafikkforhold, luftforurensning, støy, klimaforhold og risikofaktorer i miljøet, samt områdets utforming og topografi.

Fylles bare ut ved sønad om godkjenning.

God praksis i skolen forutsetter følgende – aktuelt før bygging av ny skole	Ja	Nei	*
Rutiner for å ta godkjenningsmyndigheten og andre aktuelle samarbeidsparter, f.eks. planmyndigheten, helsetjenesten, bedriftshelsetjenesten og andre, med på samråd når det gjelder valg av beliggenhet for skolen.			
Rutiner som sikrer at konsekvenser av ulike helse og miljøfaktorer som kan ha innvirkning på elevenes helse og trivsel, vurderes ved valg av beliggenhet.			

* Kommentarer:

§ 9. Utforming og innredning

Lokalene og uteområdet skal være utformet og innredet slik at forskriftens formål ivaretas. Funksjonshemmedes behov skal ivaretas. Virksomheten skal være utformet og innredet slik at tilfredsstillende renhold og avfallshåndtering er mulig.

Forslag til generelle anbefalinger/arealkrav, «Skolens utearealer», IS-1130. Sosial- og helsedirektoratet

Det stilles et generelt minimumskrav på 50 m² nettoareal per elev. Det stilles krav om minste samlede areal gradert etter skolestørrelse basert på SSBs inndeling:

- Minimumsareal ved små skoler (færre enn 100 elever): ca. 5000 m²
- Minimumsareal ved middels store skoler (mellom 100 og 300 elever): ca. 10 000 m²
- Minimumsareal ved store skoler (flere enn 300 elever): ca. 15 000 m². For hver elev over 300 kommer et tillegg på 25 m².

Kravene skiller mellom eksisterende og nye skoleanlegg: For nye skoleanlegg må minstekravene være tilfredsstillt, og arealene skal være samlet innenfor skolens uteareal. For eksisterende skoler med små arealer må minstekravene tilfredsstilles innenfor 200 m fra skolebygningen.

God praksis i skolen forutsetter følgende	Ja	Nei	*
Utforming og innredning av skolen ivaretar formålsbestemmelsen og de forhold som forskrift om miljørettet helsevern i skoler og barnehager omhandler.			
Universell utforming er lagt til grunn ved utforming av nye skoler og ved endring / renovering som krever ny søknad etter plan og bygningsloven.			
Rutiner som sikrer nødvendig tilrettelegging for elever med funksjonsnedsettelse før de starter på skolen og eventuelt dersom behov for tilpasning oppstår.			
Utearealet som tilrettelegger for variert fysisk aktivitet og ivaretar behovet for sikkerhet (innbefattet trafiksikkerhet) og universell utforming.			
Det kan dokumenteres rutiner for et trygt og sikkert renhold og avfallshåndtering både med hensyn til utearealer og skolebygningene.			
Annet	Ja	Nei	*
Er areal i klasserom minimum 2 m ² pr. elev? (Ref. veileder til forskrift)			
Er utearealene i henhold til forslag til generelle anbefalinger?			

*** Kommentarer:**

SKJEMA: Godkjenning og tilsyn skoler

§ 10. Muligheter for aktivitet og hvile mv

Virksomheten skal planlegges og drives slik at den dekker ulike behov for aktivitet og hvile.

God praksis i skolen forutsetter følgende	Ja	Nei	*
Inneområdene fremmer elevens motoriske utvikling og behov for fysisk utfoldelse.			
Uteområdene fremmer elevens motoriske utvikling og behov for fysisk utfoldelse.			
Inneområdene gir rom for egen- og voksenstyrt aktivitet, for rolig lek og sosialt felleskap.			
Uteområdene gir rom for egen- og voksenstyrt aktivitet, for rolig lek og sosialt felleskap.			
Annet	Ja	Nei	*
Er det tilfredsstillende forhold / tilstrekkelig med rom for elever som trenger hvile eller søvn?			

* Kommentarer:

§ 11. Måltid

Det skal finnes egnede muligheter for bespisning som også ivaretar måltidets sosiale funksjoner. Virksomheten skal i nødvendig utstrekning ha tilfredsstillende muligheter for lagring, tilberedning og servering av mat i samsvar med næringsmiddelovgivningen.

God praksis i barneskoler og SFO forutsetter følgende	Ja	Nei	*
Helsedirektoratets gjeldende anbefalinger for mat og måltider i skolen legges til grunn ved matservering og planlegging av et sunt kosthold. Ref. «Nasjonal faglig retningslinjer for mat og måltider i skolen» , Helsedirektoratet.			
✓ Det er tilrettelagt for måltider med maksimalt 3-4 timers mellomrom.			
✓ Det er fysisk lagt til rette for måltider som fremmer matglede, sosialt samvær, trivsel og helse.			
✓ Elevene er sikret nok tid til å spise, minimum 20 minutter.			
✓ Elevene har tilsyn av en voksen i matpausen.			
✓ Kaldt drikkevann er alltid tilgjengelig, som tørstedrikk og til måltidene.			
✓ Elevene har tilgang til grønnsaker, frukt eller bær daglig.			
✓ Elevene har tilgang til ekstra lett melk, skummet melk og/eller lettmelk til måltidene.			
✓ Det er tilrettelagt for håndvask før måltider.			
✓ Lagring, tilberedning, servering og merking av mat skjer i samsvar med regelverk og råd fra Mattilsynet.			
✓ Det tas hensyn til elever med matallergi og matintoleranse.			
✓ Dersom juice tilbys, overstiger ikke enhetene 250 ml.			
✓ Det tilbys ikke brus, saft og annen drikk tilsatt sukker eller søtstoff eller koffeinholdig drikk.			
✓ Dersom det tilbys måltider, bygger de på Helsedirektoratets kostråd og er ernæringsmessig fullverdig.			
✓ Dersom det tilbys brød- og kornprodukter, velges det produkter med mye fiber og fullkorn og lite fett, sukker og salt.			
✓ Ev. tilbud av pålegg er variert og inkluderer alltid fiskepålegg og grønnsaker.			
✓ Ved servering av varm mat, varieres det mellom fisk-, kjøtt- og vegetarretter			
✓ Matoljer og flytende og myk margarin brukes fremfor hard margarin og smør.			
✓ Hvis aktuelt, prioriteres matvarer med lavt saltinnhold og bruk av salt i matlaging og på maten begrenses.			
✓ Bakevarer og andre produkter med mye sukker og/eller fett forbeholdes bare spesielle anledninger.			
✓ Sjokolade, godteri, potetgull og annen snacks tilbys ikke.			
✓ Det tilstrebes en miljøvennlig praksis med lite matsvinn og et mattilbud hvor plantebaserte matvarer og fisk er sentralt.			

SKJEMA: Godkjenning og tilsyn skoler

God praksis i ungdomsskoler forutsetter følgende	Ja	Nei	*
Helsedirektoratets gjeldende anbefalinger for mat og måltider i skolen legges til grunn ved matservering og planlegging av et sunt kosthold. Ref. « Nasjonal faglig retningslinjer for mat og måltider i skolen », Helsedirektoratet.			
✓ Det er tilrettelagt for regelmessige måltider som fremmer matglede, sosialt samvær, trivsel og helse.			
✓ Elevene har tilsyn av en voksen i matpausen.			
✓ Elevene er sikret nok tid til å spise, minimum 20 minutter.			
✓ Det er tilrettelagt for håndvask før måltider.			
✓ Lagring, tilberedning, servering og merking av mat skjer i samsvar med regelverk og råd fra Mattilsynet.			
✓ Det tas hensyn til elever med matallergi og matintoleranse.			
✓ Kaldt drikkevann er alltid tilgjengelig, som tørstedrikk og til måltidene.			
✓ Elevene har tilgang til grønnsaker, frukt eller bær daglig.			
✓ Elevene har tilgang til ekstra lett melk, skummet melk og/eller lettmelk til måltidene.			
✓ Dersom juice tilbys, overstiger ikke enhetene overstiger 250 ml.			
✓ Det tilbys ikke brus, saft og annen drikk tilsatt sukker eller søtstoff eller koffeinholdig drikk.			
✓ Dersom det tilbys måltider, bygger de på Helsedirektoratets kostråd og er ernæringsmessig fullverdige.			
✓ Dersom det tilbys brød- og kornprodukter, velges det produkter med mye fiber og fullkorn og lite fett, sukker og salt.			
✓ Dersom det tilbys pålegg, er det variert og inkluderer alltid fiskepålegg og grønnsaker.			
✓ Dersom det serveres varm mat, varieres det mellom fisk-, kjøtt- og vegetarretter.			
✓ Hvis aktuelt, brukes matoljer og flytende og myk margarin fremfor hard margarin og smør.			
✓ Hvis aktuelt, prioriteres matvarer med lavt saltinnhold og bruk av salt i matlaging og på maten begrenses.			
✓ Bakevarer og andre produkter med mye sukker og/eller fett forbeholdes bare spesielle anledninger.			
✓ Sjokolade, godteri, potetgull og annen snacks tilbys ikke.			
✓ Det tilstrebes en miljøvennlig praksis med lite matsvinn og et mattilbud hvor plantebaserte matvarer og fisk er sentralt.			

SKJEMA: Godkjenning og tilsyn skoler

God praksis i videregående skoler forutsetter følgende	Ja	Nei	*
Helsedirektoratets gjeldende anbefalinger for mat og måltider i skolen legges til grunn ved matservering og planlegging av et sunt kosthold. Ref. « Nasjonal faglig retningslinjer for mat og måltider i skolen », Helsedirektoratet.			
✓ Det er tilrettelagt for regelmessige måltider som fremmer matglede, sosialt samvær, trivsel og helse.			
✓ Elevene er sikret nok tid til å spise, minimum 20 minutter.			
✓ Det er tilrettelagt for håndvask før måltider.			
✓ Lagring, tilberedning, servering og merking av mat skjer i samsvar med regelverk og råd fra Mattilsynet.			
✓ Det tas hensyn til elever med matallergi og matintoleranse.			
✓ Mat- og drikketilbudet bygger på Helsedirektoratets kostråd.			
✓ De sunneste alternativene er rimelige og lettest tilgjengelige.			
✓ Det tilbys grønnsaker, frukt/bær daglig.			
✓ Det brukes brød- og kornprodukter med mye fiber og fullkorn og lite fett, sukker og salt.			
✓ Tilbudet av pålegg er det variert og inkluderer alltid fiskepålegg og grønnsaker.			
✓ Ved servering av varm mat, varieres det mellom fisk-, kjøtt- og vegetarretter.			
✓ Matoljer og flytende og myk margarin brukes fremfor hard margarin og smør.			
✓ Matvarer med lavt saltinnhold prioriteres og bruk av salt i matlaging og på maten begrenses.			
✓ Kaldt drikkevann er alltid tilgjengelig, som tørstedrikk og til måltidene.			
✓ Det tilbys ekstra lett melk, skummet melk og/eller lettmelk daglig.			
✓ Dersom juice tilbys, overstiger ikke enhetene overstiger 250 ml.			
✓ Det tilbys ikke brus, saft og annen drikk tilsatt sukker eller søtstoff eller koffeinholdig drikk.			
✓ Bakevarer og andre produkter med mye sukker og/eller fett forbeholdes bare spesielle anledninger.			
✓ Sjokolade, godteri, potetgull og annen snacks tilbys ikke.			
✓ Det tilstrebes en miljøvennlig praksis med lite matsvinn og et mattilbud hvor plantebaserte matvarer og fisk er sentralt.			

SKJEMA: Godkjenning og tilsyn skoler

God praksis i skolen forutsetter følgende	Ja	Nei	*
Rutiner for lagring, tilberedning og servering av mat i samsvar med råd og regelverk fra Mattilsynet. Ref. f.eks. råd mht mat hygiene i veiledningsheftet "Bra mat i barnehagen", Helsedirektoratet og «Matplakat fra Mattilsynet.			
✓ Har såpedispenser og papirhåndklær ved alle håndvasker.			
✓ Bruker våtservietter eller egnet teknisk sprit og papirhåndklær på tur.			
✓ Skyller kniver og skjærebrett hver gang man skjærer opp nye matvarer.			
✓ Holder kjøkkenbenker ryddige og rene og har minst mulig mat stående fremme.			
✓ Skyller kjøkkenkluter etter bruk, henger dem fritt opp slik at de tørker og vasker dem på minst 60 °C eller legger dem i klor.			
✓ Sjekker jevnlig at kjøleskapstemperaturen er +4 °C eller noe lavere.			
✓ Rydder og vasker i kjøleskapet jevnlig.			
✓ Lar det ikke gå for lang tid mellom ev. tilberedning og servering av mat inkludert melk og melkeprodukter.			
✓ Oppbevarer mat som barna har med seg hjemmefra kjølig.			
✓ Setter pålegg og ev. rester av varm mat raskt til kjøling etter måltidet.			
✓ Holder rå og tillaget mat atskilt.			
✓ Unngår å lage mat ved sykdom som kan medføre smitte			

* Kommentarer:

§ 12. Psykososiale forhold

Virksomheten skal fremme trivsel og gode psykososiale forhold.

Utdrag § 9 A-4, Opplæringsloven. Aktivitetsplikt for å sikre at elever har eit trygt og godt psykososialt skolemiljø

Alle som arbeider på skolen, skal følgje med på om elevane har eit trygt og godt skolemiljø, og gripe inn mot krenking som mobbing, vald, diskriminering og trakassering dersom det er mogleg. Alle som arbeider på skolen, skal varsle rektor dersom dei får mistanke om eller kjennskap til at ein elev ikkje har eit trygt og godt skolemiljø. Rektor skal varsle skoleeigaren i alvorlege tilfelle. Ved mistanke om eller kjennskap til at ein elev ikkje har eit trygt og godt skolemiljø, skal skolen snarast undersøkje saka.

Utdrag § 9 A-8, Opplæringsloven. Elevdeltaking i arbeidet med skolemiljøet

Elevane skal få ta del i planlegginga og gjennomføringa av arbeidet for eit trygt og godt skolemiljø. Elevrådet kan oppnemne representantar til å vareta elevane sine interesser overfor skolen og styresmaktene i skolemiljø saker. Dersom det finst eit arbeidsmiljøutval eller liknande organ ved skolen, kan elevane møte med opp til to representantar når utvalet behandlar saker som gjeld skolemiljøet.

God praksis i skolen forutsetter følgende	Ja	Nei	*
Oversikt over det psykososiale miljøet i skolen.			
Plan for skolens systematiske og kontinuerlige arbeid for å oppnå et godt psykososialt miljø og rutiner for oppdatering og oppfølging av planen.			
Metoder og rutiner for avdekking av krenkende adferd.			
Metoder og rutiner for oppfølging av eventuelle hendelser mht krenkende adferd.			
Rutiner for samarbeid mellom skolen og foreldrene om forebyggende og holdningsskapende arbeid.			
Rutiner for samarbeid med skolehelsetjeneste, PPT, barnevern.			
Rutiner for håndtering av alvorlige, uforutsette hendelser som ulykker, dødsfall o.l.			
Annet	Ja	Nei	*
Har skolen rutiner for samarbeid med elever om det forebyggende arbeidet?			
Er det utarbeidet mandat for samarbeidsfora med foreldre / elever?			
Blir samarbeidsutvalg, skolemiljøutvalg, elevråd og foreldreutvalg holdt løpende orientert om forhold (bl.a. hendelser og vedtak) som har betydning for skolemiljøet?			
Har skolen rutiner for ivaretagelse av aktivitetsplikten i § 9 A i opplæringsloven?			

* Kommentarer:

§ 13. Rengjøring og vedlikehold

De deler av virksomhetens innendørs arealer som er i daglig bruk, skal ha forsvarlig renhold etter hygienisk tilfredsstillende metoder. Hovedrengjøring skal gjennomføres årlig i innendørs arealer. Uteområdet og tekniske anlegg skal vedlikeholdes og rengjøres etter behov.

God praksis i skolen forutsetter følgende	Ja	Nei	*
Oppdatert renholdsplan som omfatter daglig og periodisk renhold, renhold på uteområdet og tekniske anlegg, samt rutiner for hvor ofte planen skal revideres. Ref. veileder – renholdsplanen er utarbeidet i samarbeid mellom skolen og renholdsansvarlig og inneholder:			
✓ Arbeidstid for regelmessig/daglig/ukentlig renhold.			
✓ Hva som utføres i regelmessig/daglig/ukentlig mht renhold.			
✓ Plan for periodisk renhold/hovedrenhold.			
✓ Plan for lettere vedlikehold.			
✓ Bygg, etasje, romnummer, romtype, rengjøringsareal, gulvbelegg, frekvens og kvalitetsprofil.			
✓ Beregnet renholdstid – minimum akseptert renholdstid.			
✓ Alle forhold av betydning for renholdsbehovet, for eksempel møblering, ventilasjonskanaler, lysarmaturer og avfallshåndtering.			
✓ Relevante rutiner, for eksempel renholdsinspeksjoner, tider for renholdet og sikkerhetsrutiner knyttet til oppbevaring av nøkler, låsing og alarmer.			
✓ Plan for støvtørking av høye flater, vask av vegger og tak, ventiler mv.			
✓ Skolens medvirkning i renholdet.			
Renholdsplan for nybygg og større ombygginger foreligger også i byggeprosessen.			
Regler for hvordan elever, ansatte og andre som bruker skolens inne- og uteområder kan bidra for å forenkle renhold og vedlikehold ved for eksempel oppbevaring av yttertøy, ordenselevenes ansvar.			
En renholdsansvarlig har den daglige kontakten med renholderne.			
Rutiner for håndtering av bortfall av renholdet i perioder med f.eks. sykdom eller streik.			
Eier/leder av skolen sørger for at renholdspersonell har nødvendig kunnskap om renholdets betydning for innemiljø og smittespredning.			
Vedtatt plan for vedlikehold av skolebygningen.			

* Kommentarer:

§ 14. Sikkerhet og helsemessig beredskap

Virksomheten skal planlegges og drives slik at skader og ulykker forebygges. Virksomheten skal ha rutiner og utstyr for håndtering av ulykkes- og faresituasjoner. Rutinene og sikkerhetsutstyret skal være kjent for alle, herunder barn og elever.

§ 16. Ettersyn og vedlikehold (Forskrift om sikkerhet ved lekeplassutstyr)

Den som anskaffer eller eier lekeplassutstyr er ansvarlig for jevnlig ettersyn og nødvendig vedlikehold, slik at utstyrets sikkerhetsegenskaper opprettholdes.

God praksis i skolen forutsetter følgende	Ja	Nei	*
Avklaring av roller og ansvar for arbeidet med sikkerhet og helsemessig beredskap internt og overfor andre involverte enheter, f.eks. en eiendomsavdeling.			
Jevnlige risikovurderinger som legges til grunn for skolens forebyggende arbeid.			
Oppdatert beredskapsplan, varslingsrutiner, samt rutiner og utstyr for håndtering av ulykkes- og faresituasjoner.			
Opplæring i sikkerhetsarbeid og bruk av sikkerhetsutstyr.			
Rutiner for sikkerhet på tur og andre aktiviteter utenfor skolens område som både ansatte, elever og foreldre er kjent med.			
Rutiner for registrering og oppfølging av ulykker, skader og nestenulykker.			
Foresatte og elevene involveres når det gjennomføres vernerunder.			
Sjekkliste for sikkerhet på ute- og inneområdet.			
Beredskapsgruppe med ansvar for å utvikle og vedlikeholde skolens beredskapsplan.			
Annet	Ja	Nei	*
Har virksomheten bestemmelser om antall voksne pr. elev ved utflukter, turer, leirskoleopphold og lignende?			
Har skolen oppdaterte varslingslister?			
Har virksomheten rutiner som sikrer at utstyr til lekeplassen er godkjent etter forskrift om sikkerhet ved lekeplassutstyr?			
Har virksomheten låsbare skap for kjemikalier?			
Har ansatte fått opplæring i bruk av brannslukningsapparater?			
Har virksomheten rutiner for evakuering av bygningen(e)?			

* Kommentarer:

§ 15. Førstehjelp

Virksomheten skal ha førstehjelpsutstyr i tilstrekkelig mengde og av tilfredsstillende standard. Utstyret skal være forsvarlig plassert. Virksomhetens eier skal sørge for at alle ansatte er kjent med hvor utstyret oppbevares og hvordan førstehjelp ytes.

God praksis i skolen forutsetter følgende	Ja	Nei	*
Alle ansatte, herunder vikarer og praktikanter får opplæring i førstehjelp og kompetansen vedlikeholdes jevnlig.			
Hvilke ansatte som har deltatt på førstehjelpskurs og kurs i livredning dokumenteres.			
Ansatte som har ansvar for svømmeopplæring eller er med elever på tur til vann/sjø, har årlig oppdatert kompetansebevis for «Livredning for personale i skole og barnehage», jf. opplæringsloven §12-1 og rundskriv 1-2008-Utdanningsdirektoratet.			
Alle ansatte vet hvor førstehjelpsutstyret oppbevares og kan benytte det.			
Plasseringen av førstehjelpsutstyr på skolen er vurdert i forbindelse med risikovurderingen.			
Det finnes «førstehjelpspakker» som tas med på tur.			
Førstehjelpsutstyret kontrolleres og etterfylles regelmessig.			
Rutiner for varsling av foresatte ved uforutsette hendelser og uhell.			

*** Kommentarer:**

SKJEMA: Godkjenning og tilsyn skoler

§ 16. Tilrettelegging basert på opplysninger om helseforhold

Virksomheten skal oppfordre foresatte til elever og barn om å opplyse om forhold ved barnets helse som de ønsker at personalet skal ta særskilt hensyn til.

God praksis i skolen forutsetter følgende	Ja	Nei	*
Rutiner som sikrer at skolen får innhentet opplysninger om elevens helsetilstand.			
Rutiner for legemiddelhåndtering, herunder oppbevaring og utlevering av elevenes medisiner, er utarbeidet i samarbeid med kommunehelsetjenesten/helsetasjonen. (Ref. « Nasjonale rutiner for legemiddelhåndtering i barnehage, skole, skoleskolefritidsordning »)			
Rutiner for tilrettelegging for elever som trenger særlig oppfølging			
Annet	Ja	Nei	*
Har personalet underskrevet på taushetsløfte?			
Har skolen rutiner for:			
✓ Drøfting av saker med helsepersonell?			
✓ Dokumentasjon ved tverrfaglig samarbeid – inkl. samarbeid med helsepersonell?			
✓ Drøfting og ivaretagelse av opplysningsplikten til barneverntjenesten?			
Hvis ja, er alle ansatte gjort kjent med rutinene?			

* Kommentarer:

SKJEMA: Godkjenning og tilsyn skoler

§ 17. Smittevern

Virksomheten skal planlegges og drives slik at risikoen for spredning av smittsomme sykdommer blir så liten som praktisk mulig.

God praksis i skolen forutsetter følgende	Ja	Nei	*
Rutiner som sikrer at faglige råd fra Folkehelseinstituttet følges.			
Rutiner for varsling til smittevernlegen om utbrudd av smittsomme sykdommer.			
Rutiner for varsling av foreldre/foresatte ved utbrudd eller hyppig forekomst av smittsomme sykdommer.			
Annet	Ja	Nei	*
Har skolen rutiner for tuberkulosekontroll av ansatte?			
Har skolen rutiner for forebygging av legionella? (Dusjanelgg)			
Har skolen rutiner for informasjon om forebygging av smittsom hjernehinnebetennelse og mulighet for vaksinerings?			
Har skolen rutiner for håndtering av blod (f.eks. bruk av hansker og klorin)?			
Er det såpe/spriddispenser og papirhåndklær ved alle håndvasker?			

* Kommentarer:

SKJEMA: Godkjenning og tilsyn skoler

§ 18. Røyking

Det skal ikke røykes i virksomhetenes inneområde. I virksomheter som drives i private hjem, gjelder denne bestemmelsen bare i virksomhetens åpningstid.

God praksis i skolen forutsetter følgende	Ja	Nei	*
Dokumentasjon gjennom internkontrollsystemet på at skolens ute- og inneområder er tobakksfrie fra 1.7. 2014.			
Elevene er tobakksfrie i skoletiden.			
Informasjon til foresatte og foreldre om skadevirkninger av røyking, passiv røyking og snusbruk.			
Tobakksforebyggende arbeid.			

* Kommentarer:



§ 19. Inneklima/luftkvalitet

Virksomheten skal ha tilfredsstillende inneklima, herunder luftkvalitet. Temperaturregulering og ventilasjon skal være tilpasset bruksområdet og årstidsvariasjoner. Den relative luftfuktighet i rommene må ligge på et slikt nivå at fare for muggdannelser ikke forekommer. Ioniserende stråling skal ikke overskride et allment akseptert nivå.

§ 20. Belysning

Virksomhetens lokaler og uteområde skal ha en belysning som er tilfredsstillende i forhold til den bruk virksomheten er planlagt for.

§ 6. Grenseverdier og tiltaksgrense (Strålevernforskriften)

Radonreduserende tiltak skal iverksettes i barnehager, skoler mv. som er omfattet av forskrift 1. desember 1995 nr. 928 om miljørettet helsevern i skoler, barnehager mv. § 2, dersom radonnivået overstiger 100 Bq/m³ (tiltaksgrense). Nivået skal ikke overstige grenseverdien på 200 Bq/m³ i slike bygninger og lokaler.

God praksis i skolen forutsetter følgende	Ja	Nei	*
Skolen kan dokumentere et tilfredsstillende inneklima inkl. belysning.			
Folkehelseinstituttets anbefalte faglige normer for inneklima (<i>Rapport 2015:1</i>) legges til grunn for planlegging av nye eller rehabilitering av skolen, og ved endringer i drift.			
Det foretas regelmessig inneklimakartlegging.			
Skolen oppfordrer elevene til medvirkning for et best mulig inneklima.			
Det gjennomføres regelmessige vurderinger av belysningen i skolen, både innendørs og på uteområdet. / Det finnes rutiner for vedlikehold av belysning.			
Lyskulturs normer / <i>NS-en 12464-1</i> for belysning innendørs og på uteområdet legges til grunn for planlegging av nye eller rehabilitering av skoler, samt ved endringer i drift.			
Rutiner for håndtering av klager på inneklima foreligger.			
Annet	Ja	Nei	*
Er det foretatt radonmålinger i lokalene?			
Hvis det er det foretatt radonmålinger, var ev. nivået under 100 Bq/m ³ ?			
Hvis skolen har fagrom der det forekomme helseskadelig røyk, støv eller gasser: Er det spesialventilasjon og vernetiltak i tråd med Arbeidstilsynets bestemmelser?			
Har skolen oversikt over maks personbelastning i undervisningsrom mht tilfredsstillende inneklima?			
Har skolen mulighet til lufting gjennom vindu?			

* Kommentarer:

SKJEMA: Godkjenning og tilsyn skoler

§ 21. Lydforhold

Virksomhetens lokaler og uteområde skal ha tilfredsstillende lydforhold.

God praksis i skolen forutsetter følgende	Ja	Nei	*
Lydisolasjon mellom rom, samt utforming og akustikk som sikrer tilfredsstillende lydforhold og god taleforståelse.			
NS 8175:2012 om lydforhold legges til grunn for planlegging av nye skoler eller ved rehabilitering/endringer som er søknadspliktige etter plan og bygningsloven. For virksomheter byggemeldt før 2012 legges NS 8175:2008 til grunn.			
Det gjennomføres regelmessige vurderinger av lydforholdene i skolen, både innendørs og på uteområdet.			
Aktivitetene er tilrettelagt slik at innendørsstøy reduseres mest mulig			
Annet	Ja	Nei	*
Har skolen rutiner for håndtering av klager på lydforhold?			

* Kommentarer:

§ 22. Drikkevann

Virksomheten skal ha tilstrekkelig forsyning av hygienisk betryggende drikkevann som tilfredsstiller krav i forskrift av 1. januar 1995 nr. 68 om vannforsyning og drikkevann m.m.

God praksis i skolen forutsetter følgende	Ja	Nei	*
Skolen har en godkjent drikkevannstilførsel. (Gjelder uansett størrelse på skolen.)			
Rutiner for melding om svikt ved vannkilden eller kvaliteten på drikkevannet.			

* Kommentarer:

§ 23. Sanitære forhold

Virksomheten skal ha et tilstrekkelig antall tilgjengelige toaletter og vasker. Sanitære anlegg skal ha hygienisk tilfredsstillende utforming, kapasitet og standard.

God praksis i skolen forutsetter følgende	Ja	Nei	*
Antall toaletter/håndvasker er lett tilgjengelige og tilpasset behovet til skolen.			
Det er minst ett toalett pr. 20 elever.			
Minst ett toalett er rullestoltilpasset.			
Minst ett toalett nås fra uteområdene.			
Alle toaletter har såpedispenser, tørkemulighet og varmt og kaldt vann.			
Sanitæranleggene har en utforming, kapasitet og standard som er tilpasset skolens størrelse og elevenes behov både med hensyn til hygieniske forhold og for å hindre mobbing og utrygghet.			
Sanitæranleggene rengjøres regelmessig og har god ventilasjon.			
Fysiske og holdningsskapende tiltak for å forebygge krenkende adferd i forbindelse med bruk av skolens dusj- og toalettanlegg.			
Annet	Ja	Nei	*
Er gulvbelegg i sanitæranleggene lett å holde rene?			
Er det tilstrekkelig med antall dusjer og garderober ift behovet?			
Er det håndvasker i eller i tilknytning til undervisningsrom og garderober?			
Er det skillevegger på toalettanlegg som går fra gulv til tak?			

*** Kommentarer:**

§ 24. Avfallshåndtering

Virksomheten skal håndtere og oppbevare avfall på en hygienisk betryggende måte slik at ulemper, herunder smittefare, unngås. Avfall skal oppbevares forsvarlig. Egnede beholdere skal finnes i tilstrekkelig antall og være hensiktsmessig og forsvarlig plassert.

God praksis i skolen forutsetter følgende	Ja	Nei	*
Rutiner for avfallshåndtering som ikke medfører smittefare, luktulempet eller risiko for ulemper med skadedyr.			
Rutiner for håndtering av spesialavfall, herunder smittefarlig avfall.			
Avfallsbeholdere er plassert slik at brannrisiko reduseres mest mulig.			
Oversikt over hvem skolen kontakter dersom det oppstår problemer med avfallshåndteringen.			

* Kommentarer:

Avsluttende kommentarer: