Государственное санитарно-эпидемиологическое нормирование
Российской Федерации
Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

2.4.1. ГИГИЕНА. ГИГИЕНА ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ.
ДЕТСКИЕ ДОШКОЛЬНЫЕ УЧРЕЖДЕНИЯ

Санитарно-эпидемиологические требования к дошкольным группам, размещенным в жилых помещениях жилищного фонда

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы
СанПиН 2.4.1.3147—13

Издание официальное

Москва • 2014

gost.e-ecolog.ru

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

2.4.1. ГИГИЕНА. ГИГИЕНА ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ. ДЕТСКИЕ ДОШКОЛЬНЫЕ УЧРЕЖДЕНИЯ

Санитарно-эпидемиологические требования к дошкольным группам, размещенным в жилых помещениях жилищного фонда

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.1.3147—13

ББК 51.28я8
С18

С18 **Санитарно**-эпидемиологические требования к дошкольным группам, размещенным в жилых помещениях жилищного фонда: Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.—М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2014.—23 с.

ISBN 978—5—7508—1253—0

1. Разработаны: Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (И. В. Брагина, О. И. Аксенова, А. А. Горский, Г. Е. Иванов, С. И. Плаксин, В. Н. Брагина); ФБУН «Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены» Роспотребнадзора (Ю. В. Ерофеев); кафедрой гигиены детей и подростков ГБОУ ДПО РМАПО Минздрава России (А. Г. Сухарев, Л. Ф. Игнатова, О. А. Шелонина, Н. М. Цыренова, В. В. Стан, Ю. А. Лукашова) при участии: Управления Роспотребнадзора по Омской области (И. И. Новикова), Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю (М. И. Сорокина), Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю (Е. В. Михальская), Управления Роспотребнадзора по Тульской области (Ю. Е. Старченкова), Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю (Н. Н. Борисюк), Управления Роспотребнадзора по Московской области (Е. В. Черныш), Управления Роспотребнадзора по городу Москве (Т. П. Рябенко, Н. Н. Григорьева), ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тульской области» (О. И. Денисова), Общественной Палаты Российской Федерации по образованию и науке (Л. Н. Духанина), АНОО «Филипп» (М. А. Шилкина), «Агентства Стратегических инициатив» (И. А. Петрунина).

2. Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19 декабря 2013 года № 68.

3. Зарегистрированы Минюстом России 3 февраля 2014 года, регистрационный номер 31209.

4. Вводятся в действие по истечении десяти дней после дня их официального опубликования в «Российской газете» одновременно на всей территории Российской Федерации.

5. Введены впервые.

ББК 51.28я8

ISBN 978—5—7508—1253—0

© Роспотребнадзор, 2014
© Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2014

ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

19.12.2013 Москва № 68

Об утверждении СанПиН 2.4.1.3147—13 «Санитарно-эпидемиологические требования к дошкольным группам, размещенным в жилых помещениях жилищного фонда»

В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 14, ст. 1650; 2002, № 1 (ч. 1), ст. 2; 2003, № 2, ст. 167; № 27 (ч. 1), ст. 2700; 2004, № 35, ст. 3607; 2005, № 19, ст. 1752; 2006, № 1, ст. 10; № 52 (ч. 1), ст. 5498; 2007, № 1 (ч. 1), ст. 21, ст. 29; 2007, № 27, ст. 3213; № 46, ст. 5554; № 49, ст. 6070; 2008, № 24, ст. 2801; № 29 (ч. 1), ст. 3418; № 30 (ч. 2), ст. 3616; № 44, ст. 4984; № 52 (ч. 1), ст. 6223; 2009, № 1, ст. 17; 2010, № 40, ст. 4969; 2011, № 1, ст. 6; № 30 (ч. 1), ст. 4563, ст. 4590, ст. 4591, ст. 4596; № 50, ст. 7359; 2012, № 24, ст. 3069; № 26, ст. 3446; 2013, № 30 (ч. 1), ст. 4079; № 48, ст. 6165) и постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 № 554 «Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 31, ст. 3295; 2004, № 8, ст. 663; 2004, № 47, ст. 4666; 2005, № 39, ст. 3953)

ПОСТАНОВЛЯЮ:

Утвердить санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.1.3147—13 «Санитарно-эпидемиологические требования к дошкольным группам, размещенным в жилых помещениях жилищного фонда» (приложение).

Врио Главного государственного
санитарного врача Российской Федерации А.Ю. Попова

Содержание

I. Общие положения и область применения 5
II. Требования к жилым помещениям, их оборудованию и содержанию 7
III. Требования к организации питания 11
IV. Требования к приему детей в дошкольные группы и организации режима дня дошкольной группы 18
V. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиеническому воспитанию и обучению, личной гигиене персонала дошкольной группы 19
VI. Требования к соблюдению санитарных правил 20
Приложение 1. Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании 21
Приложение 2. Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей 22

Приложение

УТВЕРЖДЕНЫ
постановлением Главного
государственного санитарного
врача Российской Федерации
от 19 декабря 2013 г. № 68

2.4.1. ГИГИЕНА. ГИГИЕНА ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ.
ДЕТСКИЕ ДОШКОЛЬНЫЕ УЧРЕЖДЕНИЯ

Санитарно-эпидемиологические требования к дошкольным группам, размещенным в жилых помещениях жилищного фонда

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.1.3147—13

I. Общие положения и область применения

1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее – санитарные правила) направлены на охрану здоровья детей при осуществлении деятельности по уходу и присмотру, а также деятельности по воспитанию и/или обучению детей в дошкольных группах, размещенных в жилых помещениях жилищного фонда (далее – жилые помещения).

1.2. Настоящие санитарные правила распространяются на следующие виды дошкольных групп:

• группы общеразвивающей направленности, в которых осуществляется реализация образовательной программы дошкольного образования;

• группы по присмотру, уходу и развитию, в которых не осуществляется реализация образовательной программы дошкольного образования;

• семейные дошкольные группы с целью удовлетворения потребности населения в услугах дошкольного образования в семьях, общеразвивающей направленности или осуществляющие присмотр и уход за детьми без реализации образовательной программы дошкольного образования.

Допускается размещение в жилых помещениях:

• дошкольных групп компенсирующей направленности для детей с ограниченными возможностями здоровья, в которых осуществляется

реализация адаптированной образовательной программы дошкольного образования и/или присмотр и уход;

• дошкольных групп комбинированной направленности, в которых осуществляется совместное образование здоровых детей и детей с ограниченными возможностями здоровья и/или присмотр и уход.

1.3. Настоящие санитарные правила устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к:

• жилым помещениям, оборудованию и содержанию жилых помещений при размещении в них дошкольных групп;

• организации питания детей дошкольных групп;

• приему детей в дошкольные группы;

• организации режима дня детей в дошкольной группе;

• прохождению медосмотра, гигиенической подготовке и личной гигиене персонала дошкольных групп.

1.4. Жилые помещения при размещении в них дошкольных групп должны отвечать санитарно-эпидемиологическим требованиям к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях и настоящим санитарным правилам.

1.5. В дошкольные группы принимаются дети в возрасте до 8 лет. Количество детей определяется исходя из расчета площади не менее 2,0 $м^2$ в игровой комнате на одного ребенка, фактически находящегося в группе. Допускается формирование разновозрастных групп.

1.6. Дошкольные группы могут функционировать в режиме кратковременного пребывания (до 5 ч в день), сокращенного дня (8—10-часового пребывания), полного дня (10,5—12-часового пребывания), продленного дня (13—14-часового пребывания).

1.7. Настоящие санитарные правила являются обязательными для исполнения всеми гражданами, юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, деятельность которых связана с оказанием услуг по присмотру и уходу за детьми, их образованию.

1.8. Функционирование дошкольных групп, реализующих образовательную программу дошкольного образования, осуществляется при наличии заключения, подтверждающего соответствие жилого помещения и оборудования жилого помещения санитарному законодательству и настоящим санитарным правилам, выданного органом, уполномоченным осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор и федеральный государственный надзор в области защиты прав потребителей в целях лицензирования образовательной деятельности.

1.9. Контроль за выполнением настоящих санитарных правил осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации органами, уполномоченными на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора*.

II. Требования к жилым помещениям, их оборудованию и содержанию

2.1. Дошкольные группы размещаются в жилых помещениях, обеспеченных системами централизованного или нецентрализованного водоснабжения, канализации, отопления, вентиляции и электроснабжения.

При отсутствии централизованного водоснабжения и канализации помещения дошкольных групп оборудуют внутренними системами водоснабжения для механизированной подачи воды и канализации при условии устройства выгреба или локальных очистных сооружений.

Вода должна отвечать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде.

Допускается использование печного отопления. При организации печного отопления топка устраивается в недоступном для детей месте.

Концентрация вредных веществ воздуха в помещениях с постоянным пребыванием детей не должна превышать предельно допустимые концентрации (ПДК) для атмосферного воздуха населенных мест.

2.2. Температура воздуха в помещениях в период пребывания детей должна поддерживаться в пределах от 21 до 24 °С, относительная влажность 40—60 %. Во время сна детей температура воздуха в помещении должна поддерживаться в пределах от 19 до 20 °С.

Все помещения дошкольной организации должны ежедневно проветриваться. Проветривание проводится в отсутствие детей.

При проветривании допускается кратковременное снижение температуры воздуха в помещении, но не более чем на 4 °С.

Контроль за температурой воздуха во всех основных помещениях пребывания детей осуществляется с помощью бытовых термометров.

2.3. Уровни естественного и искусственного освещения в помещениях пребывания детей должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий.

---

* Постановление Правительства Российской Федерации от 05.06.2013 № 476 «О вопросах государственного контроля (надзора) и признании утратившими силу некоторых актов Правительства Российской Федерации» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 24, ст. 2999).

При одностороннем освещении помещения, глубина которого более 6 м, места для проведения игр и занятий по реализации образовательных программ дошкольного образования должны быть обеспечены дополнительными источниками искусственного освещения.

2.4. Стены и потолки помещений должны иметь поверхность, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию. Стены и потолки не должны быть поражены грибком.

Все строительные и отделочные материалы должны быть безвредными для здоровья человека и иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Возможно использование для внутренней отделки помещений обоев, допускающих проведение уборки влажным способом и дезинфекцию.

2.5. Набор помещений дошкольных групп и их оборудование обеспечивается с учетом режима их функционирования.

2.5.1. Для дошкольных групп кратковременного пребывания детей до 5 ч предусматривается следующий набор помещений или выделяются места в помещениях:

- место (помещение), оборудованное шкафчиками или вешалками для верхней одежды и полками для обуви;
- игровая комната для проведения занятий, игр;
- помещение (место в игровой комнате) для сна;
- место (в помещении кухни или игровой комнаты) для организации питьевого режима;
- кухня для хранения пищевых продуктов, приготовления пищи, мытья и хранения посуды, разделочного инвентаря и столовых приборов при организации питания;
- место для хранения полотенец;
- место (шкаф) для хранения уборочного инвентаря;
- туалет;
- умывальная комната.

Допускается не организовывать питание в режиме дня и не оборудовать кухню, а также помещение (место) для сна для дошкольных групп, в которых дети пребывают до 4 ч и в режиме дня которых не предусмотрена организация питания и сна детей.

Допускается использование туалета и умывальной комнаты персоналом дошкольной группы.

2.5.2. Для дошкольных групп сокращенного, полного и продленного дня пребывания детей (от 5 до 14 ч) предусматривается следующий набор помещений и/или мест:

• место (помещение), оборудованное шкафчиками или вешалками для верхней одежды и полками для обуви;

• игровая комната для проведения занятий, игр;

• помещение (место в игровой комнате) для сна;

• кухня для хранения пищевых продуктов, приготовления пищи, мытья и хранения посуды, разделочного инвентаря и столовых приборов;

• помещение (место в игровой комнате или на кухне) для приема пищи детьми;

• место (в помещении кухни или игровой комнаты) для организации питьевого режима;

• помещение (место) для хранения белья;

• место (шкаф) для хранения уборочного инвентаря;

• туалет;

• умывальная комната.

Допускается оборудование места для приема пищи в помещении игровой комнаты и/или кухни.

Допускается использование туалета и умывальной комнаты персоналом дошкольной группы.

2.5.3. Туалет, предназначенный для детей, оборудуется унитазом. Каждый фактически находящийся в дошкольной группе ребенок в возрасте 5—8 лет обеспечивается персональным (или одноразовым) сидением на унитаз, изготовленным из материалов, безвредных для здоровья человека и допускающих их обработку моющими и дезинфицирующими средствами. Дети в возрасте до 5 лет, фактически находящиеся в дошкольной группе, обеспечиваются персональными горшками. Допускается обеспечение детей в возрасте от 4 до 5 лет персональным (или одноразовым) сидением на унитаз.

Возможно совмещение в одном туалетном помещении туалета для детей и персонала дошкольной группы.

2.5.4. В умывальных помещениях устанавливаются вешалки для полотенец. Каждый фактически находящийся в дошкольной группе ребенок обеспечивается индивидуальным полотенцем для рук, а при организации сна – индивидуальным полотенцем для ног. Допускается использование одноразовых полотенец для рук.

Возможно совмещение в одном помещении туалета и умывальной комнаты.

2.5.5. В дошкольных группах обеспечиваются условия для просушивания верхней одежды и обуви детей.

2.6. Столы, стулья и кровати должны соответствовать росту и возрасту детей. Подбор столов и стульев для детей следует проводить с учетом антропометрических показателей согласно табл. 1.

Таблица 1

Основные размеры столов и стульев для детей младенческого и раннего возраста и дошкольного возраста

Группа роста детей, мм	Группа мебели	Высота стола, мм	Высота стула, мм
до 850	00	340	180
свыше 850 до 1 000	0	400	220
1 000—1 150	1	460	260
1 150—1 300	2	520	300
1 300–1 450	3	580	340
1 450—1 600	4	640	380

2.7. Для игр детей используют игрушки, выполненные из материалов, безвредных для здоровья человека, допускающих влажную обработку (стирку) и дезинфекцию.

2.8. Размещение аквариумов, животных, птиц в помещениях групповых не допускается.

2.9. Помещения для организации сна оборудуют кроватями. Кровати должны соответствовать росту детей. Расстановка кроватей должна обеспечивать свободный проход детей между кроватями, кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами.

Допускается организовывать дневной сон детей дошкольных групп на раскладных кроватях с жестким ложем или на трансформируемых (выдвижных, выкатных) одно- трехуровневых кроватях.

При использовании раскладных кроватей должно быть предусмотрено место для их хранения, а также для индивидуального хранения постельных принадлежностей и белья.

2.10. Дети обеспечиваются индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами из расчета по 3 комплекта на каждого ребенка.

Постельное белье маркируется индивидуально для каждого ребенка. Допускается использование личного постельного белья.

Для использованного (грязного) белья предусматривается специальная ёмкость (бак, ведро) или клеенчатый (пластиковый) мешок с соответствующей маркировкой.

2.11. В дошкольных группах, работающих с организацией дневного сна детей, рекомендуется обеспечить условия для стирки и глажения постельного белья, полотенец. Допускается организация централизованной стирки постельного белья и полотенец в прачечных.

2.12. Не допускается сушка белья, одежды и обуви в игровой комнате, спальне, кухне.

2.13. Все помещения убираются влажным способом с применением моющих средств ежедневно. Оконные стекла и светильники моются по мере загрязнения.

Ванны, раковины, унитазы, сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются ежедневно с применением моющих средств, безвредных для здоровья человека. Горшки моются после каждого использования.

2.14. Новые игрушки (за исключением мягконабивных) перед началом использования детьми моются проточной водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей, в дальнейшем – моются ежедневно в конце дня. Пенолатексные ворсованные игрушки и мягконабивные игрушки обрабатываются согласно инструкции изготовителя и используются только в качестве дидактических пособий.

2.15. Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю.

III. Требования к организации питания

3.1. Приготовление пищи для детей осуществляется в помещении кухни.

Кухня оборудуется холодильным и технологическим оборудованием; электроплитой (газовой плитой) с духовкой; двухсекционной мойкой (допускается односекционная мойка при количестве детей в группе не более 10); посудой (столовой, кухонной), разделочным инвентарем (досками, ножами); рабочими столами для разделки пищевых продуктов и приготовления блюд (не менее двух); полками и/или тумбами, шкафами для раздельного хранения столовой, кухонной посуды, разделочного инвентаря и пищевых продуктов. Допускается использование посудомоечной машины.

3.2. Столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должны быть изготовлены из материалов, безопасных для здоровья человека. Столы и кухонная посуда маркируются: «сырая продукция» и «готовая продукция» для раздельной обработки сырых и готовых пищевых продуктов и приготовления блюд.

Для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски, мясорубки, овощерезки. Допускается использование кухонного комбайна с насадками для раздельной обработки сырых и готовых продуктов.

Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции. Доски не должны иметь дефектов (щелей, зазоров, сколов).

Разделочный инвентарь (разделочные доски, ножи) маркируется: «ГП» – для готовой продукции (вареного мяса, вареной рыбы, вареных овощей, зелени, готовых к употреблению), «СП» – для сырой продукции (сырого мяса, сырой рыбы, сырых овощей), «СК» – для сырых кур, «Гастрономия» – для сыра, масла, колбас, «Хлеб», «Сельдь».

Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать количеству детей, фактически находящихся в группе.

3.3. Приготовление пищи для детей дошкольных групп осуществляется из продовольственного сырья (полуфабрикатов) непосредственно на кухне жилого помещения.

Пищевые продукты для приготовления блюд, приобретенные в продуктовых магазинах и на рынках, должны иметь маркировочные ярлыки (этикетки) и документы, подтверждающие факт приобретения пищевых продуктов (кассовый чек или копия чека и/или товарно-транспортная накладная и/или счет-фактура), которые сохраняются до окончания срока реализации пищевых продуктов и блюд.

Допускается доставка готовых блюд и кулинарных изделий, полуфабрикатов в дошкольные группы из комбинатов питания, пищеблоков дошкольных образовательных организаций, общеобразовательных организаций и организаций общественного питания.

Доставка готовых блюд должна осуществляться в изотермической таре. Готовые первые и вторые блюда могут находиться в изотермической таре (термосах), обеспечивающих поддержание температуры горячих блюд 60—65 °С перед их раздачей, но не более 2 ч.

При централизованной поставке продукции и продовольственного сырья (из комбината питания, школьной базовой столовой и других) для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или произ-

водителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший.

Не допускаются закупка пищевых продуктов с истекшими сроками годности и признаками порчи.

3.4. При хранении продуктов должны соблюдаться условия хранения и сроки годности продуктов, указанные производителем.

Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для раздельного хранения сырых и готовых к употреблению пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки, и суточных проб.

Разрешается хранить в одном холодильном шкафу гастрономические продукты (масло, сыр, творог, молоко и молочно-кислую продукцию, колбасу и колбасные изделия).

При использовании одного холодильного шкафа хранение гастрономических продуктов осуществляют на верхних полках, охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей – на нижних полках.

Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевых продуктов используют термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля заносятся ежедневно в журнал в соответствии с прилож. 1.

3.5. Питание детей должно быть организовано в соответствии с примерным меню, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей.

Для составления примерного меню используется сборник рецептур для детского питания.

Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

Блюда и кулинарные изделия готовятся в строгом соответствии с технологией приготовления.

Завтрак включает горячие блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и другие), бутерброд и горячий напиток.

Обед включает закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель).

Полдник включает напиток (молоко, кисло-молочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд.

Ужин включает рыбные или мясные или овощные или творожные блюда, горячие напитки.

3.6. Для детей разного возраста должны соблюдаться суммарные объемы блюд по приемам пищи в соответствии с табл. 2.

Таблица 2

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)

Возраст детей	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
от 1 года до 3 лет	350—450	450—550	200—250	400—500
от 3 до 8 лет	400—550	600—800	250—350	450—600

3.7. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыба кусками запекаются при температуре 250—280 °С в течение 20—25 мин.

Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.

При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке – кипячению в бульоне в течение 5—7 мин и хранится в нем при температуре +75 °С до раздачи не более 1 ч.

Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8—10 мин при температуре 180—200 °С, слоем не более 2,5—3,0 см; запеканки – 20—30 мин при температуре 220—280 °С, слоем не более 3—4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 мин при температуре (4 ± 2) °С.

Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180—200 °С в течение 8—10 мин.

Яйцо варится после закипания воды 10 мин.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре допускается использование овощепротирочной машины.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растапливаться и доводиться до кипения).

Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1 : 6) без последующей промывки.

Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отвариваются после закипания воды в течение 5 мин.

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

3.8. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промываются проточной водой.

3.9. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру 60—65 °С; холодные закуски, салаты, напитки – не ниже 15 °С.

3.10. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

3.11. Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 мин небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо удалить наружные листы.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи допускается хранить в холодной воде не более 2 ч.

3.12. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

3.13. При кулинарной обработке овощи очищаются непосредственно перед их приготовлением. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отариванию в очищенном виде, чистятся непосредственно перед варкой и варятся в подсоленной воде (кроме свеклы).

3.14. Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варятся в кожуре.

3.15. Изготовление салатов и их заправка осуществляются непосредственно перед раздачей.

Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 ч при температуре (4 ± 2) °С.

В качестве заправки салатов используется растительное масло. Использование майонеза для заправки салатов не допускается.

Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 мин при температуре (4 ± 2) °С.

3.16. Фрукты, включая цитрусовые, моются перед выдачей их детям.

3.17. Кефир, ряженка, простокваша и другие кисло-молочные продукты порционируются в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

3.18. Выдача готовой пищи детям осуществляется после проведения бракеража готовой продукции, в ходе которого оцениваются органолептические свойства (цвет, запах, вкус, консистенция) всех готовых к выдаче блюд и продуктов. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале (табл. 3).

Таблица 3

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (образец)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подпись лица, проводившего бракераж
1	2	3	4	5	6

3.19. От всех приготовленных и реализованных в соответствии с меню блюд и кулинарных изделий должны оставляться суточные пробы. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 г; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются прокипяченными ложками в прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками (каждая порция – в отдельную посуду) и сохраняются в течение не менее 48 ч в холодильнике при температуре не выше 6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием приема пищи и даты отбора.

3.20. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевых продуктов, указанных в прилож. 2;
- изготовление творога и других кисло-молочных продуктов, зельцев, яичницы-глазуньи;
- изготовление холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья без термической обработки;

• использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

3.21. Порционирование блюд в столовую посуду осуществляется на кухне или в специально выделенном месте (столе) в игровой комнате.

3.22. Кратность приема пищи определяется временем пребывания детей и режимом работы дошкольной группы (завтрак или обед, или завтрак и обед, или полдник).

Прием пищи организуется с интервалом не более 4 ч.

Режим питания детей по отдельным приемам пищи, в зависимости от их времени пребывания в дошкольных группах, представлен в табл. 4.

Таблица 4

Рекомендуемый режим питания детей

Время приема пищи	Режим питания детей в дошкольных группах, в зависимости от времени пребывания в дошкольной группе	
	8—10 ч	11—12 ч
8^{30}—9^{00}	завтрак	завтрак
10^{30}—11^{00} (рекомендуемый)	второй завтрак	второй завтрак
12^{00}—13^{00}	обед	обед
15^{30}—16^{00}	полдник	полдник
18^{30}—19^{00}	–	ужин

3.23. Мытье столовой посуды должно быть организовано на кухне. Мытье столовой посуды осуществляется отдельно от кухонной посуды.

В дошкольной группе мытье столовой и кухонной посуды, инвентаря, съемных деталей технологического оборудования проводится в следующем порядке:

• механическое удаление остатков пищи;

• мытье в воде с добавлением моющих средств;

• ополаскивание горячей проточной водой.

Столы для обработки сырой и готовой продукции, инвентарь, технологическое оборудование моются после каждой технологической операции.

При наличии порезов, ожогов допускают к приготовлению и раздаче пищи лиц при условии их работы в перчатках.

3.24. Для дошкольных групп организуется питьевой режим с использованием питьевой воды, расфасованной в емкости, или бутилиро-

ванной, или кипячёной питьевой воды. По качеству и безопасности питьевая вода должна отвечать требованиям к питьевой воде. Кипячёную воду не рекомендуется хранить более 3 ч.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой.

Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя.

IV. Требования к приему детей в дошкольные группы и организации режима дня дошкольной группы

4.1. Прием детей, впервые поступающих в дошкольные группы, осуществляется на основании медицинского заключения.

4.2. Ежедневный прием детей проводится воспитателем, который опрашивает родителей о состоянии здоровья детей. Больные дети или дети с подозрением на заболевание в дошкольные группы не принимаются.

При выявлении случаев заболеваний у детей в течение дня (повышение температуры, появление сыпи, болей, рвоты, поноса и других отклонений в состоянии здоровья) необходимо незамедлительно сообщать в территориальные организации здравоохранения. Заболевшие в течение дня дети изолируются от здоровых детей до прихода родителей или их госпитализации в лечебно-профилактическую организацию с информированием родителей.

4.3. После перенесенного заболевания, а также отсутствия более 5 дней (за исключением выходных и праздничных дней) дети принимаются в дошкольные группы только при наличии медицинской справки о состоянии здоровья.

4.4. Режим дня должен соответствовать возрастным особенностям детей и способствовать их гармоничному развитию. Максимальная продолжительность непрерывного бодрствования детей 3—8 лет составляет 5,5—6,0 ч, до 3 лет – в соответствии с медицинскими рекомендациями.

4.5. Суммарная продолжительность ежедневных прогулок в течение дня составляет 3—4 ч. Продолжительность прогулки определяется воспитателем в зависимости от климатических условий.

4.6. Прогулки организовываются 2 раза в день: в первую половину дня и во вторую половину дня – после дневного сна или перед уходом детей домой.

Продолжительность дневного сна для детей дошкольного возраста составляет 2 ч.

4.7. При реализации образовательной программы (части образовательной программы), за исключением игровой, познавательно-исследовательской, художественно-творческой деятельности, продолжительность занятий составляет: для детей от 3 до 4 лет – не более 15 мин, для детей от 4 до 5 лет – не более 20 мин, для детей от 5 до 6 лет – не более 25 мин, для детей от 6 до 8 лет – не более 30 мин. Занятия рекомендуется организовывать в первой половине дня. Перерывы между такими занятиями должны составлять не менее 10 мин. В середине занятия проводят физкультминутку.

4.8. При осуществлении образовательной деятельности в иных организационных формах (в виде игровой, познавательно-исследовательской, художественно-творческой деятельности, в том числе в форме мастерских, секций, экскурсий) продолжительность занятий не регламентируется.

4.9. Двигательный режим, физические упражнения и закаливающие мероприятия осуществляются с учетом состояния здоровья, возраста детей и времени года.

4.10. Для организации прогулок используются оборудованные детские площадки. Допускается использование внутридомовых территорий, скверов и парков.

V. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиеническому воспитанию и обучению, личной гигиене персонала дошкольной группы

5.1. Персонал дошкольных групп проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке*; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям, – не реже 1 раза в год.

---

* Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» (зарегистрирован Минюстом России 21.10.2011, регистрационный номер 22111), с изменениями, внесенными приказом Минздрава России от 15.05.2013 № 296н (зарегистрирован Минюстом России 03.07.2013, регистрационный номер 28970).

Персонал дошкольной группы прививается в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям*.

5.2. Каждый работник дошкольных групп должен иметь личную медицинскую книжку, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, сведения о допуске к работе.

5.3. Работники дошкольных групп должны соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти.

5.4. Медицинское обслуживание детей дошкольной группы осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации.

VI. Требования к соблюдению санитарных правил

6.1. Руководитель дошкольной группы отвечает за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил, в том числе обеспечивает:

- наличие санитарных правил и доведение их содержания до персонала дошкольной группы;
- выполнение требований санитарных правил персоналом дошкольной группы;
- создание необходимых условий для соблюдения санитарных правил.

6.2. За нарушение санитарного законодательства руководитель дошкольной группы, а также должностные лица, нарушившие требования санитарных правил, несут ответственность в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

---

* Приказ Минздравсоцразвития России от 31.01.2011 № 51н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям» (В государственной регистрации не нуждается. Письмо Минюста России от 17.02.2011, регистрационный номер 01/8577-ДК).

Приложение 1

Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (образец)

	Наименование единицы холодильного оборудования	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия)					
		1	2	3	4	5	6

Приложение 2

Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей

Мясо и мясопродукты:

– мясо диких животных;

– коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;

– мясо третьей и четвертой категории;

– мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20 %;

– субпродукты, кроме печени, языка, сердца;

– кровяные и ливерные колбасы;

– непотрошеная птица (куры, индейки);

– мясо водоплавающих птиц.

Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы:

– зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов;

– блюда, не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель).

Консервы:

– консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.

Пищевые жиры:

– кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры;

– сливочное масло жирностью ниже 72 %;

– жареные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделия, чипсы.

Молоко и молочные продукты:

– молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных;

– молоко, не прошедшее пастеризацию;

– молочные продукты, творожные сырки с использованием растительных жиров;

– мороженое;

– творог из непастеризованного молока;

– фляжная сметана без термической обработки;

– простокваша «самоквас».

Яйца:

– яйца водоплавающих птиц;

– яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой»;

– яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

Кондитерские изделия:

– кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы.

Прочие продукты и блюда:

– любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома;

– первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;

– крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;

– грибы, кулинарные изделия из грибов;

– квас, газированные напитки;

– уксус, горчица, хрен, перец острый и другие острые приправы и содержащие их пищевые продукты, включая острые соусы, кетчупы, майонезы и майонезные соусы;

– маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) с применением уксуса, не прошедшие перед выдачей термическую обработку;

– кофе натуральный;

– ядра абрикосовой косточки, арахиса;

– карамель, в том числе леденцовая;

– продукты, в том числе кондитерские изделия, содержащие алкоголь;

– кумыс и другие кисло-молочные продукты с содержанием этанола (более 0,5 %).

Санитарно-эпидемиологические требования к дошкольным группам, размещенным в жилых помещениях жилищного фонда

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.1.3147—13

Редактор Н. В. Кожока
Технический редактор Е. В. Ломанова

Подписано в печать 12.02.14

Формат 60x88/16 Печ. л. 1,5

Тираж 500 экз. Заказ 13

Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
127994, Москва, Вадковский пер., д. 18, стр. 5, 7

Оригинал-макет подготовлен к печати и тиражирован
отделом издательского обеспечения
Федерального центра гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора
117105, Москва, Варшавское ш., 19а

Отделение реализации, тел./факс 8(495)952-50-89

gost.e-ecolog.ru