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

2.4.1 ГИГИЕНА ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ.
ДЕТСКИЕ ДОШКОЛЬНЫЕ УЧРЕЖДЕНИЯ

Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы
СанПиН 2.4.1.2660-10

Издание официальное

gost.e-ecolog.ru

Москва 2010

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

2.4.1. ГИГИЕНА ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ.
ДЕТСКИЕ ДОШКОЛЬНЫЕ УЧРЕЖДЕНИЯ

Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы
СанПиН 2.4.1.2660—10

ББК 51.28я8
С18

С18 **Санитарно**-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях: Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.—М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2010.—91 с.

ISBN 978—5—7508—0923—3

1. Разработаны ФГУЗ ФЦГиЭ Роспотребнадзора (А. И. Верещагин, Т. В. Кирилина); Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (О. И. Аксенова, Б. Г. Бокитько, Г. В. Яновская, В. Н. Брагина); НИИ гигиены и охраны здоровья детей и подростков НЦЗД РАМН (В. Р. Кучма, Л. М. Сухарева, М. И. Степанова, Б. З. Воронова, Н. О. Березина, З. И. Сазанюк, И. П. Лашнева); ГУ НИИ питания РАМН (В. А. Тутельян, А. К. Батурин, И. Я. Конь, С. А. Димитриева, Л. Ю. Волкова) при участии Управлений Роспотребнадзора в субъектах Российской Федерации: по Тверской области (Г. И. Духовная), Ставропольскому краю (М. И. Сорокина), по г. Санкт-Петербургу (С. А. Колесникова), по Красноярскому краю (И. В. Михальская), по Омской области (И. И. Новикова), по Московской области (Е. В. Черныш), по Кемеровской области (А. В. Шкунов), по Тульской области (О. И. Денисова), по Брянской области (Т. Н. Самойленко), по Мурманской области (С. В. Дмитриевская), по Республике Карелия (Н. В. Швецова), по Алтайскому краю (Н. Н. Борисюк), по Ленинградской области (С. М. Пашкова), по Воронежской области (Е. А. Булгакова), по г. Москве (Н. В. Синякова); ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» по г. Москве (В. В. Молдованов).

2. Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации Г. Г. Онищенко от 22 июля 2010 г. № 91.

3. Введены в действие с 1 октября 2010 г.

4. Зарегистрированы в Министерстве юстиции Российской Федерации 27 августа 2010 г., регистрационный номер 18267.

6. Введены взамен СанПиН 2.4.1.1249—03 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений».

ББК 51.28я8

ISBN 978—5—7508—0923—3

© Роспотребнадзор, 2010
© Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2010

ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

22.07.10 Москва № 91

Об утверждении СанПиН 2.4.1.2660—10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»

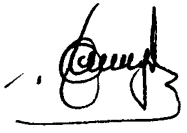
В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 14, ст. 1650; 2002, № 1 (ч. 1), ст. 2; 2003, № 2, ст. 167; № 27 (ч. 1), ст. 2700; 2004, № 35, ст. 3607; 2005, № 19, ст. 1752; 2006, № 1, ст. 10; № 52 (ч. 1), ст. 5498; 2007, № 1 (ч. 1), ст. 21; № 1 (ч. 1), ст. 29; № 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) 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:

1. Утвердить санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.1.2660—10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» (приложение).

2. Ввести в действие указанные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы с 1 октября 2010 г.

3. С момента введения СанПиН 2.4.1.2660—10 считать утратившими силу санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.1.1249—03 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных учреждениях», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации, первого заместителя министра здравоохранения Российской Федерации от 26.03.2003 № 24 (зарегистрированы в Минюсте России 08.04.2003, регистрационный номер 4392).



Г. Г. Онищенко

Содержание

I. Общие положения и область применения 7
II. Требования к размещению дошкольных организаций 11
III. Требования к оборудованию и содержанию территорий дошкольных организаций 12
IV. Требования к зданию, помещениям, оборудованию и их содержанию 16
V. Требования к внутренней отделке помещений дошкольных организаций 21
VI. Требования к оборудованию и его размещению в помещениях дошкольных организаций 23
VII. Требования к естественному и искусственному освещению помещений 28
VIII. Требования к отоплению и вентиляции 30
IX. Требования к водоснабжению и канализации 31
X. Требования к дошкольным организациям и группам для детей, имеющих недостатки в физическом и умственном развитии 32
XI. Требования к группам кратковременного пребывания, семейным дошкольным группам и иным подобным им видам дошкольных организаций независимо от организационно-правовых форм и форм собственности 36
XII. Требования к приему детей в дошкольные организации, режиму дня и учебным занятиям 40
XIII. Требования к организации физического воспитания 44
XIV. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде 47
XV. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий 51
XVI. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста 56
XVII. Требования к перевозке и приему в дошкольные организации пищевых продуктов 61
XVIII. Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных организаций 62
XIX. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в дошкольных организациях 65
XX. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров и личной гигиене персонала 68
XXI. Требования к соблюдению санитарных правил 69
Приложение 1. 70
Приложение 2. Требования к размещению источников искусственного освещения помещений дошкольных организаций 72

Приложение 3. Температура воздуха и кратность воздухообмена в основных помещениях дошкольных образовательных учреждений, в зависимости от климатических районов 73
Приложение 4. Рекомендуемый перечень оборудования пищеблоков 74
Приложение 5. Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей в дошкольных организациях в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) 75
Приложение 6. 77
Приложение 7. Рекомендуемая примерная схема питания детей первого года жизни 80
Приложение 8. Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных организациях 81
Приложение 9. Форма примерного цикличного меню (образец) 84
Приложение 10. Таблица замены продуктов по белкам и углеводам 85
Приложение 11. Форма технологической карты (образец) 87
Приложение 12. Примерные возрастные объемы порций для детей 88
Приложение 13. Форма журнала бракеража готовой кулинарной продукции (образец) 89
Приложение 14. Форма журнала бракеража поступающего сырья и пищевых продуктов (образец) 89
Приложение 15. Перечень и кратность медицинских обследований, исследований и профессиональной гигиенической подготовки 90
Приложение 16. Форма журнала здоровья (образец) 91

Приложение

УТВЕРЖДЕНЫ
постановлением Главного
государственного санитарного
врача Российской Федерации
от 22 июля 2010 г. № 91

2.4.1. ГИГИЕНА ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ.
ДЕТСКИЕ ДОШКОЛЬНЫЕ УЧРЕЖДЕНИЯ

Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.1.2660—10

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 их воспитанию, обучению, развитию и оздоровлению в дошкольных организациях (далее – ДО) независимо от их вида, организационно-правовых форм и форм собственности.

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

- условиям размещения дошкольных организаций;
- оборудованию и содержанию территории;
- помещениям, их оборудованию и содержанию;
- естественному и искусственному освещению помещений;
- отоплению и вентиляции;
- водоснабжению и канализации;
- дошкольным организациям и группам для детей, имеющих недостатки в физическом и умственном развитии;
- группам кратковременного пребывания, семейным дошкольным группам и иным подобным им видам дошкольных организаций независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности;
- организации питания;
- медицинскому обеспечению;

- приему детей в дошкольные организации;
- организации режима дня;
- организации физического воспитания;
- личной гигиене персонала;
- соблюдению санитарных правил.

1.3. Санитарные правила распространяются на проектируемые, действующие, строящиеся и реконструируемые объекты дошкольных организаций независимо от их вида, организационно-правовых форм и форм собственности.

1.4. Настоящие санитарные правила распространяются на дошкольные организации, реализующие как основную общеобразовательную программу дошкольного образования (дошкольные образовательные организации), так и на дошкольные организации, оказывающие услуги по уходу и присмотру за детьми, не связанные с оказанием образовательных услуг.

К дошкольным организациям относятся организации следующих видов:

- детский сад;
- детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением одного или нескольких направлений развития воспитанников (интеллектуального, художественно-эстетического, физического и др.);
- детский сад компенсирующего вида с приоритетным осуществлением квалифицированной коррекции отклонений в физическом и психическом развитии воспитанников;
- детский сад присмотра и оздоровления с приоритетным осуществлением санитарно-гигиенических, оздоровительных мероприятий и процедур;
- детский сад комбинированного вида (на основе сочетания детских групп с вышеназванными направлениями обслуживания в любом сочетании);
- центр развития ребенка – детский сад физического и психического развития, поддержки и оздоровления всех воспитанников.

1.5. В зависимости от длительности пребывания детей дошкольные организации могут быть с кратковременным пребыванием (до 5 ч в день), сокращенного дня (8—10 ч в день), полного дня (12 ч в день), продленного дня (14 ч в день) и круглосуточным пребыванием детей.

1.6. В зависимости от потребностей населения могут быть организованы группы кратковременного пребывания, семейные дошкольные группы и иные подобные им виды дошкольных организаций различных организационно-правовых форм, форм собственности, в т. ч. созданные

в виде структурных подразделений государственных и муниципальных дошкольных образовательных учреждений, на объектах дошкольных образовательных организаций, учреждений дополнительного образования и иных помещений, отвечающих требованиям настоящих санитарных правил (гл. XI).

Длительность пребывания детей в дошкольных организациях (группах) определяется возможностью организовать прием пищи и дневной сон:

- до 3—4 ч – без организации питания и сна;
- до 5 ч – без организации сна и с организацией однократного приема пищи;
- более 5 ч – с организацией дневного сна и приема пищи с интервалом 3—4 ч в зависимости от возраста детей.

1.7. Здания дошкольных организаций могут быть отдельно стоящими, пристроенными к торцам жилых домов, встроенными в жилые дома и встроено-пристроенными к торцам жилых домов.

1.8. Допускается совмещение дошкольных образовательных организаций с общеобразовательными учреждениями в единый комплекс (детский сад-школа).

1.9. В дошкольную организацию принимаются дети в возрасте от 2 месяцев до 7 лет. Подбор контингента разновозрастной (смешанной) группы должен учитывать возможность организации в ней режима дня, максимально соответствующего анатомо-физиологическим особенностям каждой возрастной группы.

При комплектовании групп вместимостью до 80 детей оптимальным является:

- две смешанные группы детей смежного возраста (ясельная, дошкольная);
- две смешанные группы детей смежных возрастов и одна подготовительная.

1.10. Количество и соотношение возрастных групп детей в дошкольной организации общеразвивающей направленности определяется исходя из их предельной наполняемости:

1.10.1. Для ясельного возраста:

- от 2 месяцев до 1 года – не более 10 человек;
- от 1 года до 3 лет – не более 15 человек;
- при наличии в группе детей двух возрастов (от 2 месяцев до 3 лет) – 8 человек.

1.10.2. Для дошкольного возраста:

для детей 3—7 лет – не более 20 человек (оптимальная – 15 человек);

• разновозрастных группах при наличии в группе детей любых трех возрастов (3—7 лет) – не более 10 человек;

• при наличии в группе детей любых двух возрастов (3—7 лет) – не более 20 человек (оптимальная – 15 человек).

1.11. Количество и соотношение возрастных групп детей в дошкольной организации компенсирующей направленности устанавливается в зависимости от категории детей и их возраста. Предельная наполняемость групп для детей до 3 лет и старше 3 лет соответственно должна быть не более:

• для детей с тяжелыми нарушениями речи – 6 и 10 детей;

• для детей с фонетико-фонематическими нарушениями речи только в возрасте старше 3 лет – 12 детей;

• для глухих детей – 6 детей для обеих возрастных групп;

• для слабослышащих детей – 6 и 8 детей;

• для слепых детей – 6 детей для обеих возрастных групп;

• для слабовидящих детей, для детей с амблиопией, косоглазием – 6 и 10 детей;

• для детей с нарушениями опорно-двигательного аппарата – 6 и 8 детей;

• для детей с задержкой психического развития – 6 и 10 детей;

для детей с умственной отсталостью легкой степени – 6 и 10 детей;

• для детей с умственной отсталостью умеренной, тяжелой только в возрасте старше 3 лет – 8 детей;

• для детей с аутизмом только в возрасте старше 3 лет – 5 детей;

• для детей со сложным дефектом (имеющих сочетание 2 или более недостатков в физическом и (или) психическом развитии) – 5 детей для обеих возрастных групп;

• для детей с иными ограниченными возможностями здоровья – 10 и 15 детей.

1.12. В общеразвивающих дошкольных организациях, имеющих группы комбинированной направленности, предельная наполняемость устанавливается в зависимости от возраста детей (до 3 лет и старше 3 лет) и категории детей с ограниченными возможностями здоровья и составляет:

а) до 3 лет – не более 10 детей, в т. ч. не более 3 детей с ограниченными возможностями здоровья;

б) старше 3 лет:

• не более 10 детей, в т. ч. не более 3 глухих детей, или слепых детей, или детей с нарушениями опорно-двигательного аппарата, или де-

тей с умственной отсталостью умеренной, тяжелой, или детей со сложным дефектом;

• не более 15 детей, в т. ч. не более 4 слабовидящих и (или) детей с амблиопией и косоглазием, или слабослышащих детей, или детей, имеющих тяжелые нарушения речи, или детей с умственной отсталостью легкой степени;

• не более 17 детей, в т. ч. не более 5 детей с задержкой психического развития.

1.13. Настоящие санитарные правила являются обязательными для исполнения всеми гражданами, юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, деятельность которых связана с проектированием, строительством, реконструкцией, эксплуатацией объектов дошкольных организаций, воспитанием и обучением детей, а также оказывающими услуги по уходу и присмотру за детьми, не связанные с образовательной деятельностью.

1.14. Функционирование дошкольных организаций осуществляется при наличии заключения, подтверждающего его соответствие настоящим санитарным правилам, выданного органом, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор*.

Использование помещений дошкольных организаций не по назначению не допускается.

1.15. Контроль за выполнением настоящих санитарных правил осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации, уполномоченным федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей и потребительского рынка.

II. Требования к размещению дошкольных организаций

2.1. Предоставление земельных участков для строительства объектов дошкольных организаций допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии санитарным правилам.

2.2. Здания дошкольных организаций размещают на внутриквартальных территориях жилых микрорайонов, удаленных от городских улиц, межквартальных проездов на расстояние, обеспечивающее соответствие уровней шума и загрязнения атмосферного воздуха требованиям санитарных правил и нормативов. От границы участка дошкольной организации до проезда должно быть не менее 25 м.

---

* Постановление Правительства Российской Федерации от 31.03.2009 № 277 «Об утверждении положения о лицензировании образовательной деятельности».

2.3. Здания дошкольных организаций должны размещаться в зоне жилой застройки, за пределами санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов, санитарных разрывов, гаражей, автостоянок, автомагистралей, объектов железнодорожного транспорта, метрополитена, маршрутов взлета и посадки воздушного транспорта.

При размещении зданий дошкольных организаций должны соблюдаться санитарные разрывы от жилых и общественных зданий: для обеспечения нормативных уровней инсоляции и естественного освещения помещений и игровых площадок. Через территорию организации не должны проходить магистральные инженерные коммуникации городского (сельского) назначения – водоснабжения, канализации, теплоснабжения, энергоснабжения.

2.4. При строительстве дошкольных организаций следует учитывать радиус их пешеходной доступности: в городах – не более 300 м, в сельских населенных пунктах и малых городах одно- и двухэтажной застройки – не более 500 м. Допускается для сельских районов радиус пешеходной доступности до 1 км.

Для районов Крайнего Севера, горных районов, для южных районов радиус пешеходной доступности допускается снижать в 1,5 раза.

2.5. По условиям аэрации участки дошкольных организаций во всех климатических районах размещают в зоне пониженных скоростей преобладающих ветровых потоков, аэродинамической тени.

В районах Крайнего Севера необходимо обеспечивать ветро- и снегозащиту территорий дошкольных организаций.

2.6. Не предусматривается размещение игровых площадок на крыше зданий дошкольных организаций.

III. Требования к оборудованию и содержанию территорий дошкольных организаций

3.1. Территория дошкольной организации по периметру ограждается забором и полосой зеленых насаждений. Деревья высаживаются на расстоянии не ближе 15 м, а кустарники не ближе 5 м от здания дошкольной организации. При озеленении территории не проводится посадка деревьев и кустарников с ядовитыми плодами в целях предупреждения возникновения отравлений среди детей и колючих кустарников.

Озеленение территории предусматривают из расчета не менее 50 % площади территории, свободной от застройки. Зеленые насаждения используют для отделения групповых площадок друг от друга и отделения групповых площадок от хозяйственной зоны. При размещении территории дошкольной образовательной организации на границе с лесными и

садовыми массивами допускается сокращать площадь озеленения на 10 %.

Допускается сокращение площади озеленения деревьями и кустарниками в районах Крайнего Севера с учетом климатических условий.

3.2. На сложных рельефах местности предусматривается отвод паводковых и ливневых вод от территории дошкольной организации для предупреждения затопления и загрязнения игровых площадок для детей.

3.3. Территория дошкольной организации должна иметь наружное электрическое освещение. Уровень искусственной освещенности участка должен быть не менее 10 лк на уровне земли.

3.4. На территории дошкольной организации выделяют следующие функциональные зоны:

игровая зона;

хозяйственная зона.

Расстояние между игровой и хозяйственной зоной должно быть не менее 3 м.

3.5. Зона игровой территории включает в себя:

групповые площадки – индивидуальные для каждой группы из расчета не менее 7,2 м^2 на 1 ребенка ясельного возраста и не менее 9,0 м^2 на 1 ребенка дошкольного возраста и с соблюдением принципа групповой изоляции;

физкультурную площадку (одну или несколько).

3.6. Групповые и физкультурные площадки дошкольных организаций должны иметь продолжительность инсоляции не менее 3 ч не менее чем на 50 % площади каждой площадки.

Уровни шума на территории дошкольных организаций не должны превышать допустимые уровни, установленные для территории жилой застройки.

3.7. Покрытие групповых площадок и физкультурной зоны следует предусматривать: травяным, утрамбованным грунтом, беспыльным, в районах первой строительно-климатической зоны (с вечномерзлыми грунтами) – дощатым. Возможно выполнение покрытия площадок строительными материалами, безвредными для здоровья детей.

3.8. Групповые площадки для детей ясельного возраста располагают в непосредственной близости от выходов из помещений этих групп.

3.9. Для защиты детей от солнца и осадков на территории каждой групповой площадки устанавливают теневой навес площадью из расчета не менее 2 м^2 на одного ребенка. Для групп с численностью менее 15 человек площадь теневого навеса должна быть не менее 30 м^2.

Теневые навесы рекомендуется оборудовать деревянными полами на расстоянии не менее 15 см от земли или выполнить из других строительных материалов, безвредных для здоровья детей.

3.9.1. Теневые навесы для детей ясельного и дошкольного возраста в I, II, III климатических районах ограждают с трех сторон, высота ограждения должна быть не менее 1,5 м.

3.9.2. Рекомендуется в IA, IB, IГ климатических подрайонах вместо теневых навесов оборудовать отапливаемые прогулочные веранды из расчета не менее 2 $м^2$ на одного ребенка с обеспечением проветривания веранд.

3.9.3. Навесы для детей ясельного возраста до 2 лет допускается пристраивать к зданию дошкольной организации и использовать как веранды для организации прогулок или сна. Теневые навесы, пристраиваемые к зданиям, не должны затенять помещения групповых ячеек и снижать естественную освещенность.

3.9.4. Необходимо предусмотреть условия для раздельного хранения игрушек, используемых для игры на улице или прогулочных верандах, от игрушек, используемых в помещениях дошкольной организации.

3.10. Игровые и физкультурные площадки для дошкольных групп оборудуют с учетом росто-возрастных особенностей детей.

На игровых площадках для детей ясельного возраста до 1 года рекомендуется устанавливать манежи (2,5 × 2,5 м) на деревянных настилах (5 × 6 м) и игровое оборудование, безвредное для здоровья детей, в соответствии с их возрастом.

3.11. Во вновь строящихся дошкольных организациях рекомендуется оборудовать физкультурные площадки (одну или несколько) для детей, в зависимости от вместимости дошкольных организаций и программы проведения спортивных занятий.

3.12. Для III климатического района вблизи физкультурной площадки допускается устраивать открытые плавательные бассейны переменной глубины от 0,4 м до 0,8 м и площадью 4 × 8 м или 6 × 10 м. При бассейне оборудуют ножную ванную шириной 1 м.

3.13. Ежегодно весной на игровых площадках проводится полная смена песка. Вновь завозимый песок должен соответствовать гигиеническим нормативам по паразитологическим, микробиологическим, санитарно-химическим, радиологическим показателям. Песочницы в отсутствие детей необходимо закрывать во избежание загрязнения песка (крышками или полимерными пленками, тентами или другими защитными приспособлениями). При обнаружении возбудителей паразитарных болезней, кишечных инфекций и других примесей, опасных для

здоровья детей (химических, механических, радиологических), проводят смену песка.

3.14. Хозяйственная зона должна располагаться со стороны входа в производственные помещения столовой и иметь самостоятельный въезд с улицы.

На территории хозяйственной зоны должны быть предусмотрены места для сушки постельных принадлежностей и чистки ковровых изделий, иных бытовых принадлежностей.

3.15. При отсутствии теплофикации и централизованного водоснабжения на территории хозяйственной зоны дошкольной организации предусматривается котельная и насосная с водонапорным баком и с соответствующим хранилищем топлива, сооружения водоснабжения с зоной санитарной охраны. При наличии автотранспорта, обслуживающего дошкольную организацию, необходимо предусмотреть место для его стоянки.

На территории хозяйственной зоны возможно размещение овощехранилища.

3.16. При достаточной площади участка в состав хозяйственной зоны могут быть включены: площадки для огорода, ягодника, фруктового сада.

3.17. В хозяйственной зоне оборудуют площадку для сбора мусора на расстоянии не менее 20 м от здания. На площадке с твердым покрытием устанавливают раздельные промаркированные контейнеры с крышками. Размеры площадки должны превышать площадь основания контейнеров на 1,0 м во все стороны. Допускается использование других специальных закрытых конструкций для сбора мусора и пищевых отходов.

3.18. Уборку территории следует проводить ежедневно: утром за 1—2 ч до прихода детей и по мере загрязнения территории.

При сухой и жаркой погоде полив территории рекомендуется проводить не менее 2 раз в день.

3.19. Твердые бытовые отходы и смет следует убирать в мусоросборники. Очистку мусоросборников производят специализированные организации.

Не допускается сжигание мусора на территории дошкольной организации и в непосредственной близости от неё.

3.20. Въезды и входы на территорию дошкольной организации, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам, к контейнерной площадке для сбора мусора покрывают асфальтом, бетоном или другим твердым покрытием.

IV. Требования к зданию, помещениям, оборудованию и их содержанию

4.1. Вновь строящиеся объекты дошкольных организаций рекомендуется располагать в отдельно стоящем здании. Вместимость дошкольных организаций в отдельно стоящих зданиях не рекомендуется превышать 350 мест.

При новом строительстве в условиях сложившейся затесненной застройки допускается размещение дошкольных организаций во встроенных в жилые дома помещениях вместимостью до 80 мест и во встроенно-пристроенных помещениях к жилым домам (или пристроенных) вместимостью до 150 мест при наличии отдельно огороженной территории с самостоятельным входом и выездом (въездом). Здание дошкольной организации отделяется от жилого здания капитальной стеной.

Гигиенические требования к планировочной структуре здания определяются видом дошкольной организации и её деятельностью.

4.2. Здание дошкольной организации должно быть 2-этажным.

В условиях плотной жилой застройки и недостатка площадей допускается строительство зданий в 3 этажа. На 3-м этаже располагают служебно-бытовые и рекреационные помещения, дополнительные помещения для работы с детьми (кабинет психолога, логопеда).

Во вновь строящихся и реконструируемых зданиях дошкольных организаций размещение групповых ячеек на 3-м этаже не допускается.

Групповые ячейки для детей ясельного возраста располагают на 1-м этаже, для детей от 3 лет и старше размещение групповой ячейки допускается на 2-м этаже.

На земельных участках со сложным рельефом допускается увеличение этажности зданий до трех этажей при условии устройства непосредственных выходов из первого и второго этажей на уровне планировочной отметки.

4.3. Во вновь строящихся и реконструируемых зданиях дошкольных организаций для реализации основной общеобразовательной программы дошкольного образования необходимо предусматривать следующий набор помещений:

- групповые ячейки – изолированные помещения, принадлежащие каждой детской группе;
- дополнительные помещения для занятий с детьми, предназначенные для поочередного использования всеми или несколькими детскими группами (музыкальный зал, физкультурный зал, кабинет логопеда и др.);
- сопутствующие помещения (медицинского назначения, пищеблока, постирочной);
- служебно-бытовые помещения для персонала.

4.4. Все основные помещения дошкольных организаций размещают в наземных этажах. Не допускается размещение в подвальных и цокольных этажах зданий помещений для пребывания детей и помещений медицинского назначения.

4.5. Здания образовательных организаций, в зависимости от вместимости, могут иметь различную конфигурацию, в т. ч.: компактную, блочную или павильонную структуру, состоять из нескольких корпусов-павильонов, отдельно стоящих или соединенных между собой отапливаемыми переходами. Не отапливаемые переходы и галереи допускаются только в IIIБ климатическом подрайоне.

4.6. Высота от пола до потолка основных помещений дошкольных организаций – не менее 3 м.

4.7. В целях сохранения воздушно-теплового режима в помещениях дошкольных организаций, в зависимости от климатических районов, входы в здания должны быть оборудованы тамбурами.

4.8. В планировочной структуре зданий дошкольных организаций необходимо соблюдать принцип групповой изоляции. Групповые ячейки для детей ясельного возраста должны иметь самостоятельный вход с участка. Допускается общий вход с общей лестницей для детей ясельных групп, размещенных на 2 этаже, для детей дошкольного возраста – не более чем на 4 группы, независимо от их расположения в здании.

4.9. В состав групповой ячейки входят: раздевальная (для приема детей и хранения верхней одежды), групповая (для проведения игр, занятий и приема пищи), спальня, буфетная (для подготовки готовых блюд к раздаче и мытья столовой посуды), туалетная (совмещенная с умывальной).

В приемной для детей ясельного возраста до года выделяют место для раздевания родителей и кормления грудных детей матерями; спальню в этих группах следует разделять на 2 зоны остекленной перегородкой.

4.10. Площади помещений групповой ячейки:

- раздевальная – площадью не менее 18 м^2;
- групповая (для игр, занятий и приема пищи детьми) – площадью из расчета не менее 2,5 м^2 на 1 ребенка в ясельных группах, не менее 2,0 м^2 на 1 ребенка в дошкольных группах без учета мебели и ее расстановки;
- буфетная – площадью не менее 3,0 м^2;
- спальня – площадью из расчета не менее 1,8 м^2 на 1 ребенка в ясельных группах, не менее 2,0 м^2 на 1 ребенка в дошкольных группах без учета расстояния от наружных стен при расстановке кроватей (расстановка кроватей регламентируется п. 6.14 настоящих санитарных правил);

• туалетная – площадью не менее 16 м^2 для дошкольных групп и не менее 12 м^2 для ясельных групп.

Для вновь строящихся и реконструируемых дошкольных организаций оптимальную площадь групповых и спален рекомендуется принимать не менее 50 м^2 каждая.

4.11. В ранее построенных дошкольных организациях раздевальные для детей, групповые ячейки которых располагаются на втором и третьем этажах, допускается размещать на первом этаже в отдельных помещениях для каждой группы.

Во вновь строящихся дошкольных организациях предусматривают условия для сушки верхней одежды и обуви (шкафы или дополнительные помещения).

Для колясок, санок, велосипедов, лыж, игрушек, используемых на территории дошкольных организаций, предусматривают условия для хранения.

4.12. Для ограничения избыточной инсоляции и перегрева помещений необходимо предусмотреть солнцезащиту при проектировании и установке окон групповых, игровых, спален, залов, палат изолятора, помещений пищеблока, обращенных на азимуты 200—275° для районов южнее 60—45° с.ш. и на азимуты 91—230° для районов южнее 45° с.ш.

4.13. Для осуществления проветривания всех основных помещений дошкольных организаций окна должны быть обеспечены исправными и функционирующими во все сезоны года откидными фрамугами и форточками.

4.14. При замене оконных блоков площадь остекления должна быть сохранена или увеличена. Показатели светопропускания у вновь устанавливаемых окон должны быть не меньше, чем у окон, подлежащих замене.

Плоскость открытия окон должна обеспечивать режим проветривания.

4.15. Остекление окон должно быть выполнено из цельного стеклополотна. Замена разбитых стекол должна проводиться немедленно.

4.16. Во вновь строящихся и реконструируемых зданиях дошкольных организаций рекомендуется предусматривать два зала: один – для музыкальных, другой – для физкультурных занятий, площадью не менее 75 м^2 каждый. Залы не должны быть проходными.

В существующих зданиях дошкольных организаций допускается один общий зал для музыкальных и физкультурных занятий.

При залах оборудуют кладовые для хранения физкультурного и музыкального инвентаря, площадью не менее 6 м^2.

4.17. Для проведения физкультурных занятий в зданиях дошкольных организаций IA, IБ и IГ климатических подрайонов допускается использовать отапливаемые прогулочные веранды.

4.18. При строительстве, обустройстве и эксплуатации бассейна для обучения детей плаванию в дошкольных организациях должны быть соблюдены требования к устройству плавательных бассейнов, их эксплуатации, качеству воды плавательных бассейнов и контролю качества*.

4.19. Для занятий детей с использованием компьютерной техники выделяют отдельное помещение. Оборудование помещения, организация и режим занятий должны соответствовать требованиям к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы.

4.20. Помещения медицинского назначения для обслуживания детей размещают на первом этаже дошкольной организации единым блоком.

Для вновь строящихся и реконструируемых объектов дошкольных организаций независимо от его вместимости следует предусмотреть медицинский блок, который по составу помещений и их площади должен соответствовать настоящим санитарным правилам (прилож. 1, табл. 1).

Медицинский кабинет должен иметь самостоятельный вход из коридора и размещаться смежно с палатой (одной из палат) изолятора.

В дошкольных организациях вместимостью 280 и более детей изолятор проектируют не менее чем на 2 инфекции (2 отдельных помещения).

4.21. В существующих дошкольных организациях (до проведения их реконструкции) допускается набор медицинских помещений в соответствии с проектами, по которым они были построены.

4.22. В зданиях дошкольных организаций рекомендуется предусмотреть минимальный набор служебно-бытовых помещений, площадь которых должна соответствовать настоящим санитарным правилам (прилож. 1, табл. 2).

4.23. Во вновь строящихся и реконструируемых объектах дошкольных организаций необходимо предусматривать пищеблок, работающий на сырье или полуфабрикатах, или буфет-раздаточную.

Объемно-планировочные решения помещений пищеблока должны предусматривать последовательность технологических процессов, исключающих встречные потоки сырой и готовой продукции.

Основные производственные помещения пищеблока размещают на первом этаже.

---

* СанПиН 2.1.2.1188—03 «Плавательные бассейны. Гигиенические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды. Контроль качества», утвержден постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.01.2003 № 4 (зарегистрировано в Минюсте России 14.02.2003, регистрационный номер 4219).

Кладовые не размещают под моечными, душевыми и санитарными узлами, а также производственными помещениями с трапами. Не следует размещать складские помещения для хранения пищевых продуктов (сухих, сыпучих) в подвальных помещениях.

4.24. В состав пищеблока, работающего на сырье, входят: горячий цех, раздаточная, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, моечная кухонной посуды, кладовая сухих продуктов, кладовая для овощей, помещение с холодильным оборудованием для хранения скоропортящихся продуктов, загрузочная, комната персонала, раздевалка, душевая и туалет для персонала, помещение для хранения уборочного инвентаря и приготовления моющих и дезинфицирующих растворов.

4.25. В состав пищеблока, работающего на полуфабрикатах, входят: горячий цех, холодный цех (горячий и холодный цех могут быть совмещены в одном помещении и разделены перегородкой), раздаточная, помещение для хранения сыпучих продуктов, помещение с холодильным оборудованием для хранения скоропортящихся продуктов, моечная кухонной посуды, моечная обменной тары, комната персонала, раздевалка, душевая и туалет для персонала, помещение для хранения уборочного инвентаря и приготовления моющих и дезинфицирующих растворов.

На пищеблок, работающий на полуфабрикатах, должны поступать мытые или очищенные овощи, полуфабрикаты высокой степени готовности (мясные, рыбные), отвечающие гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности на пищевые продукты для детей дошкольного возраста. Полуфабрикаты могут поступать от дошкольных организаций или от базового предприятия (комбината) питания, расположенных в оптимальной транспортной доступности, позволяющей соблюдать сроки и условия транспортирования полуфабрикатов.

4.26. В буфетах-раздаточных должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять реализацию блюд, кулинарных изделий, приготовление горячих напитков и отдельных блюд (отваривание колбасных изделий, яиц, заправка салатов, нарезка готовых продуктов), а также предусмотрены условия для мытья рук.

4.27. В ранее построенных объектах дошкольных организаций пищеблоки должны эксплуатироваться в соответствии с проектом, по которым они были построены.

4.28. При организации мытья обменной тары в дошкольных организациях необходимо выделять отдельное помещение, не совмещенное с помещением для мытья кухонной посуды.

4.29. Во вновь строящихся объектах дошкольных организаций рекомендуется предусматривать грузовые подъемники для вертикального транспортирования пищи на 2—3-й этажи.

4.30. Технологическое оборудование размещается с учетом обеспечения свободного доступа к нему для его обработки и обслуживания.

4.31. Питание детей организуют в помещении групповой.

Для мытья столовой посуды буфетная оборудуется двухгнездными моечными ваннами с подводкой к ним холодной и горячей воды. Допускается установка посудомоечной машины.

На случай отключения горячего водоснабжения предусматривается установка резервных электроводонагревателей с жесткой разводкой воды к моечным ваннам.

4.32. Не следует устраивать вход в постирочную напротив входов в помещения групповых ячеек и пищеблока и располагать окна пищеблока, постирочной и туалетных под окнами помещений групповых, спален.

4.33. В дошкольных организациях вместимостью до 80 мест постирочная может иметь одно помещение, свыше 80 мест – 2 помещения (стиральная и гладильная). Помещения стиральной и гладильной должны быть смежными, а входы (окна приема-выдачи) для сдачи грязного и получения чистого белья – раздельными.

Рекомендуемый состав и площади помещений постирочной представлены в прилож. 1 табл. 3 настоящих санитарных правил.

При отсутствии прачечной в дошкольной организации возможна организация централизованной стирки постельного белья в прачечных.

Постирочная дошкольной организации не используется для стирки белья от других организаций.

4.34. Изменение планировки помещений не должно ухудшать условий пребывания детей, наносить ущерб их здоровью и учебно-воспитательному процессу.

V. Требования к внутренней отделке помещений дошкольных организаций

5.1. Стены помещений должны быть гладкими и иметь отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию.

Все строительные и отделочные материалы должны быть безвредными для здоровья детей.

5.2. Стены помещений пищеблока, буфетных, кладовой для овощей, охлаждаемых камер, моечной в помещении с ванной-бассейном, постирочной, гладильной и туалетных следует облицовывать глазурованной плиткой или аналогичным материалом, безвредным для здоровья детей, на высоту 1,5 м; в заготовочной пищеблока и залах с ваннами

бассейна – на высоту 1,8 м для проведения влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств.

5.3. В помещениях, ориентированных на южные румбы горизонта, применяют отделочные материалы и краски неярких холодных тонов с коэффициентом отражения 0,7—0,8 (бледно-голубой, бледно-зеленый), на северные румбы – теплые тона (бледно-желтый, бледно-розовый, бежевый) с коэффициентом отражения 0,7—0,6. Отдельные элементы допускается окрашивать в более яркие цвета, но не более 25 % всей площади помещения.

Поверхности стен помещений для музыкальных и гимнастических занятий рекомендуется отделывать материалами, безвредными для здоровья детей, светлых тонов с коэффициентом отражения 0,6—0,8.

5.4. Для отделки потолков в помещениях с обычным режимом эксплуатации используют меловую или известковую побелки. Допускается применение водоэмульсионной краски.

Потолки в помещениях с повышенной влажностью воздуха (производственные цеха пищеблока, душевые, постирочные, умывальные, туалеты и др.) окрашивают масляной краской.

Возможно применение иных материалов, безвредных для здоровья детей.

5.5. Полы помещений должны быть гладкими, нескользкими, плотно пригнанными, без щелей и дефектов, плинтуса – плотно пригнанными к стенам и полу, предусматривающими влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Полы в помещениях групповых, размещаемых на первом этаже, следует делать утепленными и (или) отапливаемыми, с регулируемым температурным режимом на поверхности пола. В основных помещениях в качестве материалов для пола используют дерево (дощатые полы, которые покрывают масляной краской, или паркетные). Допускается покрытие полов синтетическими полимерными материалами, безвредными для здоровья детей и допускающими обработку влажным способом и дезинфекцию.

Полы в помещениях пищеблока, постирочной, гладильной, подсобных помещениях, туалетной выстилают керамической или мозаичной шлифованной метлахской плиткой или аналогичными материалами, безвредными для здоровья детей.

В помещениях душевых и постирочных, моечных и заготовочном цеху пищеблока полы оборудуют сливными трапами с соответствующими уклонами полов к отверстиям трапов.

VI. Требования к оборудованию и его размещению в помещениях дошкольных организаций

6.1. Оборудование основных помещений должно соответствовать росту и возрасту детей, учитывать гигиенические и педагогические требования. Функциональные размеры приобретаемой и используемой детской (дошкольной) мебели для сидения и столов (обеденных и учебных) должны соответствовать обязательным требованиям, установленным техническими регламентами или (и) национальным стандартом.

Помещения детских садов компенсирующего вида оборудуются в зависимости от осуществления квалифицированной коррекции отклонений в физическом и психическом развитии воспитанников.

6.2. Раздевальные оборудуют шкафами для верхней одежды детей и персонала.

Шкафы для одежды и обуви оборудуют индивидуальными ячейками-полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. Каждый индивидуальный шкаф маркируется.

В раздевальных (или в отдельных помещениях) должны быть предусмотрены условия для сушки верхней одежды и обуви детей.

В раздевальных возможна установка стеллажей для игрушек, используемых на прогулке.

6.3. Для осмотра и переодевания детей раннего ясельного возраста помещение раздевальной оборудуют пеленальными столами, рабочими столами и стульями, умывальной раковиной, шкафом для одежды матерей. Необходимо предусмотреть отдельное помещение для грудного кормления детей.

В раздевальной детей раннего возраста место для кормления детей матерями должно быть оборудовано столом, стульями, подставками для ног, умывальником и шкафом для одежды.

6.4. В групповых для детей раннего ясельного возраста рекомендуется устанавливать в светлой части помещения групповой манеж размером 6,0 × 5,0 м с высотой ограждения – 0,4 м, длинной стороной параллельно окнам и на расстоянии от них не менее 1,0 м. Для ползания детей на полу выделяют место, ограниченное барьером, устанавливают горки с лесенкой высотой не более 0,8 м и длиной ската – 0,9 м, мостики длиной 1,5 м и шириной 0,4 м с перилами высотой 0,45 м.

Вблизи буфетной рекомендуется устанавливать пеленальные столы и специальные столики с выдвижными креслами для кормления детей 8—12 месяцев. Возле пеленального стола устанавливают бак с крышкой для грязного белья.

6.5. В групповых помещениях для детей 1,5 лет и старше столы и стулья устанавливают по числу детей в группах. Для детей старшей и

подготовительной групп рекомендуется использовать столы с изменяющимся наклоном крышки до 30°.

6.6. Стулья должны быть в комплекте со столом одной группы, которая должна быть промаркирована. Подбор мебели для детей следует проводить с учетом антропометрических показателей согласно табл. 1.

Таблица 1

Основные размеры столов и стульев для детей ясельного 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
С 1 000—1 150	1	460	260
С 1 150—1 300	2	520	300
С 1 300—1 450	3	580	340
С 1 450—1 600	4	640	380

Для организации настольных игр для детей допускается использовать подоконные ленточные и учебные столы.

6.7. Для детей 1,5—3,0 лет в групповых следует предусмотреть спортивный уголок.

6.8. При оборудовании групповой соблюдают следующие требования:

• столы для занятий старших и подготовительных групп устанавливают вблизи светонесущей стены при обязательном левостороннем освещении рабочего места;

• для леворуких детей индивидуальные рабочие места организуют с правосторонним освещением рабочего места.

Столы устанавливают следующим образом:

• четырехместные столы – не более чем в 2 ряда с учетом обеспечения боковым освещением максимального количества детей;

• двухместные столы – не более чем в 3 ряда;

• расстояние между рядами столов должно быть не менее 0,5 м;

• расстояние первого ряда столов от светонесущей стены должно быть 1 м;

• расстояние от первых столов до настенной доски должно быть 2,5—3 м, при этом угол рассматривания должен составлять не менее 45°.

6.9. Рабочие поверхности столов должны иметь матовое покрытие светлого тона. Материалы, используемые для облицовки столов и стульев, должны обладать низкой теплопроводностью, быть стойкими к воздействию теплой воды, моющих и дезинфицирующих средств.

Размер настенной доски составляет 0,75—1,5 м, высота нижнего края настенной доски над полом – 0,7—0,8 м.

Меловые доски должны быть изготовлены из материалов, имеющих высокую адгезию с материалами, используемыми для письма, хорошо очищаться влажной губкой, быть износостойкими, иметь темно-зеленый или коричневый цвет и иметь антибликовое или матовое покрытие.

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

Учебные доски, не обладающие собственным свечением, должны быть обеспечены равномерным искусственным освещением.

При использовании интерактивной доски и проекционного экрана необходимо обеспечить их равномерное освещение и отсутствие световых пятен повышенной яркости.

При организации занятий детей рассаживают с учетом роста, состояния здоровья, зрения и слуха. Детей, страдающих частыми простудными заболеваниями, следует сажать подальше от окон и дверей, детей с пониженным слухом и близорукостью – за первые столы, соответствующие их росту.

6.10. В дошкольных организациях используют игрушки, безвредные для здоровья детей и отвечающие гигиеническим требованиям к товарам детского ассортимента, которые могут быть подвергнуты влажной обработке (стирке) и дезинфекции. Мягконабивные и пенолатексные ворсованные игрушки для детей дошкольного возраста следует использовать только в качестве дидактических пособий.

6.11. Для показа диафильмов используют стандартные проекторы и экраны с коэффициентом отражения 0,8. Высота подвеса экрана над полом должна быть не менее 1 м и не более 1,3 м. Показ диафильмов непосредственно на стене не допускается. Соотношение расстояния проектора от экрана и расстояния зрителей первого ряда от экрана представлено в табл. 2.

Таблица 2

Требования к организации просмотра диафильмов

Расстояние проектора от экрана (м)	Ширина экранного изображения (м)	Расстояние 1 ряда от экрана (м)
4,0	1,2	2,4
3,5	1,0	2,1
3,0	0,9	1,8
2,5	0,75	1,5
2,0	0,6	1,2

6.12. Для просмотра телевизионных передач и видеофильмов используют телевизоры с размером экрана по диагонали 59—69 см. Высота их установки должна составлять 1—1,3 м. При просмотре телепередач детей располагают на расстоянии не ближе 2—3 м и не дальше 5—5,5 м от экрана. Стулья устанавливают в 4—5 рядов (из расчета на одну группу); расстояние между рядами стульев должно быть 0,5—0,6 м. Детей рассаживают с учетом их роста.

6.13. В отдельных помещениях или в отдельно выделенных местах возможна организация уголков и комнат природы, фитоогорода, фитобара и др. При их организации соблюдают следующие требования:

- животные и растения должны быть безопасны для детей и взрослых;
- недопустимы больные, агрессивные и непредсказуемые в своем поведении животные, а также ядовитые и колючие растения;
- животных принимают с разрешения органов ветеринарного надзора (постановка на учет, своевременные прививки, гигиенические процедуры);
- недопустимо принимать бродячих животных;
- уборка за животными и уход за растениями осуществляется ежедневно и только персоналом дошкольной организации. Полив растений могут осуществлять дети.

Комнату природы оборудуют подводкой горячей и холодной воды, канализацией, стеллажами для хранения инвентаря и корма. Корма для животных следует хранить в местах, недоступных для детей.

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

6.14. Во вновь строящихся и реконструируемых дошкольных организациях необходимо в составе групповых предусмотреть отдельные спальные помещения.

Спальни оборудуют стационарными кроватями.

Кровати для детей до 3 лет должны иметь: длину – 120 см; ширину – 60 см; высоту ограждения от пола – 95 см; ложе с переменной высотой от пола – на уровне 30 см и 50 см.

Следует предусматривать возможность уменьшения высоты бокового ограждения не менее чем на 15 см.

Длина стационарной кровати для детей 3—7 лет составляет 140 см, ширина – 60 см и высота – 30 см.

Кровати расставляют с соблюдением минимальных разрывов: между длинными сторонами кроватей – 0,65 м, от наружных стен – 0,6 м, от отопительных приборов – 0,2 м, между изголовьями двух кроватей – 0,3 м.

Во избежание травматизма детей стационарные двухъярусные кровати не используют.

6.15. В существующих дошкольных организациях при отсутствии спален по проекту допускается организовывать дневной сон детей дошкольных групп в групповых на раскладных кроватях с жестким ложем или на трансформируемых (выдвижных, выкатных) одно-трехуровневых кроватях.

Новые типы кроватей должны быть безвредны для здоровья детей.

При использовании раскладных кроватей (раскладушек) в каждой групповой должно быть предусмотрено место для их хранения, а также для индивидуального хранения постельных принадлежностей и белья.

6.16. В существующих дошкольных образовательных организациях при наличии спальных помещений по проекту спальные помещения не допускается использовать не по назначению (в качестве групповых, кабинетов для дополнительного образования и др.).

6.17. Дети обеспечиваются индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами, предметами личной гигиены. Следует иметь не менее 3 комплектов постельного белья и полотенец, 2 комплектов наматрасников из расчета на 1 ребенка.

6.18. Туалетные помещения делят на умывальную зону и зону санитарных узлов. В зоне умывальной размещают детские умывальники и огороженный трансформируемым ограждением душевой поддон с доступом к нему с 3 сторон для проведения закаливающих процедур. В зоне санитарных узлов размещают унитазы.

Для душевого поддона высота установки составляет 0,3 м. Душевой поддон оборудуют гибким шлангом с душевой насадкой, расположенным над днищем поддона на высоту 1,6 м.

6.18.1. Туалетную для детей ясельного возраста оборудуют в одном помещении, где устанавливают 3 умывальные раковины с подводкой горячей и холодной воды для детей, 1 умывальную раковину для персонала, шкаф (стеллаж) с ячейками для хранения индивидуальных горшков и слив для их обработки, детскую ванну, хозяйственный шкаф. Горшки должны быть промаркированы.

Хранение одноразовых подгузников в помещениях с повышенной влажностью воздуха не допускается.

6.18.2. В туалетной младшей дошкольной группы в умывальной зоне устанавливают 4 умывальные раковины для детей и 1 умывальную раковину для взрослых с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителем, 4 детских унитаза.

6.18.3. В туалетных старшей и подготовительной групп в умывальной зоне устанавливают умывальные раковины с подводкой горячей и холодной воды для детей из расчета 1 раковина на 5 детей, 1 умываль-

ная раковина для взрослых, детские унитазы из расчета 1 унитаз на 5 детей. Детские унитазы устанавливают в закрывающихся кабинах без запоров. Размер кабины для детского унитаза должен быть 1,0 × 0,75 м, высота ограждения кабины – 1,2 м (от пола), не доходящая до уровня пола на 0,15 м.

6.18.4. При проектировании и реконструкции дошкольных организаций в старших и подготовительных группах следует предусмотреть раздельные туалетные комнаты для мальчиков и девочек.

6.19. Для проведения гигиенических процедур (подмывание) детям ясельного и младшего дошкольного возраста должны быть предусмотрены душевые поддоны с душевой сеткой на гибком шланге.

6.20. При круглосуточном пребывании детей рекомендуется оборудовать ванные комнаты для помывки детей, оборудованные душевыми кабинами (ваннами, поддонами с подводкой горячей и холодной воды со смесителем).

6.21. Для детей младшего дошкольного возраста высота установки умывальников от пола до борта прибора составляет 0,4 м, для детей среднего и старшего дошкольного возраста – 0,5 м.

6.22. Унитазы оборудуются детскими сидениями или гигиеническими накладками, изготовленными из материалов, безвредных для здоровья детей, допускающих их обработку моющими и дезинфицирующими средствами.

6.23. В существующих дошкольных организациях допускается оборудование санитарного узла для персонала в детской туалетной комнате в виде отдельной закрытой туалетной кабины.

6.24. В туалетных помещениях устанавливают настенные или навесные вешалки с индивидуальными ячейками для детских полотенец и предметов личной гигиены, хозяйственные шкафы, шкаф для уборочного инвентаря.

VII. Требования к естественному и искусственному освещению помещений

7.1. Основные помещения должны иметь естественное освещение. Помещения кладовых, подсобных, буфетных, раздевалок, туалетных для персонала, ванные, душевые, помещения для колясок и велосипедов допускается устраивать без естественного освещения.

7.2. Уровни естественного и искусственного освещения в дошкольных организациях должны соответствовать требованиям к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий.

7.3. Неравномерность естественного освещения основных помещений с верхним или комбинированным естественным освещением не должна превышать 3 : 1.

7.4. Светопроемы в групповых, игровых и спальнях оборудуют регулируемыми солнцезащитными устройствами. В качестве солнцезащитных устройств используются жалюзи внутренние, межстекольные и наружные только вертикально направленные. Материал, используемый для жалюзи, должен быть стойким к воде, моющим и дезинфицирующим средствам. В качестве солнцезащитных устройств используют и тканевые шторы светлых тонов, сочетающиеся с цветом стен. Допускается использовать шторы из хлопчатобумажных тканей (поплин, штапельное полотно, репс), обладающих достаточной степенью светопропускания и хорошими светорассеивающими свойствами.

Конструкция регулируемых солнцезащитных устройств в исходном положении не должна уменьшать светоактивную площадь оконного проема. Зашторивание окон в спальных помещениях допускается лишь во время сна детей, в остальное время шторы раздвигают, обеспечивая инсоляцию помещения.

7.5. При одностороннем освещении глубина групповых помещений должна составлять не более 6 м. При глубине помещений более 6 м необходимо двустороннее параллельное или угловое расположение окон (обеспечивающее сквозное проветривание).

7.6. На подоконниках в групповых не следует размещать широколистные цветы, снижающие уровень естественного освещения, а также цветы, превышающие высоту 15 см (от подоконника).

7.7. При проведении занятий в условиях недостаточного естественного освещения необходимо дополнительное искусственное освещение.

7.8. Источники искусственного освещения должны обеспечивать достаточное равномерное освещение всех помещений.

В основных помещениях предусматривается преимущественно люминесцентное освещение с использованием ламп по спектру цветоизлучения: белый, теплобелый, естественно-белый.

Размещение светильников осуществляется в соответствии с прилож. 2 настоящих санитарных правил.

7.9. Все источники искусственного освещения содержат в исправном состоянии. Неисправные и перегоревшие ртутьсодержащие лампы (люминесцентные, газоразрядные и другие) собирают в специально выделенном помещении и вывозят из здания дошкольной организации.

7.10. Чистку оконных стекол проводят по мере их загрязнения, но не реже 2 раз в год, осветительной арматуры и светильников – не реже 2 раз в год и по мере загрязнения.

7.11. Осветительные приборы должны иметь пылевлагонепроницаемую защитную арматуру.

VIII. Требования к отоплению и вентиляции

8.1. Здания дошкольных организаций оборудуют системами центрального отопления и вентиляции в соответствии с требованиями, предъявляемыми к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха в общественных зданиях и сооружениях.

8.2. Теплоснабжение зданий дошкольных организаций следует предусматривать от тепловых сетей ТЭЦ, районных и местных котельных с резервным вводом. Допускается применение автономного или газового отопления.

Паровое отопление не используется.

8.3. Для поддержания оптимальных параметров температурного режима отопительные приборы оборудуются регулируемыми кранами.

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

При наличии печного отопления в существующих зданиях дошкольных организаций топка устраивается в недоступном для детей месте. Во избежание загрязнения воздуха помещений окисью углерода печные трубы закрываются не ранее полного сгорания топлива и не позднее чем за два часа до прихода детей.

8.4. Средняя температура поверхности нагревательных приборов не должна превышать 80 °С.

Во избежание ожогов и травм у детей отопительные приборы, конструкция которых не имеет защитных устройств, следует ограждать съемными решетками из дерева или термостойких материалов, разрешенных к применению в установленном порядке.

Ограждения из древесно-стружечных плит и других полимерных материалов не используются.

Для вновь строящихся и реконструируемых зданий дошкольных организаций печное отопление не допускается.

8.5. В зимний период температура пола в групповых помещениях, расположенных на первых этажах здания, должна быть не менее 22 °С.

8.6. Относительная влажность воздуха в помещениях с пребыванием детей должна быть в пределах 40—60 %, в производственных помещениях пищеблока и постирочной – не более 70 %.

8.7. Все помещения ежедневно и неоднократно проветриваются в отсутствие детей. Сквозное проветривание проводят не менее 10 мин через каждые 1,5 ч. В помещениях групповых и спальнях во всех клима-

тических районах, кроме IА, IБ, IГ климатических подрайонов, следует обеспечить естественное сквозное или угловое проветривание. Проветривание через туалетные комнаты не допускается.

В присутствии детей допускается широкая односторонняя аэрация всех помещений в теплое время года.

8.8. Длительность проветривания зависит от температуры наружного воздуха, направления ветра, эффективности отопительной системы. Проветривание проводят в отсутствие детей и заканчивают за 30 мин до их прихода с прогулки или занятий.

При проветривании допускается кратковременное снижение температуры воздуха в помещении, но не более чем на 2—4 °С.

В помещениях спален сквозное проветривание проводят до укладывания детей спать.

В холодное время года фрамуги, форточки закрывают за 10 мин до отхода ко сну детей; открывают во время сна с одной стороны и закрывают за 30 мин до подъема.

В теплое время года сон (дневной и ночной) организуют при открытых окнах (избегая сквозняка).

8.9. Значения температуры воздуха и кратности обмена воздуха помещений в 1 ч должны приниматься в соответствии с прилож. 3 настоящих санитарных правил.

Скорость движения воздуха в основных помещениях не более 0,1 м/с.

8.10. Концентрации вредных веществ в воздухе помещений с постоянным пребыванием детей (групповые, игровые, спальни, комнаты для музыкальных и физкультурных занятий и др.) не должны превышать предельно допустимые концентрации (ПДК) для атмосферного воздуха населенных мест.

8.11. Контроль за температурой воздуха во всех основных помещениях пребывания детей осуществляют с помощью бытового термометра, прикрепленного на внутренней стене на высоте 0,8—1,0 м.

IX. Требования к водоснабжению и канализации

9.1. Здания дошкольных организаций оборудуют системами холодного и горячего водоснабжения, канализацией.

9.2. Учреждения должны быть обеспечены водой, отвечающей требованиям к питьевой воде.

9.3. Водоснабжение и канализация должны быть централизованными.

9.4. В неканализованных районах здания дошкольных организаций оборудуют внутренней канализацией, при условии устройства выгребов или локальных очистных сооружений.

9.5. Подводкой горячей и холодной воды обеспечивают помещения пищеблока, буфетных, туалетов для детей и персонала, постирочных, бассейна, медицинского назначения. Умывальники, моечные ванны, душевые установки и водоразборные краны для хозяйственных нужд обеспечивают смесителями.

В помещениях пищеблока, буфетных, медицинского назначения, туалетных устанавливают резервные источники горячего водоснабжения с обеспечением жесткой разводки к местам пользования, которые эксплуатируются в отсутствии централизованного горячего водоснабжения в период профилактических работ в котельных и на инженерных сетях централизованного горячего водоснабжения.

9.6. При отсутствии централизованного водоснабжения (холодного и горячего) следует обеспечить механизированную подачу воды на пищеблок, помещения медицинского назначения, прачечную (постирочную), туалетные всех групповых ячеек. Температура воды, подаваемой к умывальникам и душам, должна быть не ниже 37 и не выше 60 °С.

X. Требования к дошкольным организациям и группам для детей, имеющих недостатки в физическом и умственном развитии

10.1. Для детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов организуются группы компенсирующей и комбинированной направленности в дошкольных организациях любого вида, в которых обеспечиваются необходимые условия для организации коррекционной работы, в том числе:

• компенсирующей направленности – для осуществления квалифицированной коррекции недостатков в физическом и психическом развитии и дошкольного образования детей с ограниченными возможностями здоровья (с тяжелыми нарушениями речи, с фонетико-фонематическими нарушениями, глухих и слабослышащих, слепых и слабовидящих, с амблиопией, косоглазием, с нарушениями опорно-двигательного аппарата, с задержкой психического развития, с умственной отсталостью, с аутизмом, со сложным дефектом (сочетание двух и более недостатков в физическом и (или) психическом развитии, с иными ограниченными возможностями здоровья);

• оздоровительной направленности – для детей с туберкулезной интоксикацией, часто болеющих детей и других категорий детей, которым необходим комплекс специальных оздоровительных мероприятий;

• комбинированной направленности – для организации совместного воспитания и образования здоровых детей и детей с ограниченными возможностями здоровья.

Устройство, содержание и организация работы дошкольных образовательных учреждений и (или) групп компенсирующей и комбинированной направленности должны соответствовать требованиям настоящих санитарных правил и требованиям настоящей главы.

10.2. Этажность зданий должна учитывать контингент воспитанников специальных дошкольных организаций (дефекты физического развития, затрудняющие передвижение, нарушение координации движений, ослабление или отсутствие зрения и др.) и обеспечивать возможность удобной, простой и короткой связи не только внутри здания, но и с участком.

10.3. Участок специальной дошкольной организации должен иметь удобные подъездные пути и подходы от остановок общественного транспорта.

Все подъезды и подходы к зданию в пределах участка должны быть асфальтированы или иметь другое твердое покрытие.

Единый комплекс учреждений (детский сад-школа) рекомендуется размещать на одном участке.

10.4. На территории дошкольной организации для детей с нарушениями опорно-двигательного аппарата уклон дорожек и тротуаров предусматривается не более 5°, а ширина их – не менее 1,6 м. На поворотах и через каждые 6 м они должны иметь площадки для отдыха.

На территории дошкольной организации для слепых и слабовидящих детей ширина прогулочных дорожек для безопасности передвижения детей должна быть не менее 3 м и иметь двустороннее ограждение двух уровней: перила на высоте 90 см и планка – на высоте 15 см.

Ограждения предусматриваются для всех предметов, которые могут быть препятствием при ходьбе детей: деревья, кустарники, столбы и др.

Около поворотов, вблизи перекрестков, у зданий, около столбов и других препятствий дорожки должны иметь крупнозернистую структуру покрытий, шероховатая поверхность которых служит сигналом для замедления ходьбы. Асфальтированные дорожки должны иметь дугообразный профиль в зависимости от их ширины (середина дорожки возвышается над боковыми сторонами на 5—15 см).

10.5. В вечернее время на территории должно быть обеспечено искусственное освещение не менее 40 лк.

10.6. Состав и площади помещений групповых ячеек специальных дошкольных организаций для детей с нарушениями слуха, зрения и интеллекта представлены в прилож. 1 табл. 4 настоящих санитарных правил.

10.7. Состав и площади помещений групповых ячеек дошкольных организаций для детей с нарушением опорно-двигательного аппарата представлены в прилож. 1 табл. 5 настоящих санитарных правил.

10.8. Двери при их открывании из помещений не должны представлять препятствия для детей. В помещениях следует избегать устройства внешних углов, а имеющиеся углы скруглять (радиус 0,05 м).

10.9. Лестницы должны иметь двусторонние поручни и ограждение высотой 1,8 м или сплошное ограждение сеткой.

Для детей с поражением опорно-двигательного аппарата лестницы оборудуются двусторонними поручнями, которые устанавливаются на двух уровнях – на высоте 0,9 м и дополнительный нижний поручень на высоте 0,5 м.

Предусматривают лифты, пандусы с уклоном 1 : 6. Пандусы должны иметь резиновое покрытие.

10.10. Стены основных помещений групповой ячейки и оборудование должны быть окрашены матовыми красками светлых тонов. Для детей с нарушениями зрения окраска дверей и дверных наличников, выступающих частей зданий, границ ступеней, мебели и оборудования должна контрастировать с окраской стен.

10.11. При использовании звукоусиливающей аппаратуры необходимо предусматривать звукоизоляцию перекрытий и стен (перекрытия и стены должны обладать высокими звукоизолирующими свойствами).

10.12. Групповые, спальни, музыкальные залы для слепых, слабовидящих, а также глухих и слабослышащих детей должны иметь только южную и восточную ориентацию по сторонам горизонта.

Коэффициент естественной освещенности (КЕО) помещений для обучения и занятий детей с нарушениями зрения и слуха при боковом освещении составляет не менее 1,5 %.

10.13. Уровень искусственной освещенности в игровых и учебных помещениях должен быть не менее 600—800 лк; для детей, страдающих светобоязнью, – не более 500 лк, вспомогательных помещений – в пределах 300—400 лк.

10.14. Помещения групповых для слепых и слабовидящих детей должны быть оборудованы комбинированной системой искусственного освещения.

Каждое рабочее место должно быть оборудовано светильниками местного освещения.

Светильники должны иметь жесткое крепление к поверхности стола и гибкий кронштейн, позволяющий менять угол наклона и высоту источника света.

Для создания комфортных световых условий детям со светобоязнью над их учебными столами следует предусматривать обязательное раздельное включение отдельных групп светильников общего освещения.

В логопедических кабинетах около зеркала устанавливаются настенные светильники местного освещения на кронштейнах, позволяющих менять угол наклона и высоту источника света.

10.15. Детская мебель и оборудование помещений должны быть безвредными для здоровья детей и учитывать специфику организации педагогического процесса и лечебно-восстановительных мероприятий, а также соответствовать росту и возрасту детей.

В помещениях групповых для слабовидящих, умственно-отсталых детей рекомендуются одноместные универсальные столы с регулируемыми параметрами простой и надежной конструкции.

В помещениях групповых для детей с нарушениями слуха (глухих, слабослышащих) и расстройствами речи рекомендуются: одноместные столы с индивидуальными пультами (микрофонный комплект, слуховое оборудование); стол для воспитателя с пультом управления (с усилителем и коммутатором), с подводкой слаботочной линии к пульту управления каждого стола. Слуховое оборудование монтируется на стационарно закрепленных столах для детей и воспитателя.

В помещениях групповых для детей с поражениями опорно-двигательного аппарата предусматривается специальная мебель, удобная для проведения занятия.

10.16. Помещения медицинского назначения предназначаются для организации оздоровительно-профилактических мероприятий и осуществления лечебной и коррекционно-восстановительной работы, должны иметь расширенный состав помещений (в соответствии с профилем учреждения) в зависимости от заболеваний, соответствующих основному дефекту. В них необходимо предусматривать специальное оборудование.

10.17. В дошкольных организациях для детей с нарушением опорно-двигательного аппарата плавательный бассейн должен иметь устройство для опускания и поднятия детей.

В плавательном бассейне для детей с нарушениями зрения (слепых и слабовидящих) предусматриваются дополнительные меры предосторожности: края ванны бассейна должны быть обтянуты резиной, мелкая часть ванны отделяется ограничительной доской из пенопласта (поперек ванны) и сеткой с грузилами, для спуска в ванну предусматриваются две дополнительные лестницы с перилами; вокруг ванны и вдоль стен должны быть перила на высоте 30 и 50 см от пола.

10.18. В помещениях с ваннами для лечебного массажа нормируемая температура воздуха составляет не менее 30 °С при расчете кратности обмена воздуха не менее 50 $м^3$ в час на ребенка.

XI. Требования к группам кратковременного пребывания, семейным дошкольным группам и иным подобным им видам дошкольных организаций независимо от организационно-правовых форм и форм собственности

11.1. Группы кратковременного пребывания детей, семейные дошкольные группы и иные подобные им виды дошкольных организаций независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности, в т. ч. созданные в виде структурных подразделений государственных и муниципальных дошкольных образовательных учреждений, могут размещаться на базе дошкольных образовательных организаций, организаций дополнительного образования и в иных приспособленных помещениях.

В группах кратковременного пребывания, семейных дошкольных группах могут быть оказаны услуги по присмотру, уходу за детьми и (или) осуществление образовательной деятельности.

11.2. Наполняемость групп зависит от возраста детей и состояния их здоровья и не должна превышать установленную настоящими санитарными правилами.

11.3. Длительность пребывания детей определяется возможностью организации приема пищи, дневного сна и прогулок:

- без организации питания и сна – пребывание детей не должно превышать 3—4 ч;
- без организации сна и с возможностью организации однократного приема пищи – пребывание детей не должно превышать 5 ч;
- при организации питания с интервалом 3—4 ч и сна – в зависимости от возраста детей. Интервал между приемом пищи для детей до 1 года должен составлять не более 3 ч, от 1 года и старше – не более 4 ч.
- пребывание детей возможно более 5 ч.

11.4. Для групп кратковременного пребывания детей до 3—4 ч и без организации питания и сна должны быть соблюдены следующие требования:

а) минимальный набор помещений:

- раздевальная, с условиями для хранения верхней одежды и обуви детей (шкафчики или вешалки);
- групповая комната, которая может быть использована для проведения занятий и (или) игр детей;
- туалетная (с умывальной) для детей;
- туалетная (с умывальной) для персонала.

Возможно совмещение в одном помещении туалетных для детей и персонала с выделением отдельной зоны для персонала и оборудованием отдельной туалетной кабины;

б) при возможности организации прогулок могут быть использованы территории скверов, парков, а также прилегающие к зданию дворовые территории, оборудованные детскими площадками. При использовании песочниц должны соблюдаться требования настоящих санитарных правил.

11.5. Для групп кратковременного пребывания до 5 ч без организации сна и с организацией однократного приема пищи должны быть соблюдены следующие требования:

а) минимальный набор помещений:

- раздевальная с условиями для хранения верхней одежды и обуви детей (шкафчики или вешалки);
- групповая комната, которая может быть использована для проведения занятий и (или) игр детей;
- кухня или буфет-раздаточная;
- туалетная (с умывальной) для детей;
- туалетная (с умывальной) для персонала.

Возможно совмещение в одном помещении туалетных для детей и персонала с выделением отдельной зоны для персонала и оборудованием отдельной туалетной кабины;

б) необходимо организовать прогулки продолжительностью не менее 1 ч. Для прогулок могут быть использованы территории скверов, парков, а также прилегающие к зданию дворовые территории, оборудованные детскими площадками. При использовании песочниц должны соблюдаться требования настоящих санитарных правил.

11.6. Для групп с пребыванием детей более 5 ч необходимо предусмотреть условия по организации питания с интервалом приема пищи 3—4 ч, сна и прогулок:

а) минимальный набор помещений:

- раздевальная с условиями для хранения верхней одежды и обуви детей (шкафчики или вешалки);
- групповая комната, которая может быть использована для проведения занятий и (или) игр детей;
- спальня;
- кухня (при непосредственном приготовлении пищи) или буфет-раздаточная (при организации питания готовыми кулинарными изделиями);
- туалетная (с умывальной) для детей;
- туалетная (с умывальной) для персонала.

Возможно совмещение в одном помещении туалетных для детей и персонала с выделением отдельной зоны для персонала и оборудованием отдельной туалетной кабины.

Возможна организация сна в помещениях групповых на детских кроватях с жестким ложем в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил;

б) необходимо организовать прогулки продолжительностью не менее 1 ч. Для прогулок могут быть использованы территории скверов, парков, а также прилегающие к зданию дворовые территории, оборудованные детскими площадками. При использовании песочниц должны соблюдаться требования настоящих санитарных правил.

11.7. Групповая комната должна быть площадью не менее 2,5 $м^2$ на 1 ребенка в ясельных группах, не менее 2,0 $м^2$ на 1 ребенка в дошкольных группах без учета мебели и ее расстановки.

Спальня должна быть площадью не менее 1,8 $м^2$ на 1 ребенка в ясельных группах, не менее 2,0 $м^2$ на 1 ребенка в дошкольных группах, без учета расстояния от наружных стен при расстановке кроватей (расстановка кроватей регламентируется п. 6.14 настоящих санитарных правил).

В умывальной зоне необходимо предусмотреть умывальные раковины с подводкой холодной и горячей воды из расчета (в зависимости от возраста детей) 1 раковина для детей младшего дошкольного возраста с высотой установки умывальников от пола до борта прибора 0,4 м и 1 раковина для детей среднего и старшего дошкольного возраста с высотой установки умывальников от пола до борта прибора 0,5 м. В туалетной зоне необходимо оборудовать не менее 2 кабин (1 для мальчиков и 1 для девочек) с установкой в них детских унитазов.

11.8. При организации питания детей должны быть соблюдены требования настоящих санитарных правил к условиям хранения пищевых продуктов, приготовлению и реализации блюд и кулинарных изделий, к составлению меню (для организации питания детей разного возраста), кратности приема пищи, организации питьевого режима.

Кратность приема пищи определяется временем пребывания детей и режимом работы групп (завтрак, или обед, или завтрак и обед, или полдник, возможны другие варианты).

11.9. Допускается обеспечивать питание детей с использованием готовых блюд и готовой кулинарной продукции, доставляемой в изотермической таре с пищеблоков других дошкольных организаций или базовых предприятий общественного питания.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться в изотермической таре (термосах) в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 ч. Подогрев

остывших (ниже температуры раздачи) готовых горячих блюд не допускается. Перетаривание готовой кулинарной продукции и блюд не допускается.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт, при условии обеспечения раздельного транспортирования продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

Буфет-раздаточная оборудуется непосредственно в групповой (выделяется зона) и предусмотрена для раздачи готовой пищи и мытья столовой посуды (кроме оборотной тары) с применением моющих средств, площадью не менее 3 м^2.

Минимальный набор оборудования включает: стол для раздачи пищи, мойка для мытья столовой посуды, шкаф для хранения чистой столовой посуды.

11.10. В группах кратковременного пребывания при количестве детей не более 15 возможно приготовление пищи в одном помещении (кухне) при соблюдении следующих условий:

- кухня должна быть обеспечена необходимым инвентарем и холодильным оборудованием (бытовым холодильником), горячей и холодной водой; электроплитой с духовкой и вытяжным шкафом над ней; 2-секционной мойкой для мытья посуды; двумя рабочими столами для разделки сырых пищевых продуктов отдельно от готовых пищевых продуктов и кулинарных изделий;
- при приготовлении пищи должны быть соблюдены требования настоящих санитарных правил;
- мытье посуды должно осуществляться отдельно столовой от кухонной с применением моющих средств.

11.11. Организация режима дня детей, воздушно-тепловой режим помещений, водоснабжение, естественная и искусственная освещенность, содержание помещений, прием детей, прохождение медицинских осмотров персоналом, основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в дошкольных организациях, должны соответствовать требованиям настоящих санитарных правил.

11.12. Медицинское обеспечение детей, посещающих группы кратковременного пребывания детей, семейные дошкольные группы и иные группы, созданные в виде структурных подразделений государственных

и муниципальных дошкольных образовательных учреждений, осуществляется медицинским персоналом, находящимся в штате указанных организаций, либо может осуществляться медицинским персоналом территориальных лечебно-профилактических учреждений на основании договора.

11.13. Медицинское обеспечение детей, посещающих группы кратковременного пребывания детей, семейные дошкольные группы и иные подобные им виды дошкольных организаций различных организационно-правовых форм и форм собственности, за исключением указанных в п. 11.12 настоящих санитарных правил, осуществляется на основании договора с дошкольной образовательной организацией, имеющей в штате медицинского работника и находящейся в непосредственной близости (в пределах одного муниципального района) от местонахождения групп кратковременного пребывания, семейных дошкольных групп и иных подобных им видов дошкольных организаций, либо с территориальным лечебно-профилактическим учреждением.

XII. Требования к приему детей в дошкольные организации, режиму дня и учебным занятиям

12.1. Прием детей, впервые поступающих в дошкольные организации, осуществляется на основании медицинского заключения, выданного в установленном порядке.

12.2. Ежедневный утренний прием детей проводят воспитатели, которые опрашивают родителей о состоянии здоровья детей.

Медицинский работник осуществляет прием детей в ясельные группы и в случаях подозрения на заболевание – в дошкольных группах. Выявленные больные дети и дети с подозрением на заболевание в дошкольные организации не принимаются; заболевших в течение дня детей изолируют от здоровых детей (временно размещают в изоляторе) до прихода родителей или направляют в лечебное учреждение.

12.3. После перенесенного заболевания, а также отсутствия более 3 дней (за исключением выходных и праздничных дней) детей принимают в дошкольные организации только при наличии справки участкового врача-педиатра с указанием диагноза, длительности заболевания, проведенного лечения, сведений об отсутствии контакта с инфекционными больными, а также рекомендаций по индивидуальному режиму ребенка-реконвалесцента на первые 10—14 дней.

12.4. Режим дня должен соответствовать возрастным особенностям детей и способствовать их гармоничному развитию. Максимальная продолжительность непрерывного бодрствования детей 3—7 лет составляет 5,5—6 ч, до 3 лет – в соответствии с медицинскими рекомендациями.

12.5. Ежедневная продолжительность прогулки детей составляет не менее 4,0—4,5 ч. Прогулку организуют 2 раза в день: в первую половину – до обеда и во вторую половину дня – после дневного сна или перед уходом детей домой. При температуре воздуха ниже –15 °С и скорости ветра более 7 м/с продолжительность прогулки сокращается. Прогулка не проводится при температуре воздуха ниже –15 °С и скорости ветра более 15 м/с для детей до 4 лет, а для детей 5—7 лет при температуре воздуха ниже –20 °С и скорости ветра более 15 м/с.

12.6. Во время прогулки с детьми необходимо проводить игры и физические упражнения. Подвижные игры проводят в конце прогулки перед возвращением детей в помещения ДО.

12.7. Общая продолжительность суточного сна для детей дошкольного возраста 12,0—12,5 ч, из которых 2,0—2,5 отводится дневному сну. Для детей от 1 года до 1,5 лет дневной сон организуют дважды в первую и вторую половину дня общей продолжительностью до 3,5 ч. Оптимальным является организация дневного сна на воздухе (веранды). Для детей от 1,5 до 3 лет дневной сон организуют однократно продолжительностью не менее 3 ч. Перед сном не рекомендуется проведение подвижных эмоциональных игр.

Детей с трудным засыпанием и чутким сном рекомендуется укладывать первыми и поднимать последними. В разновозрастных группах более старших детей после сна поднимают раньше. Во время сна детей присутствие воспитателя (или его помощника) в спальне обязательно.

12.8. Самостоятельная деятельность детей 3—7 лет (игры, подготовка к занятиям, личная гигиена) занимает в режиме дня не менее 3—4 ч.

12.9. При реализации образовательной программы дошкольного образовательного учреждения для детей ясельного возраста от 1,5 до 3 лет планируют не более 10 занятий в неделю (развитие речи, дидактические игры, развитие движений, музыкальные занятия) продолжительностью не более 8—10 мин. Допускается осуществлять образовательную деятельность в первую и во вторую половину дня (по 8—10 мин). В теплое время года рекомендуется образовательную деятельность осуществлять на участке во время прогулки.

12.10. Максимально допустимый объем недельной образовательной нагрузки, включая занятия по дополнительному образованию, для детей дошкольного возраста составляет: в младшей группе (дети четвертого года жизни) – 11 занятий, в средней группе (дети пятого года жизни) – 12, в старшей группе (дети шестого года жизни) – 15, в подготовительной (дети седьмого года жизни) – 17 занятий.

Максимально допустимое количество занятий в первой половине дня в младшей и средней группах не должно превышать двух занятий, а в старшей и подготовительной – трех.

12.11. Продолжительность занятий для детей 4-го года жизни – не более 15 мин, для детей 5-го года жизни – не более 20 мин, для детей 6-го года жизни – не более 25 мин, а для детей 7-го года жизни – не более 30 мин.

В середине занятия проводят физкультминутку. Перерывы между занятиями – не менее 10 мин.

12.12. Занятия для детей среднего и старшего дошкольного возраста могут проводиться во второй половине дня, но не чаще 2—3 раз в неделю. Длительность этих занятий – не более 20—30 мин в зависимости от возраста детей. В середине занятия статического характера проводят физкультминутку.

12.13. Занятия по дополнительному образованию (студии, кружки, секции и т. п.) для детей дошкольного возраста недопустимо проводить за счет времени, отведенного на прогулку и дневной сон. Их проводят:

- для детей 4-го года жизни – не чаще 1 раза в неделю продолжительностью не более 15 мин;
- для детей 5-го года жизни – не чаще 2 раз в неделю продолжительностью не более 25 мин;
- для детей 6-го года жизни – не чаще 2 раз в неделю продолжительностью не более 25 мин;
- для детей 7-го года жизни – не чаще 3 раз в неделю продолжительностью не более 30 мин.

12.14. Занятия физкультурно-оздоровительного и эстетического цикла должны занимать не менее 50 % общего времени реализуемой образовательной программы (занятий).

12.15. Объем лечебно-оздоровительной работы и коррекционной помощи детям (ЛФК, массаж, занятия с логопедом, психологом и др.) регламентируют индивидуально в соответствии с медико-педагогическими рекомендациями.

12.16. Занятия, требующие повышенной познавательной активности и умственного напряжения детей, следует проводить в первую половину дня и в дни наиболее высокой работоспособности детей (вторник, среда). Для профилактики утомления детей рекомендуется сочетать указанные занятия с физкультурными, музыкальными занятиями, ритмикой и т. п.

12.17. Домашние задания воспитанникам дошкольных образовательных организаций не задают.

12.18. В разновозрастных группах продолжительность учебных занятий следует дифференцировать в зависимости от возраста ребенка. С целью соблюдения возрастных регламентов продолжительности занятий их следует начинать со старшими детьми, постепенно подключая к занятию детей младшего возраста.

12.19. В середине года (январь–февраль) для воспитанников дошкольных групп рекомендуется организовывать недельные каникулы, во время которых проводят занятия только эстетически-оздоровительного цикла (музыкальные, спортивные, изобразительного искусства).

В дни каникул и в летний период учебные занятия проводить не рекомендуется. Рекомендуется проводить спортивные и подвижные игры, спортивные праздники, экскурсии и другие, а также увеличивать продолжительность прогулок.

12.20. Непрерывная длительность просмотра телепередач и диафильмов в младшей и средней группах – не более 20 мин, в старшей и подготовительной – не более 30 мин. Просмотр телепередач для детей дошкольного возраста допускается не чаще 2 раз в день (в первую и вторую половину дня). Экран телевизора должен быть на уровне глаз сидящего ребенка или чуть ниже. Если ребенок носит очки, то во время передачи их следует обязательно надеть.

Просмотр телепередач в вечернее время проводят при искусственном освещении групповой верхним светом или местным источником света (бра или настольная лампа), размещенным вне поля зрения детей. Во избежание отражения солнечных бликов на экране в дневные часы окна следует закрывать легкими светлыми шторами.

12.21. Занятия с использованием компьютеров для детей 5—7 лет следует проводить не более одного в течение дня и не чаще трех раз в неделю в дни наиболее высокой работоспособности: во вторник, среду и четверг. После занятия с детьми проводят гимнастику для глаз. Непрерывная продолжительность работы с компьютером на развивающих игровых занятиях для детей 5 лет не должна превышать 10 мин и для детей 6—7 лет – 15 мин. Для детей, имеющих хроническую патологию, часто болеющих (более 4 раз в год), после перенесенных заболеваний в течение 2 недель продолжительность занятий с компьютером должна быть сокращена для детей 5 лет до 7 мин, для детей 6 лет – до 10 мин.

Для снижения утомительности детей на занятиях с использованием компьютерной техники необходимо обеспечить гигиенически рациональную организацию рабочего места: соответствие мебели росту ребенка, достаточный уровень освещенности. Экран видеомонитора должен находиться на уровне глаз или чуть ниже, на расстоянии не ближе 50 см. Ребенок, носящий очки, должен заниматься за компьютером в

них. Недопустимо использование одного компьютера для одновременного занятия двух или более детей. Занятия детей с компьютером проводят в присутствии педагога или воспитателя (методиста).

XIII. Требования к организации физического воспитания

13.1. Физическое воспитание детей должно быть направлено на улучшение состояния здоровья и физического развития, расширение функциональных возможностей растущего организма, формирование двигательных навыков и двигательных качеств.

13.2. Рациональный двигательный режим, физические упражнения и закаливающие мероприятия следует осуществлять с учетом состояния здоровья, возрастно-половых возможностей детей и сезона года.

Рекомендуется использовать формы двигательной деятельности: утреннюю гимнастику, физкультурные занятия в помещении и на воздухе, физкультурные минутки, подвижные игры, спортивные упражнения, ритмическую гимнастику, занятия на тренажерах, плавание и др.

Следует предусмотреть объем двигательной активности воспитанников 5—7 лет в организованных формах оздоровительно-воспитательной деятельности до 6—8 ч в неделю с учетом психофизиологических особенностей детей, времени года и режима работы дошкольных организаций.

Для реализации двигательной деятельности детей следует использовать оборудование и инвентарь физкультурного зала и спортивных площадок в соответствии с возрастом и ростом ребенка.

13.3. Физическое воспитание детей первого года жизни организуют в форме индивидуальных занятий, включающих комплексы массажа и гимнастики по назначению врача.

Занятия с детьми первого года жизни проводят с каждым ребенком индивидуально в групповом помещении ежедневно не ранее чем через 45 мин после еды.

Длительность занятия с каждым ребенком составляет 6—10 мин.

Начиная с 9 месяцев, помимо комплексов гимнастики и массажа, с детьми проводят разнообразные подвижные игры в индивидуальном порядке. Допускается объединение детей в небольшие группы (по 2—3 ребенка).

Для индивидуальных занятий рекомендуется использовать стол высотой – 72—75 см, шириной – 80 см, длиной – 90—100 см, имеющий мягкое покрытие из материалов, позволяющих проводить влажную обработку и дезинфекцию; стол сверху накрывается пеленкой, которая меняется после каждого ребенка.

13.4. С детьми второго и третьего года жизни занятия физическими упражнениями проводят по подгруппам воспитатели 2—3 раза в неделю. Занятия с детьми второго года жизни проводят в групповом помещении, с детьми третьего года жизни – в групповом помещении или в физкультурном зале.

Рекомендуемая наполняемость групп на занятиях физкультурой и их длительность в зависимости от возраста детей представлена в табл. 3.

Таблица 3

Наполняемость групп на занятиях физкультурой и их длительность в зависимости от возраста детей

	Возраст детей			
	от 1 г. 3 м. до 1 г. 6 м.	от 1 г. 7 м. до 2 л.	от 2 л. 1 м. до 2 л. 11 м.	3 г. (вторая половина учебного года)
Число детей	2—4	4—6	8—12	вся группа
Длительность занятия (в мин)	6—8	8—10	10—15	15

13.5. Физкультурные занятия для дошкольников проводят не менее 3 раз в неделю. Длительность занятия зависит от возраста детей и составляет:

- в младшей группе – 15 мин;
- в средней группе – 20 мин;
- в старшей группе – 25 мин;
- в подготовительной группе – 30 мин.

Одно из трех физкультурных занятий для детей 5—7 лет следует круглогодично проводить на открытом воздухе. Его проводят только при отсутствии у детей медицинских противопоказаний и наличии спортивной одежды, соответствующей погодным условиям.

В теплое время года при благоприятных метеорологических условиях максимальное число занятий физкультурой проводят на открытом воздухе.

13.6. Закаливание детей включает систему мероприятий:

- элементы закаливания в повседневной жизни: умывание прохладной водой, широкая аэрация помещений, правильно организованная прогулка, физические упражнения, проводимые в легкой спортивной одежде в помещении и на открытом воздухе;
- специальные мероприятия: водные, воздушные и солнечные.

Для закаливания детей основные природные факторы (солнце, воздух и вода) используют дифференцированно в зависимости от возраста

детей, состояния их здоровья, с учетом подготовленности персонала и материальной базы ДО, со строгим соблюдением методических рекомендаций.

Закаливающие мероприятия меняют по силе и длительности в зависимости от сезона года, температуры воздуха в групповых помещениях, эпидемиологической обстановки.

13.7. При организации плавания детей используются бассейны, отвечающие требованиям к плавательным бассейнам, их устройству, эксплуатации и качеству воды.

В холодный период года занятия в бассейне предпочтительно проводить после прогулки. При проведении занятий в бассейне перед прогулкой для предупреждения переохлаждения детей необходимо предусмотреть промежуток времени между ними не менее 50 мин.

Для профилактики переохлаждения детей занятия в бассейне не следует заканчивать холодовой нагрузкой (холодный душ, проплывание под холодной струей, топтание в ванночке с холодной водой).

Продолжительность занятия в бассейне в зависимости от возраста детей должна составлять: в младшей группе – 15—20 мин, в средней группе – 20—25 мин, в старшей группе – 25—30 мин, в подготовительной группе – 25—30 мин.

13.8. При использовании сауны с целью закаливания и оздоровления детей необходимо соблюдать следующие требования:

- площадь термокамеры должна быть не менее 9,0 м^2;
- в термокамере следует поддерживать температуру воздуха в пределах 60—70 °С при относительной влажности 15—20 %;
- во время проведения процедур необходимо избегать прямого воздействия теплового потока от калорифера на детей;
- калориферы устанавливают в специальном углублении и обязательно используют деревянные загородки для частичного ограждения теплового потока;
- при размещении термокамеры в помещении бассейна необходимо предусмотреть тамбур площадью не менее 6 м^2, чтобы исключить влияние влажного режима бассейна на температурно-влажностный режим термокамеры;
- продолжительность первого посещения ребенком сауны не должна превышать более 3 мин;
- после пребывания в сауне ребенку следует обеспечить отдых в специальной комнате и питье (чай, соки, минеральная вода).

Присутствие медицинского персонала при проведении занятий в бассейне и при приеме детьми процедур в сауне обязательно.

13.9. Дети могут посещать бассейн и сауну только при наличии разрешения врача-педиатра.

13.10. Оздоровительная работа с детьми в летний период является составной частью системы профилактических мероприятий.

Для достижения оздоровительного эффекта в летний период в режиме дня предусматривается максимальное пребывание детей на открытом воздухе, соответствующая возрасту продолжительность сна и других видов отдыха.

Для достижения достаточного объема двигательной активности детей необходимо использовать все организованные формы занятий физическими упражнениями с широким включением подвижных игр, спортивных упражнений с элементами соревнований, а также пешеходные прогулки, экскурсии, прогулки по маршруту (простейший туризм).

13.11. Работа по физическому воспитанию проводится с учетом состояния здоровья детей при регулярном контроле со стороны медицинских работников.

XIV. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

14.1. Устройство, оборудование, содержание пищеблока дошкольных организаций должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Пищеблок должен быть оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Набор оборудования производственных, складских помещений рекомендуется принимать в соответствии с прилож. 4 настоящих санитарных правил. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

14.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

14.3. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;
- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски из деревьев твердых пород без

щелей и зазоров, гладко выструганные. Разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры к использованию не допускаются;

• доски и ножи должны быть промаркированы: «СМ» – сырое мясо, «СК» – сырые куры, «СР» – сырая рыба, «СО» – сырые овощи, «ВМ» – вареное мясо, «ВР» – вареная рыба, «ВО» – вареные овощи, «Гастрономия», «Сельдь», «Х» – хлеб, «Зелень»;

• посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть безопасной для здоровья детей;

• компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;

• количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуду хранят в буфете;

• кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению.

14.4. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется раздельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.

Технологическое оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов, оборудуются локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

14.5. Моечные (производственные) ванны на пищеблоке должны быть обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

14.6. Для ополаскивания посуды (в т. ч. столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.

14.7. Моечную обменной тары оборудуют ванной большого размера или трапом с бортиком, облицованными керамической плиткой.

14.8. Во всех производственных помещениях, моечных, санузле и комнате персонала пищеблока устанавливают раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды.

Для технологических, хозяйственно-бытовых целей горячую воду из системы отопления не используют.

14.9. Температура горячей воды в точках разбора должна составлять не менее 65 °С.

В месте присоединения производственных ванн к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств.

14.10. Кухонную посуду после освобождения от остатков пищи моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в

первой секции – мытье щетками водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; во второй секции – ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

14.11. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах раздельно в кассетах или в подвешенном виде.

14.12. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

14.13. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы. Она может быть изготовлена из фаянса, фарфора (тарелки, блюдца, чашки), а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) – из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия. Для персонала следует выделить отдельную посуду и промаркировать.

14.14. Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.

Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.

Чашки промывают горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают.

Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

Столовую посуду для персонала моют отдельно от детской столовой посуды.

14.15. При возникновении случаев инфекционных заболеваний проводятся мероприятия в соответствии с предписаниями, выданными

органом, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Допускается использование сухожарового шкафа.

14.16. В ясельных группах бутылочки после молочных смесей промывают теплой водой с помощью ерша и моющих средств, тщательно ополаскивают проточной водой, затем стерилизуют в автоклаве при температуре 120 °С в течение 45 мин или кипятят в воде в течение 15 мин и хранят в промаркированной закрытой эмалированной посуде. Ерши после использования промывают проточной водой и кипятят 30 мин, высушивают и хранят в сухом виде.

Соски после употребления промывают, замачивают в 2 %-м растворе питьевой соды в течение 15—20 мин, потом промывают водой, кипятят 3 мин в воде и хранят в промаркированной емкости с закрытой крышкой.

14.17. Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки и губчатый материал не используют.

14.18. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собирают в промаркированные металлические ведра с крышками или педальные бачки, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на $^{2}/_{3}$ объема. Ежедневно в конце дня ведра и бачки независимо от наполнения очищают с помощью шлангов над канализационными трапами, промывают 2 %-м раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивают горячей водой и просушивают.

14.19. В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводят мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти и т. п.

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

14.20. В помещениях пищеблока проводят дезинсекцию и дератизацию силами специализированных организаций.

XV. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий

15.1. Пищевые продукты, поступающие в дошкольные организации, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество продуктов проверяет ответственное лицо (бракераж сырых продуктов), которое делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

Урожай овощей и фруктов, собранный на территории дошкольных организаций, допустимо использовать в питании детей, если они отвечают гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности на пищевые продукты для детей дошкольного возраста.

15.2. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре 2—6 °С, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть строго разграничены, с обязательным устройством специальных полок, легко поддающихся мойке.

15.3. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляют на стеллажах и подтоварниках в таре поставщика.

15.4. Молоко следует хранить в той же таре, в которой оно поступило или в потребительской упаковке.

15.5. Масло сливочное хранят на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках. Крупные сыры – на чистых стеллажах, мелкие сыры хранят на полках в потребительской таре. Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом. Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях.

15.6. Крупу, муку, макаронные изделия хранят в сухом помещении в мешках, картонных коробках на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

15.7. Ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1 %-м раствором столового уксуса.

15.8. Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту – на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи – при температуре не выше 10 °С. Плоды и зелень хранят в ящиках в про-

хладном месте при температуре не выше 12 °С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

15.9. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, сахар, соль).

15.10. Кисло-молочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры подачи (15 ± 2) °С, но не более одного часа.

15.11. Молоко фляжное непастеризованное перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2—3 мин.

15.12. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

• обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

• в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

15.13. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате; при приготовлении блюд не применяется жарка. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами.

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

• котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают без предварительного обжаривания при температуре 250—280 °С в течение 20—25 мин;

• суфле, запеканки готовят из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовят на пару или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривают, припускают, тушат или запекают;

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

• омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8—10 мин при температуре 180—200 °С, слоем не более 2,5—3 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;

• яйцо варят 10 мин после закипания воды;

при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;

• при изготовлении картофельного (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование;

• 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 варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1 : 6) без последующей промывки;

• колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) обязательно отваривают (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения).

15.14. Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясорыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1—2 %-м теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 мин с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

15.15. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

15.16. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

15.17. 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.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 ч.

15.18. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

15.18.1. Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 мин небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листы.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения и высушивания допускается хранить в холодной воде не более 2 ч.

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

15.18.3. При кулинарной обработке овощей для сохранения витаминов следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи.

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

15.18.4. Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 ч при температуре (4 ± 2) °С.

15.18.5. Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промыть проточной водой и выдержать в 3 %-м растворе уксусной кислоты или 10 %-м растворе поваренной соли в течение 10 мин с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

15.19. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 ч при температуре (4 ± 2) °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 мин при температуре (4 ± 2) °С. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

15.20. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

15.21. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисло-молочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

15.22. В эндемичных по йоду районах рекомендуется использовать йодированную поваренную соль.

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

• использование пищевых продуктов, указанных в прилож. 5 настоящих санитарных правил;

• изготовление на пищеблоке дошкольных организаций творога и других кисло-молочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;

• 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; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

15.24. В дошкольных организациях должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в т. ч. расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не 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.

15.25. Реализация кислородных коктейлей может осуществляться только по назначению врача-педиатра медицинским работником дошкольной организации и при наличии условий приготовления коктейлей в соответствии с инструкцией. В составе кислородных коктейлей в качестве пенообразователя не должны использоваться сырые яйца.

XVI. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста

16.1. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

16.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии (табл. 4).

Таблица 4

Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастных групп

Показатели (в сутки)	0—3 мес.	4—6 мес.	7—12 мес.	1—2 года	От 2 до 3 лет	3—7 лет
Энергия (ккал)	115*	115*	110*	1 200	1 400	1 800
Белок, г	–	–	–	36	42	54
* в т. ч. животный (%)	–	–	–	70		65
** г/кг массы тела	2,2	2,6	2,9	–	–	–
Жиры, г	6,5*	6*	5,5*	40	47	60
Углеводы, г	13*	13*	13*	174	203	261

* – потребности для детей первого года жизни в энергии, жирах, углеводах даны в расчете г/кг массы тела.

** – потребности для детей первого года жизни, находящихся на искусственном вскармливании.

В специализированных дошкольных организациях и группах для детей с хроническими заболеваниями (пищевая аллергия, часто болеющие дети) питание детей должно быть организовано в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания и меню.

При организации питания детей и составления примерного двухнедельного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания настоящих санитарных правил (прилож. 6, табл. 1) с учетом возраста детей и временем их пребывания в дошкольной организации. При организации питания детей, находящихся на лечении в санаторно-курортных учреждениях различного профиля (кроме туберкулезных), следует руководствоваться табл. 2 прилож. 6 настоящих санитарных правил.

Отклонения от расчетных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать ± 10 %, микронутриентов ± 15 %.

16.3. Расчет питания детям первого года жизни проводят исходя из потребности в основных веществах на 1 кг массы тела, затем не реже 1 раза в месяц детям с проявлениями гипотрофии, недоношенным – не реже 1 раза в 10 дней.

16.4. Для детей, начиная с 9-месячного возраста, оптимальным является прием пищи с интервалом не более 4 ч.

Режим питания детей по отдельным приемам пищи в зависимости от их времени пребывания в дошкольных организациях представлен в табл. 5.

Таблица 5

Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в ДО

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в ДО		
	8—10 ч	11—12 ч	24 ч
8^{30}—9^{00}	завтрак	завтрак	завтрак
10^{30}—11^{00}	второй завтрак	второй завтрак	второй завтрак
12^{00}—13^{00}	обед	обед	обед
15^{30}	полдник	полдник*	полдник
18^{30}	–	ужин	ужин
21^{00}	–	–	второй ужин
* – при 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина.			

16.5. Распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона питания детей на отдельные приемы пищи в зависимости от их времени пребывания в дошкольных организациях представлены в табл. 6.

Таблица 6

Для детей с круглосуточным пребыванием в ДО	Для детей с дневным пребыванием в ДО 8—10 ч	Для детей с дневным пребыванием в ДО 12 ч
Завтрак (20 %) 2-й завтрак (5 %) Обед (35 %) Полдник (15 %) Ужин (20 %) 2-й ужин (до 5 %) – дополнительный прием пищи перед сном – кисломолочный напиток с булочным или мучным кулинарным изделием	Завтрак (20 %) 2-й завтрак (5 %) Обед (35 %) Полдник (15 %)	Завтрак (20 %) 2-й завтрак (5 %) Обед (35 %) Полдник (15 %) или уплотненный полдник (30—35 %) Ужин (20 %)

В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный прием пищи – второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

16.6. Для групп кратковременного пребывания детей в дошкольных организациях (3—5 ч) организуют одноразовое питание (второй завтрак, обед или полдник) в зависимости от времени работы группы (первая или вторая половина дня).

16.7. Питание детей первого года жизни назначают индивидуально в соответствии с возрастными физиологическими нормативами и своевременным введением всех видов прикорма (прилож. 7 настоящих санитарных правил).

16.7.1. Дети, находящиеся на искусственном вскармливании, должны получать современные сухие или жидкие адаптированные молочные смеси, последующие смеси и продукты прикорма в соответствии с возрастом.

16.7.2. Для питания детей первого года жизни используют пищевые продукты промышленного производства, предназначенные для детей соответствующего возраста и имеющие свидетельства о государственной регистрации.

16.7.3. Для питья и разведения молочных смесей и инстантных каш для детей раннего возраста следует использовать бутилированную воду для детского питания, разрешенную в установленном порядке для питания детей первого года жизни. При отсутствии бутилированной воды может быть использована предварительно прокипяченная водопроводная вода.

16.7.4. Молочные продукты и молочные смеси могут поступать из молочной кухни. Питание, полученное из молочной кухни, хранят в холодильнике (по группам) в пределах сроков реализации. Перед кормлением детей продукты детского питания (смеси) подогревают в водяной бане (температура воды 50 °С) в течение 5 мин или в электронагревателе для детского питания до температуры 37 °С.

16.7.5. Подготовка продуктов для питания детей первого года жизни (разведение сухих смесей, инстантных каш, разогревание продуктов прикорма) должно быть организовано в буфетной группового помещения. Буфетная должна быть оборудована холодильником и устройствами для подогрева детского питания.

16.7.6. Для детей, находящихся на грудном вскармливании, должна быть предусмотрена комната для кормления (сцеживания женского молока), оборудованная раковиной, столом для пеленания ребенка и местом для кормления (стул, кресло).

16.8. В каждом учреждении должно быть примерное меню, рассчитанное не менее чем на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в ДО для двух возрастных категорий: для детей с 1 года до 3 лет и для детей от 3 до 7 лет (прилож. 6 настоящих санитарных правил).

При составлении меню и расчетов калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1 : 1 : 4 соответственно.

При составлении меню следует учитывать национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей. Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов представлен в прилож. 8 настоящих санитарных правил.

16.9. Примерная форма примерного меню приводится в прилож. 9 настоящих санитарных правил.

16.10. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации. Обязательно приводят ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном цикличном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

16.11. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) 2—3 раза в неделю.

В течение двух недель ребенок должен получить все продукты в полном объеме в соответствии с установленными нормами согласно прилож. 6 настоящих санитарных правил.

16.12. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов (прилож. 10 настоящих санитарных правил).

При отсутствии свежих овощей и фруктов следует включать в меню соки, свежезамороженные овощи и фрукты.

16.13. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта (прилож. 11 настоящих санитарных правил).

Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд (прилож. 12 настоящих санитарных правил).

16.14. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей круглогодично используют пищевые продукты, обогащенные микронутриентами, в т. ч. быстрорастворимые (инстантные) витаминизированные напитки. При этом обязательно проводится количественная оценка содержания витаминов в суточном рационе питания.

В ДО проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд (из расчета для детей 1—3 лет – 35 мг, для детей 3—6 лет – 50,0 мг на порцию) или их обогащение витаминно-минеральными комплексами, специально предназначенными для этой цели (в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации), из расчета 50—75 % от суточной потребности в витаминах в одной порции напитка либо использование поливитаминных препаратов специального назначения (детских) в соответствии с инструкцией по применению. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот, кисель и т. п.) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогревают.

16.15. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результатам оценки при необходимости проводят коррекцию питания в течение следующей недели (декады).

Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.

16.16. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.

16.17. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, представителя администрации ДО, медицинского работника.

Результаты контроля регистрируются в специальном журнале (прилож. 13 настоящих санитарных правил).

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

16.18. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 ч при температуре 2—6 °С в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет ответственное лицо, прошедшее инструктаж.

XVII. Требования к перевозке и приему в дошкольные организации пищевых продуктов

17.1. Транспортирование пищевых продуктов необходимо проводить в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт, при условии обеспечения раздельного транспортирования продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки.

Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки для раздельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.

17.2. Скоропортящиеся продукты перевозят специализированным охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.

17.3. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов содержат в чистоте и не используют для перевозки людей и непродовольственных товаров.

Санитарная обработка транспорта для перевозки пищевых продуктов проводится ежедневно.

17.4. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, пользуются санитарной одеждой (халат, рукавицы), имеют личную ме-

дицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров, в т. ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

17.5. Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Оборотную тару после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2 %-м раствором кальцинированной соды (20 г препарата на 1 л воды), ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению. Обработку тары проводят в специально выделенном помещении. Не допускается использовать для перевозки продуктов кухонное оборудование.

17.6. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольные организации осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляет ответственное лицо (бракераж сырых продуктов). Результаты контроля регистрируются в специальном журнале (прилож. 14 настоящих санитарных правил).

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки (в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации).

17.7. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть строго разграничены, с обязательным устройством специальных полок, легко поддающихся мойке и обработке.

17.8. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

XVIII. Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных организаций

18.1. Все помещения убирают влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полы у плинтусов и

под мебелью, подоконники, радиаторы и т. п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткая мебель и др.).

Влажную уборку в спальнях проводят после ночного и дневного сна, в групповых – после каждого приема пищи.

18.2. Столы в групповых помещениях промывают горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую простирывают, просушивают и хранят в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой. Стулья, пеленальные столы, манежи и другое оборудование, а также подкладочные клеенки, клеенчатые нагрудники после использования моют горячей водой с мылом; нагрудники из ткани – стирают.

18.3. Для технических целей (уборка помещений групповой, туалета и т. д.) оборудуется в туалетных помещениях групповых отдельный водопроводный кран.

18.4. Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой или выколачивают на специально отведенных для этого площадках, затем чистят влажной щеткой. Один раз в год их подвергают сухой химической чистке.

18.5. В помещениях, где оборудованы уголки живой природы, проводят ежедневную влажную уборку, чистку клеток, кормушек, замену подстилок, мытье поилок и смену в них воды. Один раз в две недели клетки, кормушки, поилки необходимо дезинфицировать с последующей промывкой проточной водой и высушиванием. После дезинфекции в клетку кладут чистую подстилку и корм.

18.6. Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживают независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моют теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей, ежедневно. Горшки моют после каждого использования при помощи ершей или щеток и моющих средств. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день ершами или щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

18.7. Генеральную уборку всех помещений и оборудования проводят один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств. Окна снаружи и изнутри моют по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).

18.8. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в ДО в целях предупреждения распространения инфекции проводят дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.

18.9. Уборочный инвентарь для туалета маркируют ярким цветом и хранят в туалетной комнате в специальном шкафу. Весь уборочный ин-

вентарь после использования промывают горячей водой с моющими средствами и просушивают.

Дезинфицирующие растворы и моющие средства хранят в местах, недоступных для детей.

Емкости с растворами дезинфицирующих и моющих средств должны иметь крышки, четкие надписи с указанием названия средства, его концентрации, назначения, даты приготовления. Для готовых к применению средств, разрешенных для многократного использования, указывают дату его разведения. Все дезинфицирующие и моющие средства должны иметь инструкцию по их использованию и применяться в соответствии с ней.

18.10. В теплое время года с целью предупреждения залета насекомых следует засетчивать окна и двери. Для борьбы с мухами внутри помещений можно использовать механические методы (липкие ленты, мухоловки), а также химические средства по борьбе с мухами, зарегистрированные в установленном порядке*.

18.11. Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты; прикрывать их следует только при резком перепаде температур воздуха помещений и наружного воздуха. По мере загрязнения их очищают от пыли.

Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.

18.12. Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании дошкольных организаций в присутствии детей.

18.13. Приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) перед поступлением в групповые моют проточной водой (температура 37 °С) с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей, и затем высушивают на воздухе.

Пенолатексные ворсованые игрушки и мягконабивные игрушки обрабатывают согласно инструкции изготовителя.

Игрушки, которые не подлежат влажной обработке (мытье, стирка), используются только в качестве дидактического материала.

18.14. Игрушки моют или стирают ежедневно в конце дня, а в ясельных группах – 2 раза в день. Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.

18.15. В дошкольных организациях не допускается организация проката и обмена игр, игрушек и другого инвентаря.

---

* Постановление Правительства Российской Федерации от 04.04.2001 № 262 «О государственной регистрации отдельных видов продукции, представляющих потенциальную опасность для человека, а также отдельных видов продукции, впервые ввозимых на территорию Российской Федерации».

18.16. Медицинские инструменты многоразового пользования подлежат дезинфекции в соответствии с действующими нормативными документами.

Предпочтительно использовать стерильный инструментарий разового пользования с последующим обеззараживанием и утилизацией.

18.17. Смену постельного белья, полотенец проводят по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Все белье маркируют. Постельное белье, кроме наволочек, маркируют у ножного края. На каждого ребенка необходимо иметь три комплекта белья, включая полотенца для лица и ног, и две смены наматрасников. Чистое белье доставляют в мешках и хранят в шкафах.

18.18. Белье после употребления складывают в специальный бак, ведро с крышкой, клеенчатый, пластиковый или из двойной материи мешок. Грязное белье доставляют в постирочную (или специальное помещение). Матерчатые мешки сдают в стирку, клеенчатые и пластиковые – обрабатывают горячим мыльно-содовым раствором.

18.19. Постельные принадлежности: матрацы, подушки, спальные мешки следует проветривать непосредственно в спальнях при открытых окнах во время каждой генеральной уборки, периодически выносить на воздух. Один раз в год постельные принадлежности подвергаются химической чистке или обработке в дезинфекционной камере.

18.20. Мочалки для мытья детей (число мочалок соответствует количеству детей в группе) после использования замачивают в дезинфицирующем растворе, промывают проточной водой, просушивают и хранят в чистых матерчатых мешках.

18.21. При наличии насекомых и грызунов в помещениях ДО организуют мероприятия специализированными организациями по дезинсекции и дератизации в соответствии с санитарными правилами, предъявляющими санитарно-эпидемиологические требования к проведению дезинфекционных и дератизационных мероприятий.

XIX. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в дошкольных организациях

19.1. В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений медицинские работники дошкольных организаций проводят:

• медицинские осмотры детей при поступлении в учреждения с целью выявления больных, в т. ч. на педикулез;

• систематическое наблюдение за состоянием здоровья воспитанников, особенно имеющих отклонения в состоянии здоровья;

• работу по организации профилактических осмотров воспитанников и проведение профилактических прививок;

• распределение детей на медицинские группы для занятий физическим воспитанием;

• информирование руководителей учреждения, воспитателей, методистов по физическому воспитанию о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья;

• ежедневный амбулаторный прием с целью оказания медицинской помощи (при необходимости), выявление заболевших детей, своевременную их изоляцию, оказание первой медицинской помощи при возникновении несчастных случаев;

• один раз в неделю осмотр детей на педикулез. Результаты осмотра заносят в специальный журнал. В случае обнаружения детей, пораженных педикулезом, их отправляют домой для санации. Прием детей после санации в дошкольные организации допускается при наличии медицинской справки об отсутствии педикулеза;

• ежедневно в ясельных группах ведется карта стула детей;

• сообщение в территориальные учреждения здравоохранения о случае инфекционных и паразитарных заболеваний среди воспитанников и персонала учреждения в течение 2 ч после установления диагноза в установленном порядке;

• систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием территории и всех помещений, соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом;

• организацию и проведение профилактических и санитарно-противоэпидемических мероприятий;

• работу по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекции, а также контроль за полнотой ее проведения;

• работу по формированию здорового образа жизни с персоналом и детьми, организацию «дней здоровья», игр, викторин на медицинскую тему;

• медицинский контроль за организацией физического воспитания, состоянием и содержанием мест занятий физической культурой, наблюдение за правильным проведением мероприятий по физической культуре в зависимости от пола, возраста и состояния здоровья;

• контроль за пищеблоком и питанием детей;

• ведение медицинской документации.

19.2. В целях профилактики контагиозных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) организуют и проводят необходимые меры по оздоровлению источников инвазии, предупреждению передачи возбудителя.

19.2.1. Выявление инвазированных контагиозными гельминтозами следует осуществлять одновременным обследованием всех детей и всего персонала дошкольных организаций один раз в год. На пораженность острицами проводят троекратное обследование детей и сотрудников через 1—3 дня; на пораженность карликовым цепнем – через 10—20 дней.

19.2.2. Всех выявленных инвазированных регистрируют в журнале «Инфекционные заболевания» и проводят медикаментозную терапию силами медицинского персонала.

19.2.3. При однократном обследовании детей и сотрудников и выявлении 20 % и более инвазированных острицами проводят оздоровление всех детей и обслуживающего персонала дошкольной организации. Одновременно проводятся мероприятия по выявлению источников заражения острицами и их оздоровление в соответствии с санитарными правилами по профилактике энтеробиозов.

19.2.4. При регистрации случаев заболеваний среди детей и персонала дошкольных организаций контагиозными гельминтозами профилактические мероприятия проводят как в период лечения детей, так и в ближайшие 3 дня после его окончания. При этом необходимо:

• ежедневно 2 раза (утром и вечером) проводить влажную уборку помещений с применением мыльно-содового раствора;

• пропылесосить или обработать камерной дезинфекцией (если невозможно облучить бактерицидными лампами в течение 30 мин на расстоянии до 25 см) ковры, дорожки, мягкие игрушки и убрать их до завершения заключительной дезинвазии;

• в течение 3 дней, начиная с первого дня лечения, одеяла, матрацы и подушки обрабатывать пылесосом. Одеяла и постельное белье не допускается встряхивать в помещении;

• в группах круглосуточного пребывания ежедневно менять или проглаживать горячим утюгом нательное, постельное белье и полотенца;

• ногти на руках детей и персонала должны быть коротко острижены;

• осуществлять надзор за соблюдением детьми и персоналом правил личной гигиены.

19.2.5. Для профилактики паразитозов проводят лабораторный контроль за качеством воды в ванне бассейна на паразитологические показатели 1 раз в квартал.

XX. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров и личной гигиене персонала

20.1. Персонал дошкольных организаций проходит медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке.

Перечень и кратность медицинских обследований, исследований и профессиональной гигиенической подготовки представлен в прилож. 15 настоящих санитарных правил.

20.2. Каждый работник дошкольных организаций должен иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

При отсутствии сведений о профилактических прививках работники, поступающие в дошкольные организации, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.

20.3. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в «Журнал здоровья» (прилож. 16 настоящих санитарных правил).

Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

20.4. Персонал дошкольных организаций должен 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.

У помощника воспитателя дополнительно должен быть фартук и косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и специальный (темный) халат для уборки помещений.

Перед входом в туалетную комнату следует снимать халат и после выхода тщательно вымыть руки с мылом; работникам не допускается пользоваться детским туалетом.

20.5. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

Для работников дошкольных организаций следует предусмотреть не менее 3 комплектов санитарной одежды.

XXI. Требования к соблюдению санитарных правил

21.1. Руководитель дошкольных организаций является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил, в т. ч. обеспечивает:

- наличие настоящих санитарных правил и доведение их содержания до работников учреждения;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками учреждения;
- необходимые условия для соблюдения санитарных правил;
- организацию производственного и лабораторного контроля;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение ими периодических медицинских обследований;
- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами и гигиеническими нормативами;
- организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования учреждения.

21.2. Медицинский персонал дошкольных организаций осуществляет повседневный контроль за соблюдением требований санитарных правил.

21.3. За нарушение санитарного законодательства руководитель дошкольных организаций несет ответственность в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

Приложение 1

Таблица 1

Состав и площади медицинских помещений

Помещения	ДО вместимостью, мест (площадь, м^2)			
	до 80 (1—4)	до 150 (5—6)	до 240 (7—12)	до 350 (13—18)
Медицинский кабинет	12	12	12	12
Процедурный кабинет	8	8	8	8
Изолятор	не менее 4 м^2 (1 палата)	не менее 4 м^2 (1 палата)	не менее 4 м^2 каждая (2 палаты)	не менее 4 м^2 каждая (2 палаты)
Туалет с местом для приготовления дезинфицирующих растворов	6	6	6	6

Таблица 2

Рекомендуемый состав и площади служебно-бытовых помещений

Помещения	Площадь (м^2) в зависимости от вместимости и количества групп			
	до 80 (1—4)	до 150 (5—6)	до 240 (7—12)	до 350 (13—18)
1. Кабинет заведующего	10	10	9	9
2. Кабинет завхоза	–	–	6	6
3. Методический кабинет	12	12	12	12
4. Хозяйственная кладовая	4	5	8	12
5. Кладовая чистого белья	4	6	8	10
6. Комната кастелянши	–	–	–	6
7. Столярная мастерская	–	–	12	12
8. Столовая персонала	–	–	–	10
9. Туалеты для персонала	3	3	6	6

Таблица 3

Рекомендуемый состав и площади помещений постирочной

Помещения	Площади помещений постирочной в зависимости от количества групп (м^2)				
	4 группы	6 групп	7 групп	12 групп	18 групп
Стиральная	14	14	16	18	18
Гладильная	10	10	12	12	12
Всего:	14	24	28	30	30

Таблица 4

Состав и площади помещений групповых для специальных ДО

Помещения	Площадь помещений ДО, м² на 1 место, для детей с нарушениями			
	слуха (глухих и слабослышащих)	зрения		интеллекта
		слабовидящих	с косоглазием и амблиопией	
Раздевальная	1,0	1,0	0,8	1,0
Помещение для личных вещей детей	0,41	0,41	0,33	0,41
Групповая	3,0	4,16	3,33	4,16
Класс для занятий	2,0	3,0	–	–
Спальня	2,5	3,0	2,4	3,0
Буфетная	0,25	0,25	0,2	0,25
Туалетная	0,83	0,83	0,65	1,0
Плеопто-ортоптическая комната	–	2,0	1,6	–
Логопедическая комната	–	–	–	1,0

Таблица 5

Состав и площади помещений групповых дошкольных организаций для детей с нарушением опорно-двигательного аппарата

Помещения	Площадь помещений, м² на 1 место	
	групповые ячейки детей до 3 лет	групповые ячейки детей от 3 до 7 лет
Приемная	1,0	–
Раздевальная		1,0
Помещение для личных вещей детей	0,41	0,41
Игральная-столовая	3,0	–
Спальня	–	4,16
Помещение для раздачи пищи и мойки посуды (буфетная)	3,0	3,0
Туалетная (горшечная)	0,25	0,25
Комната логопеда	0,83	0,83
Комната для групповых и индивидуальных занятий с детьми, страдающими расстройством речи (на каждые две группы)	–	1,5
Процедурная	1,5	–
Веранда неотапливаемая (для 50 % детей)	3,0	3,0

Приложение 2

Требования к размещению источников искусственного освещения помещений дошкольных организаций

Помещения	Система освещения	Размещение светильников
Групповые (игровые), раздевальные	Общее равномерное	Вдоль преимущественного расположения рядов, столов, параллельно длинной стороне помещения
Спальные помещения, веранды	Общее равномерное + дежурное (ночное)	Вдоль преимущественного размещения оборудования
Зал для музыкальных и физкультурных занятий	Общее равномерное	Любое
Изолятор	Общее равномерное	Вдоль прохода и шкафов

Приложение 3

Температура воздуха и кратность воздухообмена в основных помещениях дошкольных образовательных учреждений в зависимости от климатических районов

Помещения	Температура воздуха, °С	Кратность обмена воздуха в 1 ч			
		в IA, Б, Г климатических районах		в других климатических районах	
		приток	вытяжка	приток	вытяжка
Приемные, игровые ясельных групп:					
– младшей;	22—24	2,5	1,5	–	1,5
– средней и старшей	22—24	2,5	1,5	–	1,5
Приемные, игровые младшей дошкольной группы	21—23	2,5	1,5	–	1,5
Групповые, раздевальные:					
– младшей, средней;	21—23	2,5	1,5	–	1,5
– старшей, подготовительной	21—23	2,5	1,5	–	1,5
Спальни ясельных групп	19—20	2,5	1,5	–	1,5
Спальни дошкольных групп	19—20	2,5	1,5	–	1,5
Туалетные ясельных групп	22—24	–	1,5	–	1,5
Туалетные дошкольных групп	21—23	–	1,5	–	1,5
Залы для музыкальных и гимнастических занятий	19—20	2,5	1,5	–	1,5
Прогулочные веранды	не менее 12	по расчету, но не менее 20 $м^3$ на 1 ребенка			
Зал с ванной бассейна	не менее 29	по расчету, но не менее 20 $м^3$ на 1 ребенка			
Раздевалка с душевой бассейна	25—26	по расчету			
Медицинские помещения	22—24	2,5	1,5	–	1,5
Отапливаемые переходы	не менее 15	по расчету, но не менее 20 $м^3$ на 1 ребенка			

Приложение 4

Рекомендуемый перечень оборудования пищеблоков

Наименование производственного помещения	Оборудование
Склады (кладовые)	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны, раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна, универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук
Мясо-рыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) – не менее двух, контрольные весы, среднетемпературные и при необходимости низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разруба мяса, моечные ванны, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Моечная ванна

Приложение 5

Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей в дошкольных организациях в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений):

– субпродукты, кроме печени, языка, сердца;

– непотрошеная птица;

– мясо диких животных;

– мясо и субпродукты замороженные, со сроком годности более 6 месяцев;

– мясо птицы замороженное;

– мясо птицы механической обвалки и коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;

– мясо третьей и четвертой категории;

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

– зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы;

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

– яйца и мясо водоплавающих птиц;

– яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

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

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

– любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома и не имеющие документов, подтверждающих их качество и безопасность (в т. ч. при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т. п.);

– кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) и крема;

– творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки;

– простокваша «самоквас»;

– грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные;

– квас, газированные напитки;

– молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию;

– сырокопченые, полукопченые, подкопченные мясные гастрономические изделия и колбасы;

– блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель);

– бульоны, приготовленные на основе костей;

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

– уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный, белый) и другие острые (жгучие) приправы и содержащие их пищевые продукты;

– острые соусы, кетчупы, майонезы и майонезные соусы, маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) и другие продукты, консервированные с уксусом;

– кофе натуральный;

– ядра абрикосовой косточки, арахиса;

– молочные продукты, творожные сырки и мороженое с использованием растительных жиров;

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

– карамель, в т. ч. леденцовая;

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

– продукты, содержащие в своем составе синтетические ароматизаторы и красители;

– сливочное масло жирностью ниже 72 %;

– продукты, в т. ч. кондитерские изделия, содержащие алкоголь;

– консервированные продукты с использованием уксуса.

Приложение 6
Таблица 1

Рекомендуемые среднесуточные нормы питания[1] в дошкольных организациях (г, мл, на 1 ребенка)

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	в г, мл, брутто[2]		в г, мл, нетто	
	1—3 года	3—7 лет	1—3 года	3—7 лет
1	2	3	4	5
Молоко с м.д.ж. 2,5—3,2 %, в т. ч. кисло-молочные продукты с м.д.ж. 2,5—3,2 %[3]	390	450	390	450
Творог, творожные изделия для детского питания с м.д.ж. не более 9 % и кислотностью не более 150 °Т	30	40	30	40
Сметана с м.д.ж. не более 15 %	9	11	9	11
Сыр неострых сортов твердый и мягкий	4,3	6,4	4	6
Мясо (говядина 1 кат. бескостная/говядина 1 кат. на костях)[4]	55/68	60,5/75	50	55
Птица (куры 1 кат. потр./цыплята-бройлеры 1 кат. потр./индейка 1 кат. потр.)[4]	23/23/22	27/27/26	20	24
Рыба (филе), в т. ч. филе слабо или малосоленое[4]	37	39	32	37
Колбасные изделия для питания дошкольников	5	7	4,9	6,9
Яйцо куриное диетическое	0,5 шт.	0,6 шт.	20	24
Картофель: с 01.09 по 31.10	160	187	120	140
с 31.10 по 31.12	172	200	120	140
с 31.12 по 28.02	185	215	120	140
с 29.02 по 01.09	200	234	120	140
Овощи, зелень[4]	256	325	205	260
Фрукты (плоды) свежие[4]	108	114	95	100
Фрукты (плоды) сухие	9	11	9	11
Соки фруктовые (овощные)	100	100	100	100
Напитки витаминизированные (готовый напиток)	–	50	–	50

Продолжение табл. 1

1	2	3	4	5
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	40	50	40	50
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	70	100	70	100
Крупы (злаки), бобовые	30	43	30	43
Макаронные изделия группы А	8	12	8	12
Мука пшеничная хлебопекарная	25	29	25	29
Мука картофельная (крахмал)	3	3	3	3
Масло коровье сладкосливочное	22	26	22	26
Масло растительное	9	11	9	11
Кондитерские изделия	7	20	7	20
Чай, включая фиточай	0,5	0,6	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6	0,5	0,6
Кофейный напиток злаковый (суррогатный), в т. ч. из цикория	1,0	1,2	1,0	1,2
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5	0.4	0,5
Сахар[5]	37	47	37	47
Соль пищевая поваренная	4	6	4	6

[1] Допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания ± 5 %.

[2] В случае поступления новых видов пищевых продуктов, в т. ч. и импортных товаров, или в случае поступления нестандартного сырья, нормы отходов и потерь при технологической обработке этого сырья определяются дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проработок.

[3] Доля кисло-молочных продуктов должна составлять 135—150 мл для детей в возрасте 1—3 года и 150—180 мл – для детей 3—7 лет.

[4] При использовании другого сырья необходимо делать перерасчет. Масса брутто может меняться в зависимости от исходного сырья и сезона года. При формировании меню необходимо обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

[5] В том числе для приготовления блюд и напитков; в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.), выдача сахара должна быть уменьшена в соответствии с его количеством, поступающим в составе используемого готового продукта.

Таблица 2

Среднесуточные наборы продуктов для детей, находящихся на лечении в санаторно-курортных учреждениях различного профиля (кроме туберкулезных)

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто*	
	1—3 года	3—7 лет	1—3 года	3—7 лет
Молоко, кефир и другие кисломолочные продукты	550	550	550	550
Творог, 9 %	40	50	39	49
Сметана	10	12	10	12
Сыр	5	10	4,7	9,4
Мясо (говядина 1 кат., в т. ч. субпродукты)	100	130	74	96
Птица (куры 1 кат. п/п)	15	25	10	17
Рыба (филе)	30	40	28,5	38
Морепродукты	–	15		13,5
Сельдь, икра	–	6	–	6
Колбасные изделия	–	15	–	14,7
Яйцо, шт.	½	1	20	40
Картофель: с 01.09 по 31.10	153	253	115	190
с 31.10 по 31.12	165	272	115	190
с 31.12 по 28.02	178	293	115	190
с 29.02 по 01.09	192	317	115	190
Овощи разные и зелень	200	300	160	240
Фрукты (плоды) свежие	100	200	90	176
Фрукты (плоды) сухие	10	15	10	15
Соки фруктовые	150	200	150	200
Хлеб ржаной	40	50	40	50
Хлеб пшеничный	60	100	60	100
Крупы, бобовые, макаронные изделия	35	50	35	50
Мука пшеничная	20	50	20	50
Мука картофельная	1	1	1	1
Масло сливочное	30	35	30	35
Масло растительное	5	10	5	10
Кондитерские изделия	10	15	10	15
Чай	0,5	0,5	0,5	0,5
Кофе злаковый, какао-порошок	2	2	2	2
Дрожжи	0,5	1	0,5	1
Сахар	50	60	50	60
Соль, специи	4	5	4	5

* – масса нетто приводится для нормы отходов 25 %.

Приложение 7

Рекомендуемая примерная схема питания детей первого года жизни

Наименование продуктов и блюд	Возраст (месяцы жизни)								
	0—1	2	3	4	5	6	7	8	9—12
женское молоко, адаптированная молочная смесь или последующие молочные смеси (мл)	700—800	800—900	800—900	800—900	700	600	500	200—400	200—400
фруктовые соки (мл)	–			5—30	40—50	50—60	70	80	90—100
фруктовое пюре (мл)	–			5—30	40—50	50—60	70	80	90—100
творог (г)	–			–	–	10—40	40	40	50
желток (шт.)	–			–	–		0,25	0,50	0,50
овощное пюре (г)	–			10—100	100—150	150	170	180	200
каша (г)	–			10—100	100—150	150	150	180	200
мясное пюре (г)	–			–	–	5—30	30	50	60—70
рыбное пюре	–			–	–	–	–	5—30	30—60
кефир и другие неадаптированные кисло-молочные продукты (мл)	–			–	–	–	–	200	200
цельное молоко (мл)	–			100*	200*	200*	200*	200**	200**
хлеб (пшеничный, в/с) (г)	–			–	–	–	–	5	10
сухари, печенье	–			–	–	–	3—5	5	10—15
растительное масло	–			–	1—3	3	5	5	6
сливочное масло	–			–	1—4	4	4	5	6

* – для приготовления каш;

** – в зависимости от количества потребляемой молочной смеси или женского молока.

Приложение 8

Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных организациях

Мясо и мясопродукты:

- говядина I категории;
- телятина;
- нежирные сорта свинины и баранины;
- мясо птицы охлажденное (курица, индейка);
- мясо кролика;
- сосиски, сардельки (говяжьи), колбасы вареные для детского питания, не чаще чем 1—2 раза в неделю – после тепловой обработки;
- субпродукты говяжьи (печень, язык).

Рыба и рыбопродукты – треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), морепродукты.

Яйца куриные – в виде омлетов или в вареном виде.

Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5 %, 3,2 % жирности), пастеризованное, стерилизованное, сухое;

сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;

- творог не более 9 % жирности с кислотностью не более 150° Т – после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;
- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый – для питания детей дошкольного возраста);
- сметана (10 %, 15 % жирности) – после термической обработки;
- кисло-молочные продукты промышленного выпуска; ряженка, варенец, бифидок, кефир, йогурты, простокваша;
- сливки (10 % жирности);
- мороженое (молочное, сливочное).

Пищевые жиры:

- сливочное масло (72,5 %, 82,5 % жирности);
- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое – только рафинированное; рапсовое, оливковое) – в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда;
- маргарин ограниченно для выпечки.

Кондитерские изделия:

• зефир, пастила, мармелад;

• шоколад и шоколадные конфеты – не чаще одного раза в неделю;

• галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей);

• пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);

• джемы, варенье, повидло, мед – промышленного выпуска.

Овощи:

• овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовой салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, коренья белые сушеные, томатная паста, томат-пюре;

• овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.

Фрукты:

• яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в т. ч. быстрозамороженные);

• цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) – с учетом индивидуальной переносимости;

• тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) – с учетом индивидуальной переносимости;

• сухофрукты.

Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица.

Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

Соки и напитки:

• натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);

напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;

• витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;

• кофе (суррогатный), какао, чай.

Консервы:

- говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд;
- лосось, сайра (для приготовления супов);
- компоты, фрукты дольками;
- баклажанная и кабачковая икра для детского питания;
- зеленый горошек;
- кукуруза сахарная;
- фасоль стручковая консервированная;
- томаты и огурцы соленые.

Хлеб (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия – все виды без ограничения.

Соль поваренная йодированная – в эндемичных по содержанию йода районах.

Дополнительно при наличии финансовых возможностей в питании детей могут использоваться:

- икра осетровая и лососевая зернистая (не чаще 1 раза в 2 недели);
- рыба соленая красная (предпочтительнее горбуша, кета) – не чаще 1 раза в 2 недели.

Приложение 9

Форма примерного цикличного меню (образец)

День: понедельник
Неделя: первая
Сезон: весенне-зимний
Возрастная категория:

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные в-ва (мг)	
			Б	Ж	У		B_1	B_2	C	Ca	Fe

Приложение 10

Таблица замены продуктов по белкам и углеводам

Наименование продуктов	Количество (нетто, г)	Химический состав			Добавить к суточному рациону или исключить
		белки, г	жиры, г	углеводы, г	
1	2	3	4	5	6
Замена хлеба (по белкам и углеводам)					
Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	49,7	
Хлеб ржаной простой	150	8,3	1,5	48,1	
Мука пшеничная, 1 сорт	70	7,4	0,8	48,2	
Макароны, вермишель	70	7,5	0,9	48,7	
Крупа манная	70	7,9	0,5	50,1	
Замена картофеля (по углеводам)					
Картофель	100	2,0	0,4	17,3	
Свекла	190	2,9	–	17,3	
Морковь	240	3,1	0,2	17,0	
Капуста белокочанная	370	6,7	0,4	17,4	
Макароны, вермишель	25	2,7	0,3	17,4	
Крупа манная	25	2,8	0,2	17,9	
Хлеб пшеничный	35	2,7	0,3	17,4	
Хлеб ржаной простой	55	3,1	0,6	17,6	
Замена свежих яблок (по углеводам)					
Яблоки свежие	100	0,4	–	9,8	
Яблоки сушеные	15	0,5	–	9,7	
Курага (без косточек)	15	0,8	–	8,3	
Чернослив	15	0,3	–	8,7	
Замена молока (по белку)					
Молоко	100	2,8	3,2	4,7	
Творог полужирный	20	3,3	1,8	0,3	
Творог жирный	20	2,8	3,6	0,6	
Сыр	10	2,7	2,7	–	
Говядина (1 кат.)	15	2,8	2,1	–	
Говядина (2 кат.)	15	3,0	1,2	–	
Рыба (филе трески)	20	3,2	0,1	–	

Продолжение прилож. 10

1	2	3	4	5	6
Замена мяса (по белку)					
Говядина (1 кат.)	100	18,6	14,0		
Говядина (2 кат.)	90	18,0	7,5		Масло +6 г
Творог полужирный	110	18,3	9,9		Масло +4 г
Творог жирный	130	18,2	23,4	3,7	Масло –9 г
Рыба (филе трески)	120	19,2	0,7	–	Масло +13 г
Яйцо	145	18,4	16,7	1,0	
Замена рыбы (по белку)					
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	1,3	
Говядина (1 кат.)	85	15,8	11,9	–	Масло –11г
Говядина (2 кат.)	80	16,0	6,6	–	Масло –6 г
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	Масло –8 г
Творог жирный	115	16,1	20,7	3,3	Масло –20 г
Яйцо	125	15,9	14,4	0,9	Масло –13г
Замена творога					
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	
Говядина (1 кат.)	90	16,7	12,6	–	Масло –3 г
Говядина (2 кат.)	85	17,0	7,5	–	
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	–	Масло +9 г
Яйцо	130	16,5	15,0	0,9	Масло –5 г
Замена яйца (по белку)					
Яйцо, 1 шт.	40	5,1	4,6	0,3	
Творог полужирный	30	5,0	2,7	0,4	
Творог жирный	35	4,9	6,3	1,0	
Сыр	20	5,4	5,5	–	
Говядина (1 кат.)	30	5,6	4,2	–	
Говядина (2 кат.)	25	5,0	2,1	–	
Рыба (филе трески)	35	5,6	0,7	–	

Приложение 11

Форма технологической карты
(образец)

Технологическая карта № ____
Наименование изделия:
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Выход:		

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B_1	B_2	C

Технология приготовления:_____

Приложение 12

Примерные возрастные объемы порций для детей

Наименование блюд	Вес (масса) в граммах	
	от 1 года до 3 лет	от 3 до 7 лет
Завтрак		
Каша, овощное блюдо	120—200	200—250
Яичное блюдо	40—80	80—100
Творожное блюдо	70—120	120—150
Мясное, рыбное блюдо	50—70	70—80
Салат овощной	30—45	60
Напиток (какао, чай, молоко и т. п.)	150—180	180—200
Обед		
Салат, закуска	30—45	60
Первое блюдо	150—200	250
Блюдо из мяса, рыбы, птицы	50—70	70—80
Гарнир	100—150	150—180
Третье блюдо (напиток)	150—180	180—200
Полдник		
Кефир, молоко	150—180	180—200
Булочка, выпечка (печенье, вафли)	50—70	70—80
Блюдо из творога, круп, овощей	80—150	150—180
Свежие фрукты	40—75	75—100
Ужин		
Овощное блюдо, каша	120—200	200—250
Творожное блюдо	70—120	120—150
Напиток	150—180	180—200
Свежие фрукты	40—75	75—100
Хлеб на весь день:		
– пшеничный;	50—70	110
– ржаной	20—30	60

Приложение 13

Форма журнала 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	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание*
1	2	3	4	5	6	7

Примечание:
* Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Приложение 14

Форма журнала бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (образец)

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в кг, л, шт.)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание*
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Примечание:
* Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Приложение 15

Перечень и кратность медицинских обследований, исследований и профессиональной гигиенической подготовки

Участие врачей-специалистов, вид обследования	Работники дошкольных образовательных организаций	Работники пищеблоков дошкольных образовательных организаций
	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
Дерматовенеролог	При поступлении на работу, в дальнейшем 2 раза в год	При поступлении на работу, в дальнейшем 2 раза в год
Крупнокадровая флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
Бактериологические исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций (дизгруппа, тифопаратифозная)	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Серологические исследования на наличие возбудителей брюшного тифа	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследования на гельминтозы	При поступлении на работу	При поступлении на работу
Исследования на контактные гельминтозы и кишечные протозоозы	1 раз в год после летнего периода и (или) по эпидпоказаниям	1 раз в год после летнего периода и (или) по эпидпоказаниям
Профессиональное гигиеническое обучение и аттестация	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в 2 года	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год

Приложение 16

Форма журнала здоровья (образец)

№ п/п	Ф., И., О. работника*	Должность	Месяц/дни: апрель							
			1	2	3	4	5	6	…	30
1	Образец заполнения	Подсобный рабочий	Зд.**	Отстранен	б/л	В	отп.	отп.		Зд.
2										
3										

Примечание:

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

** Условные обозначения:

– Зд. – здоров;

– Отстранен – отстранен от работы;

– отп. – отпуск;

– В – выходной;

– б/л – больничный лист.

Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.1.2660—10

Редакторы Н. В. Кожока, Е. В. Николаева
Технический редактор Е. В. Ломанова

Подписано в печать 01.12.10

Формат 60x88/16 Печ. л. 5,75

Тираж 500 экз. Заказ 100

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 952-50-89

gost.e-ecolog.ru