

ПРОЕКТ

ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

Об утверждении
СанПиН 2.4.1. -10

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; 2003, № 27 (ч. 1), ст. 2700; 2004, № 35, ст. 3607; 2005, № 19, ст. 1752; 2006, № 1, ст. 10; 2006, № 52 (ч. 1) ст. 5498; 2007 № 1 (ч. 1) ст. 21; 2007, № 1 (ч. 1) ст. 29; 2007, № 27, ст. 3213; 2007, № 46, ст. 5554; 2007, № 49, ст. 6070; 2008, № 24, ст. 2801; 2008, № 29 (ч. 1), ст. 3418; 2008, № 30 (ч. 2), ст. 3616; 2008, № 44, ст. 4984; 2008, № 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. -10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных учреждениях» (приложение).

2. Ввести в действие указанные санитарно-эпидемиологические

правила и нормативы с 1 августа 2010 года.

3. С момента введения СанПиН 2.4.1. – 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

УТВЕРЖДЕНЫ
постановлением Главного
государственного санитарного врача
Российской Федерации
от « » 2010г. № ____

**Санитарно-эпидемиологические требования к устройству,
содержанию и организации режима работы в дошкольных
образовательных учреждениях**

**Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы
СанПиН 2.4.1. – 10**

1. 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 дошкольном образовательном учреждении (далее - ДООУ).

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

- условиям размещения ДООУ
- оборудованию и содержанию территории
- помещениям, их оборудованию и содержанию
- естественному и искусственному освещению помещений
- отоплению и вентиляции
- водоснабжению и канализации
- дошкольным образовательным учреждениям и группам для детей, имеющих недостатки в физическом и умственном развитии
- группам кратковременного пребывания, семейным дошкольным группам и иным структурным подразделениям государственных и муниципальных дошкольных образовательных учреждений
- организации питания

- медицинскому обеспечению
- приему детей в дошкольные образовательные учреждения
- организации режима дня
- организации физического воспитания
- личной гигиене персонала
- соблюдению санитарных правил

1.3. Санитарные правила распространяются на проектируемые, действующие, строящиеся и реконструируемые учреждения независимо от их вида и форм собственности.

1.4. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила) распространяются на дошкольные образовательные организации независимо от ведомственной принадлежности и форм собственности, реализующие как основную общеобразовательную программу дошкольного образования, так и на дошкольные организации, оказывающие услуги по уходу и присмотру за детьми, не связанные с оказанием образовательных услуг:

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 вышеперечисленными 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 образовательные учреждения могут быть с кратковременным пребыванием (до 5 часов в день), 8-10-ти, 12-ти, 14-ти часовым и круглосуточным пребыванием детей.

1.6. В зависимости от потребностей населения могут быть организованы группы кратковременного пребывания, семейные дошкольные группы и иные, как структурные подразделения государственных и муниципальных дошкольных образовательных учреждений на базе дошкольных образовательных учреждений, учреждений дополнительного образования и иных помещений, отвечающих требованиям настоящих санитарных правил (глава XI).

Длительность пребывания детей определяется возможностью организовать прием пищи и дневной сон:

- до 3-4-х часов без организации питания и сна;
- до 5-ти часов без организации сна и с организацией однократного приема пищи;

- более 5-ти часов - необходимо организовывать дневной сон и прием пищи с интервалом 3-4 часа в зависимости от возраста детей.

1.7. Допускается совмещение ДОО с общеобразовательными учреждениями в единый комплекс (детский сад-школа).

1.8. Функционирование учреждения осуществляется при наличии документа, подтверждающего его соответствие настоящим санитарным правилам, выданного органом, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

1.9. Настоящие санитарные правила являются обязательными для исполнения всеми гражданами, юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, деятельность которых связана с проектированием, строительством, реконструкцией, эксплуатацией дошкольных образовательных учреждений (ДОО), воспитанием и обучением детей.

1.10. 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 и его территориальными органами.

1.11. Дошкольные образовательные учреждения могут быть отдельно стоящими, пристроенными к торцам жилых домов, встроенными в жилые дома и встроено-пристроенными к торцам жилых домов.

1.12. В ДОО 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 в ДОО вместимостью до 80 детей оптимальным является:

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

1.13. Количество и соотношение возрастных групп детей в ДОО общеразвивающей направленности определяется исходя из их предельной наполняемости:

1.13.1. 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.

1.13.2. 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).

1.14. Количество и соотношение возрастных групп детей в ДОУ 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.

1.15. В общеразвивающих ДОУ, 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 том числе не более 3 детей с ограниченными возможностями здоровья;
- б) старше 3 лет:
 - не более 10 детей, в том числе не более 3 глухих детей, или слепых детей, или детей с нарушениями опорно-двигательного аппарата, или детей с умственной отсталостью умеренной, тяжелой, или детей со сложным дефектом;
 - не более 15 детей, в том числе 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 том числе не более 5 детей с задержкой психического развития.

II. Требования к размещению дошкольного образовательного учреждения

2.1. Предоставление земельных участков для строительства ДОУ, допускаются при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии санитарным правилам.

2.2. Здания размещают на внутриквартальных территориях жилых микрорайонов, удаленных от городских улиц, межквартальных проездов на

расстояние, обеспечивающее уровни шума и загрязнения атмосферного воздуха требованиям санитарных правил и нормативов. От границы участка учреждения до проезда должно быть не менее 25 м.

2.3. Здания ДООУ 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 образовательных учреждений должны соблюдаться санитарные разрывы от жилых и общественных зданий: для обеспечения нормативных уровней инсоляции и естественного освещения помещений и игровых площадок. Через территорию учреждения не должны проходить магистральные инженерные коммуникации городского (сельского) назначения - водоснабжения, канализации, теплоснабжения, энергоснабжения.

2.4. При строительстве ДООУ 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 ДООУ во всех климатических районах размещают в зоне пониженных скоростей преобладающих ветровых потоков, аэродинамической тени.

В районах Крайнего Севера необходимо обеспечивать ветро- и снегозащиту территории ДООУ.

2.6. Размещение игровых площадок на крыше зданий не допускается.

III. Требования к оборудованию и содержанию территории дошкольного образовательного учреждения

3.1. Территория ДООУ по периметру ограждается забором и полосой зеленых насаждений. Деревья высаживаются на расстоянии не менее 15 м, а кустарники не менее 5 м от здания учреждения. При озеленении территории не проводится посадка деревьев и кустарников с ядовитыми плодами в целях предупреждения возникновения отравлений среди детей. Групповые площадки отделяют друг от друга зелеными насаждениями.

Озеленение территории предусматривают из расчета не менее 50% площади его территории свободной от застройки. При размещении территории учреждения на границе с лесными и садовыми массивами допускается сокращать площадь озеленения на 10%.

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

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

3.3. Территория ДООУ должна иметь наружное электрическое освещение. Уровень искусственной освещенности участка - не менее 10 лк на земле.

3.4. На территории ДООУ выделяют следующие функциональные зоны:

- игровая зона;
- хозяйственная зона.

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

3.5. Зона игровой территории включает в себя:

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

3.6. Групповые площадки, общие физкультурные площадки ДООУ должны иметь продолжительность инсоляции не менее 3 часов не менее чем на 50 % площади.

Уровни шума на территории ДООУ не должны превышать допустимые уровни, установленные санитарными правилами 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.

Покрытие групповых площадок для детей ясельного возраста должно быть комбинированным: травяным с утрамбованным грунтом вокруг песочниц и подходов к тeneвым навесам.

Возможно выполнение покрытия площадок строительными материалами безопасными 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 тeneвой навес площадью из расчета не менее 2 кв. м на одного ребенка. Рекомендуется оборудовать тeneвые навесы деревянными полами или выполненными из других материалов, имеющими документы, подтверждающие их качество и безопасность, на расстоянии не менее 15 см от земли.

Для групп с численностью менее 15 человек площадь тeneвого навеса должна быть не менее 30 кв. м.

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

Рекомендуется в IA, IB, II климатических подрайонах вместо тeneвых навесов оборудовать отапливаемые прогулочные веранды из расчета не менее 2 кв. м на одного ребенка с обеспечением проветривания веранд.

Навесы для детей ясельного возраста до 2 лет допускается пристраивать к зданию ДООУ и использовать как веранды. Тeneвые навесы, пристраиваемые к

зданиям, не должны затенять помещений групповых ячеек.

Необходимо предусмотреть условия для отдельного хранения игрушек, используемых для игры на улице (на территории или в помещениях ДОО).

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

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

3.11. Во вновь строящихся ДОО рекомендуется оборудовать физкультурные площадки для детей в соответствии с вместимостью ДОО.

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 х 8 м или 6 х 10 м. При бассейне оборудуют ножную ванную шириной 1 м.

3.13. Ежегодно, весной, на игровых площадках проводят полную смену 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 (крышки, полимерные пленки, тенты и другие защитные приспособления). При обнаружении возбудителей кишечных инфекций, и других примесей, опасных для здоровья детей, 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 выбивания ковровых изделий.

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

На территории хозяйственной зоны возможно размещение овощехранилища.

3.16. При достаточной площади участка ДОО 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 отдельные 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 участка следует проводить ежедневно: утром за 1-2 часа до прихода детей и по мере загрязнения территории.

При сухой и жаркой погоде полив участка рекомендуется проводить не менее 2 раз в день, а уборку территории – после него.

3.19. Твердые бытовые отходы и смет следует убирать в мусоросборники. Очистку мусоросборников производят специализированными организациями.

Не допускается сжигание мусора на территории ДОУ и в непосредственной близости от него.

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

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

4.1. Вновь строящиеся ДОУ рекомендуется располагать в отдельно стоящем здании. Рекомендуемая вместимость дошкольных образовательных учреждений в отдельно стоящих зданиях не должна превышать 350 мест.

При новом строительстве в условиях сложившейся застроенной застройки допускается размещение встроенных, вместимостью до 80 мест и встроенно-пристроенных, пристроенных, вместимостью до 150 мест ДОУ к жилым домам при наличии отдельно огороженной территории с самостоятельным входом и выездом (въездом). Здание ДОУ отделяется от жилого здания капитальной стеной.

Гигиенические требования к планировочной структуре здания определяются видом учреждения и его деятельностью.

4.2. Здания ДОУ должно быть 2-х 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 ДОУ размещение групповых ячеек на 3-м этаже не допускается.

Групповые ячейки для детей ясельного возраста располагают на 1-м этаже, для детей 2 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 ДОУ, реализующих основную общеобразовательную программу 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 другие);
- сопутствующие помещения (медицинские, пищеблок, постирочная);
- служебно-бытовые помещения для персонала.

Использование помещений ДОУ не по назначению не допускается.

4.4. Все основные помещения ДООУ размещают в наземных этажах. Не допускается размещать в подвальных и цокольных этажах зданий ДООУ помещения для пребывания детей и помещения медицинского назначения.

4.5. Здания, в зависимости от вместимости, могут иметь различную конфигурацию в том числе: 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 III Б климатическом подрайоне.

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

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

4.8. В планировочной структуре зданий ДООУ 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 ДООУ.

4.9. В состав групповой ячейки входят: раздевальная (приемная для детей ясельного возраста), групповая (игровая), спальня, буфетная, туалетная. 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 кв. м;
- групповая (для игр, занятий и приема пищи детьми) – площадью из расчета не менее 2,5 кв. м на 1 ребенка в ясельных группах, не менее 2,0 кв. м на 1 ребенка в дошкольных группах без учета мебели и ее расстановки;
- буфетная – площадью не менее 3,0 кв. м;
- спальня – площадью из расчета не менее 1,8 кв. м на 1 ребенка в ясельных группах, не менее 2,0 кв. м 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 кв. м для дошкольных групп и не менее 12 кв. м для ясельных групп.

Для вновь строящихся и реконструируемых ДООУ оптимальную площадь групповых и спален рекомендуется принимать не менее 50 кв. м.

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

Для вновь строящихся ДООУ предусматриваются условия для сушки верхней одежды и обуви (шкафы или дополнительные помещения).

Для хранения колясок, санок, велосипедов, лыж, игрушек, используемых на территории ДООУ, предусматриваются условия для их хранения.

4.12. Для ограничения избыточной инсоляции и перегрева помещений необходимо предусмотреть солнцезащиту при организации окон групповых,

игровых, спален, залов, палат изолятора, помещений пищеблока, обращенных на азимуты 200-275 градусов для районов южнее 60-45 градусов с.ш. и на азимуты 91-230 градусов для районов южнее 45 градусов с.ш.

4.13. Для организации проветривания во всех основных помещениях ДООУ 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 стеклопакета. Замена разбитых стекол должна проводиться немедленно.

4.16. Во вновь строящихся и реконструируемых ДООУ рекомендуется предусматривать два зала: один для музыкальных, другой для физкультурных занятий площадью не менее 75 м² каждый. Залы не должны быть проходными.

В существующих ДООУ допускается один общий зал для музыкальных и физкультурных занятий.

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

4.17. Для проведения физкультурных занятий в зданиях ДООУ IА, IБ и IГ климатических подрайонов допускается использовать отапливаемые прогулочные веранды.

4.18. При организации бассейна для обучения детей плаванию в ДООУ должны быть соблюдены требования к устройству, эксплуатации и качеству воды плавательных бассейнов содержание и эксплуатация закрытых бассейнов.

4.19. Для занятия 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 для медицинского обслуживания детей размещают на первом этаже единым блоком.

Для вновь строящихся и реконструируемых ДООУ независимо от его вместимости следует предусмотреть медицинский блок, который по составу помещений и их площади должен соответствовать требованиям, представленных в приложении 1 таблице 1 настоящих санитарных правил.

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

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

4.21. В существующих ДООУ до проведения их реконструкции допускается набор медицинских помещений в соответствии с проектами, по которым они были выстроены.

4.22. В зданиях ДООУ рекомендуется предусмотреть минимальный набор служебно-бытовых помещений с площадями, представленными в приложении 1 таблице 2 настоящих санитарных правил.

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

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

Основные производственные помещения пищеблока размещают на первом этаже. Не следует располагать окна кухни, постирочной и туалетных под окнами помещений групповых спален.

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 холодильными 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 (разделенные перегородкой), помещение для хранения сыпучих продуктов, помещение с холодильными оборудованием для хранения скоропортящихся продуктов, моечная кухонной посуды, моечная обменной тары (при необходимости), комната персонала, раздевалка, душевая и туалет для персонала, помещение для хранения уборочного инвентаря и приготовления моющих и дезинфицирующих растворов.

Пищеблок, работающий на полуфабрикатах, должен получать мытые или очищенные овощи и полуфабрикаты высокой степени готовности (мясные, рыбные и другие), предназначенные для питания детей дошкольного возраста, от базового предприятия (комбината) питания, расположенного в оптимальной транспортной доступности, позволяющей соблюдать сроки и условия транспортировки полуфабрикатов.

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

4.27. В ранее построенных ДОО пищеблока должны эксплуатироваться в соответствии с проектом.

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

4.29. Во вновь строящихся ДОО рекомендуется предусматривать грузовые подъемники для вертикальной транспортировки пищи на 2-3 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 посуды буфетная оборудуется двухгнездными моечными ваннами с подводкой 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 ДОО 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) для сдачи грязного и получения чистого белья – отдельными.

Состав и площади помещений постирочной представлены в приложении 1 таблице 3 настоящих санитарных правил.

Постирочная для стирки белья других учреждений не используется.

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

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

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

Все строительные и отделочные материалы должны быть безопасными 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 на высоту 1,5 м; в заготовочной пищеблока и залах с ваннами бассейна - на высоту 1,8 м.

5.3. В помещениях ДОО, 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 следует окрашивать в светлые тона 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 вододисперсионной краски.

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

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

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

Полы в помещениях пищеблока, постирочной, гладильной, подсобных помещениях, туалетной выстилают керамической или мозаичной шлифованной метлахской плиткой.

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

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 стандартам.

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 оборудовать 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

материями 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 х 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. Высота столиков составляет 0,7-0,75 м, высота сидения от верхней кромки стола – 0,2 м. 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 градусов.

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 таблице 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 детей 1,5 – 3 лет допускается использовать подоконные ленточные и учебные столы.

6.7. Для детей 1,5-3 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.

Стол устанавливается 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 град.

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 ее равномерное освещение и отсутствие световых пятен повышенной яркости.

На занятиях 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 ДОУ используют игрушки, которые могут быть подвергнуты влажной обработке 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 таблице 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 детей с учетом роста.

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

- животные и растения должны быть безопасны для детей и взрослых, неприхотливы по содержанию и уходу;
- 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;
- подбор животных осуществляют с учетом возраста и состояния здоровья детей;
- предпочтение следует отдавать растениям, очищающим воздух от пыли и бактерий, поглощающим вредные вещества;
- для поддержания чистоты осуществляют ежедневный уход за животными и растениями;
- уборку за животными и уход за растениями (кроме полива) осуществляет только персонал ДОУ.

Комната природы оборудуется с обязательной подводкой горячей и холодной воды, канализацией, устройством стеллажей 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 учреждениях 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 ДОУ, 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 безопасными для здоровья детей.

6.16. В существующих ДОУ, при наличии спальных помещений по проекту - спальные помещения не допускается использовать не по назначению (в качестве групповых, кабинетов для дополнительного образования и других).

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

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

6.18. 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. 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.

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.

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

При проектировании и реконструкции ДОУ в старших и подготовительных группах следует предусмотреть отдельные туалетные для мальчиков и девочек.

Хранение одноразовых подгузников в помещениях с повышенной

влажностью воздуха не допускается.

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 ваннные комнаты для помывки детей, оборудованные душевыми кабинами (ваннами, поддоны с подводкой горячей и холодной водой 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, допускающих их обработку моющими и дезинфицирующими средствами.

6.23. В существующих ДООУ при отсутствии отдельного санитарного узла для персонала на площади детской туалетной оборудуют отдельную закрытую санитарную кабину.

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 ДООУ должны иметь естественное освещение. Помещения кладовых, подсобных, буфетных, раздевалках, туалетных для персонала, ваннные, душевые, помещения для колясок и велосипедов допускается устраивать без естественного освещения.

7.2. Уровни естественного и искусственного освещения в ДООУ 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, сочетающихся 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 спальнях 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 большей глубине помещений необходимо двустороннее параллельное или угловое расположение окон (обеспечивающее и 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, теплоресный, естественно-белый.

Размещение светильников осуществляется в соответствии с приложением 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 ДОО.

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. В производственных помещениях пищеблока светильники не размещают над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами. Осветительные приборы должны иметь пылевлагонепроницаемую защитную арматуру.

VIII. Требования к отоплению и вентиляции

8.1. Здания ДОО 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 ДОО следует предусматривать от тепловых сетей ТЭЦ, районных и местных котельных с резервным вводом. Допускается применение автономного или газового отопления.

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

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

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

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.

8.5. В зимний период температура пола в групповых помещениях, расположенных на первых этажах здания, должна быть не менее 22⁰ 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 минут через каждые 1,5 часа. В помещениях групповых и спальнях во всех климатических 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 2-4⁰ С. (с учетом возраста детей).

В помещениях спален сквозное проветривание проводят до укладывания детей.

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 час должны приниматься в соответствии с приложением 3 настоящих санитарных правил.

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

8.10. Концентрация вредных веществ воздуха 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 ДОУ оборудуют системами холодного и горячего

водоснабжения, канализацией.

9.2. Учреждения должны быть обеспечены водой отвечающей требованиям на питьевую воду.

9.3. Водоснабжение и канализация в ДОО должны быть централизованными.

9.4. В неканализованных районах ДОО оборудуют внутренней канализацией при условии устройства выгребов или локальных очистных сооружений.

9.5. Подводкой горячей и холодной воды обеспечивают помещения пищеблока, буфетные, туалетные для детей и персонала, постирочные, бассейна, помещения 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 водоснабжения в период профилактических работ в котельных и на инженерных сетях централизованного горячего водоснабжения.

9.6. При отсутствии централизованного водоснабжения 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 град. С и не выше 60 град. С.

Х. Требования к дошкольным образовательным учреждениям 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 образовательных учреждениях 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 ДООУ (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 специального ДООУ 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 участка ДООУ для детей с нарушениями опорно-двигательного аппарата уклон дорожек и тротуаров предусматривается не более 5 град., а ширина их не менее 1,6 м. На поворотах и через каждые 6 м они должны иметь площадки для отдыха.

На участках 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 (к асфальту добавляется гравий), 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 участка должно быть обеспечено искусственное освещение не менее 40 лк.

10.6. Состав и площади помещений групповых ячеек специальных ДООУ для детей с нарушениями слуха, зрения и интеллекта представлены в приложении 1 таблице 4 настоящих санитарных правил.

10.7. Состав и площади помещений групповых ячеек ДООУ для детей с нарушением опорно-двигательного аппарата представлены в приложении 1 таблице 5 настоящих санитарных правил.

10.8. Двери из помещений при их открывании не должны представлять препятствия для детей. В помещениях ДООУ 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.

В ДОУ 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. В ДОУ 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 в ДОУ 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. В ДОУ для слепых и слабовидящих детей групповые помещения 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 также устанавливаются настенные светильники местного освещения на кронштейнах, позволяющих менять угол наклона и высоту источника света.

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

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

В групповых помещениях 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 детей и воспитателя.

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

10.16. Помещения медицинского назначения предназначены для организации оздоровительно-профилактических мероприятий и осуществления лечебной и коррекционно-восстановительной работы, и 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 ДООУ для детей с нарушением опорно-двигательного аппарата плавательный бассейн должен иметь устройство для опускания и поднятия детей.

В плавательном бассейне в ДООУ 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 м³ в час на ребенка.

XI. Требования к группам кратковременного пребывания, семейным дошкольным группам и иным, структурным подразделениям государственных и муниципальных дошкольных образовательных учреждений

11.1. Группы кратковременного пребывания детей, семейные дошкольные группы и иные структурные подразделения государственных и муниципальных дошкольных образовательных учреждений могут размещаться на базе дошкольных образовательных учреждений, учреждений дополнительного образования и иных приспособленных помещениях, расположенных в жилых зданиях.

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

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

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

- без организации питания и сна – пребывание детей не должно превышать 3-4 часов;
- без организации сна и с возможностью организации однократного приема пищи - пребывание детей не должно превышать 5-ти часов;
- при организации питания с интервалом 3-4 часа и сна часов в зависимости от возраста детей – пребывание детей возможно более 5-ти.

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

а) Минимальный набор помещений:

- раздевальная 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.

б) При возможности организации прогулок могут быть использованы территории скверов, парков, а также прилегающих к зданию дворовых территорий, оборудованных детскими площадками. При использовании песочниц должны соблюдаться требования настоящих санитарных правил.

11.5. Для групп кратковременного пребывания до 5-ти часов 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.

б) Необходимо организовать прогулки, продолжительностью не менее 1 часа. Для прогулок могут быть использованы территории скверов, парков, а также прилегающих к зданию дворовых территорий, оборудованных детскими площадками. При использовании песочниц должны соблюдаться требования настоящих санитарных правил.

11.6. Для групп с пребыванием детей более 5-ти часов необходимо предусмотреть условия по организации питания, с интервалом приема пищи 3-4 часа, 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.

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

б) Необходимо организовать прогулки, продолжительностью не менее 1 часа. Для прогулок могут быть использованы территории скверов, парков, а также прилегающих к зданию дворовых территорий, оборудованных детскими площадками. При использовании песочниц должны соблюдаться требования настоящих санитарных правил.

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

Спальня, площадью из расчета не менее 1,8 кв. м на 1 ребенка в ясельных группах, не менее 2,0 кв. м 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 0,4м и 1 раковина для детей среднего и старшего дошкольного возраста с высотой установки умывальников от пола до борта прибора 0,5м. В туалетной зоне необходимо оборудовать не менее 2-х кабин (1 для мальчиков и 1 для девочек) с установкой детских унитазов.

Для персонала выделяется отдельный санитарный узел.

11.8. При организации питания требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий, к составлению меню для организации питания детей разного возраста должны соответствовать требованиям настоящих санитарных правил.

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

11.9. Допускается обеспечивать питание детей с использованием готовой кулинарной продукции, доставляемой в изотермической таре с пищеблоков других образовательных учреждений или базовых предприятий общественного питания.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается. Перетаривание готовой кулинарной продукции не допускается.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющий оформленный в установленном порядке санитарный паспорт, при условии обеспечения отдельной транспортировки

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 кв.м.

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

11.10. При наличии условий для приготовления пищи (отдельное помещение – кухня) необходимо соблюдать следующие требования:

- кухня должна быть обеспечена необходимым инвентарем и холодильным оборудованием (бытовым холодильником), обеспечивающим санитарно-эпидемиологический режим организации питания и хранения продуктов, моющими и дезинфицирующими средствами.

Минимальный набор оборудования включает: электроплиту с духовкой и вытяжным шкафом над ней, холодильник, электроводонагреватель, 2-х секционную мойку для мытья посуды.

- при приготовлении пищи должна быть исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов и инвентаря используемого для их разделки (ножи, разделочные доски и др.).

- мытье посуды должно осуществляться с применением моющих средств.

11.11. Организация режима дня детей, воздушно-тепловой режим, водоснабжение, питьевой режим, естественная и искусственная освещенность, содержание помещений, прием детей, прохождение медицинских осмотров персоналом, профилактика контагиозных гельминтозов должны соответствовать требованиям настоящих санитарных правил.

11.12. Медицинское обеспечение детей, посещающих группы кратковременного пребывания детей, семейные дошкольные группы и иные структурные подразделения государственных и муниципальных дошкольных образовательных учреждений может осуществляться на базе основных помещений ДООУ.

ХII. Требования к приему детей в дошкольные образовательные учреждения и организации режима дня и учебных занятий

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

12.2. Ежедневный утренний прием детей в ДООУ 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 ДООУ не принимаются;

заболевших в течение дня детей изолируют от здоровых детей (временно размещают в изоляторе) до прихода родителей или направления в лечебное учреждение.

12.3. После перенесенного заболевания, а также отсутствия более 3 дней (за исключением выходных и праздничных дней), детей принимают в ДОО 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 часов, до 3-х лет – в соответствии с медицинскими рекомендациями.

12.5. Ежедневная продолжительность прогулки детей составляет не менее 4 – 4,5 часов. 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 минус 15°C и скорости ветра более 7 м/с продолжительность прогулки сокращается. Прогулка не проводится при температуре воздуха ниже минус 15°C и скорости ветра более 15 м/с для детей до 4 лет, а для детей 5-7 лет при температуре воздуха ниже минус 20°C 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 помещение ДОО.

12.7. Общая продолжительность суточного сна для детей дошкольного возраста 12 – 12,5 часов, 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 часов. Оптимальным является организация дневного сна на воздухе (веранды). Для детей от 1,5 до 3 лет дневной сон организуют однократно продолжительностью не менее 3 часов. 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 и др.) занимает в режиме дня не менее 3-4 часов.

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 минут). 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 минут, для детей 5-го года жизни – не более 20 минут, для детей 6-го года жизни – не более 25 минут, а для детей 7-го года жизни – не более 30 минут.

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

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 минут 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 минут;
- для детей 5-го года жизни – не чаще 2 раз в неделю продолжительностью не более 25 минут;
- для детей 6-го года жизни – не чаще 2 раз в неделю продолжительностью не более 25 минут;
- для детей 7-го года жизни – не чаще 3 раз в неделю продолжительностью не более 30 минут.

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, с психологом и другие) 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 ДОО 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, в среду и в 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 минут и для детей 6-7 лет - 15 минут. 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 минут, 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).

ХIII. 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 другие.

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

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 минут после еды.

Длительность занятия с каждым ребенком составляет 6 – 10 минут.

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, имеющим мягкое покрытие из материалов, позволяющих проводить влажную обработку и дезинфекцию; стол сверху накрывается пленкой, 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 таблице 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 г.	от 2 г. 1 м. до 2 г. 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 у детей 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 ДОО, 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, эксплуатацию 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 минут.

Для профилактики переохлаждения детей занятия в бассейне не следует заканчивать холодной 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 м²;
- 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 м², 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 ДООУ.

XIV. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

14.1. Устройство, оборудование, содержание пищеблока ДООУ 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 приложением 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 инвентаря и посуда должны отвечать следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллические;

- 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) оборудуются отдельными 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 том числе 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.

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

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

14.9. 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°C с добавлением моющих средств; во второй секции – ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65°C 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°C) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65°C) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно 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, блюда, 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-х гнездных ваннах, установленных в буфетных каждого группового помещения.

Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40°C, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C (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 проводится обеззараживание (дезинфекция) посуды в установленном порядке.

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°C в течение 45 минут или кипятят в воде в течение 15 минут и хранят в промаркированной закрытой эмалированной посуде. Ерши после использования промывают проточной водой и кипятят 30 минут, высушивают и хранят в сухом виде.

Соски после употребления промывают, замачивают в 2% растворе пищевой соды в течение 15 – 20 минут, потом промывают водой, кипятят 3 минуты 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% 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 организациями в соответствии с действующими санитарными правилами.

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

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

Урожай овощей и фруктов, собранный на территории ДОО, допустимо использовать в питании детей только при наличии санитарно-эпидемиологического заключения.

15.2. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 - +6⁰С. Для контроля за температурой в холодильниках и холодильных камерах устанавливают термометры. 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.

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 отдельно 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% 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 град. С. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 град. 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. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты, перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры подачи $15^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$, но не более одного часа.

15.11. Молоко фляжное непастеризованное перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2-3 минут.

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 отдельного 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 в ДОО 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 град. 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 минут и хранят в нем при температуре +75°C до раздачи не более 1 часа;

- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8-10 минут при температуре 180-200 °C, слоем не более 2,5-3 см; запеканки – 20-30 минут при температуре 220-280 °C, слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4±2 °C;

- яйцо варят 10 минут 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 (растопливаться 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 мясо-рыбного 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 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДОУ.

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 $+60...+65^{\circ}\text{C}$; холодные закуски, салаты, напитки – не ниже $+15^{\circ}\text{C}$.

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

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 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

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 часов.

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 отвариванию 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 часов при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.

15.18.5. Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10-минут 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 часов при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. 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 кисломолочные 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 Приложении 5 настоящих санитарных правил;
- изготовление на пищеблоке ДОО творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым 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 недоброкачества (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 ДОО должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

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 (инструкции) изготовителя.

15.25. Реализация кислородных коктейлей может осуществляться только по назначению врача-педиатра медицинским работником ДОО 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 (таблица 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 лет до 3 лет	3-7 лет
1	Энергия (ккал)	115*	115*	110*	1200	1400	1800
2	Белок, г	--	--	--	36	42	54
3	* В.Т.Ч. животный (%)	--	--	--	70		65
4	** г/кг массы тела	2,2	2,6	2,9	--	--	--
6	Жиры, г	6,5*	6*	5,5*	40	47	60
14	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 ДООУ 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.

Питание детей необходимо организовывать в соответствии с рекомендуемыми среднесуточными наборами продуктов питания (Приложение 6 таблица 1 и 2), с учетом возрастных физиологических норм потребностей в пищевых веществах и энергии.

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

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 часов.

Режим питания детей по отдельным приемам пищи, в зависимости от их времени пребывания в ДООУ, представлены в таблице 5.

Таблица 5

Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в ДОО

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в ДОО		
	8-10 часов	11-12 часов	24 часа
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	-	-	2 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 ДОО представлены в таблице 6.

Таблица 6

Для детей с круглосуточным пребыванием в ДОО	Для детей с дневным пребыванием в ДОО 10 час.	Для детей с дневным пребыванием в ДОО 12 час.
Завтрак (20 %) 2 завтрак (5%) Обед (35 %) Полдник (15 %) Ужин (20 %) 2 ужин - дополнительный прием пищи перед сном – кисломолочный напиток с булочным или мучным кулинарным изделием (до 5 %)	завтрак (20 %) 2 завтрак (5%) обед (35 %) полдник (15 %)	завтрак (20 %) 2 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 ДОО (3-5 часов) 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 (приложение № 7 «Рекомендуемая примерная схема питания детей первого года жизни»).

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°C) в течение 5 минут или в электронагревателе для детского питания до температуры +37°C.

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 ДООУ для двух возрастных категорий: для детей с 1 года до 3-х лет и для детей от 3 до 7 лет, (приложение 6).

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 Приложении 8 настоящих санитарных правил.

16.9. Примерная форма примерного меню приводится в приложении 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 циклическом 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, сметану, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, 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 приложения 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 Приложения 10 настоящих санитарных правил.

При отсутствии свежих овощей и фруктов следует включать в меню соки, свежесзамороженные 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 (Приложение 11 настоящих санитарных правил).

Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд (Приложение 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 том числе быстрорастворимые (инстантные) витаминизированные напитки. При этом обязательно проводится количественная оценка содержания витаминов в суточном рационе питания.

В ДОО 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°C (для компота) и 35°C (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 ДООУ, медицинского работника.

Результаты контроля регистрируются в специальном журнале (Приложение 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 часов при температуре +2-+6°C 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 пищевых продуктов в ДООУ

17.1. Транспортировку 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 отдельной транспортировки 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.

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, дезинфекция – 1 раз в 10 дней.

17.4. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, пользуются санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), имеют личную медицинскую 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. Обратную тару после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2% раствором кальцинированной соды (20 г препарата на 1 л воды), ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению. Их обработку проводят в специально выделенном помещении. Не допускается использовать для перевозки продуктов кухонное оборудование.

17.6. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОО 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 (Приложение 14 настоящих санитарных правил).

Не допускаются к приему в ДОО пищевые продукты с признаками недоброкачества, 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

18.1. Уборку помещений ДОО проводят в соответствии с графиком. 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, жесткую 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 стирают, 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 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 ДООУ, в целях предупреждения распространения инфекции, проводят дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.

18.9. Уборочный инвентарь для туалета (тряпки, ведра, щетки) маркируют ярким цветом и хранят в туалетной комнате в специальном шкафу. Весь уборочный инвентарь 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). Разрешенные химические средства по борьбе с мухами используют 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 ДООУ.

18.13. Приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) перед поступлением в групповые моют проточной водой (температура 37⁰ С.) с мылом и затем высушивают на воздухе.

Пенолатексные ворсовые игрушки и мягко набивные игрушки обрабатывают согласно инструкции изготовителя.

Игрушки, которые не подлежат влажной обработке (мытью, 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 ДООУ не допускается организация проката и обмена игр, игрушек и другого инвентаря.

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 нижнего 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 в 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 ДОУ организуют мероприятия специализированными организациями по дезинсекции и дератизации в соответствии с санитарными правилами, предъявляющие санитарно-эпидемиологические требования к проведению дезинфекционных и дератизационных мероприятий.

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

19.1. В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений медицинские работники ДОУ 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 допускается в ДОУ 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 часов 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, гигиеническое воспитание и обучение медицинского и персонала ДОУ.

19.2.1. Выявление инвазированных контагиозными гельминтозами следует осуществлять одновременным обследованием всех детей и всего персонала ДОУ один раз в год. На пораженность острицами проводят трехкратное 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 ДОУ.

19.2.3. При однократном обследовании детей и сотрудников и выявлении 20% и более инвазированных острицами - проводят оздоровление всех детей и обслуживающего персонала ДОУ. 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 ДОУ контагиозными гельминтозами профилактические мероприятия проводят как в период лечения детей, так и 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 минут 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 ДОО проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке.

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

20.2. Каждый работник ДОО 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 ДОО, 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», (приложения 16 настоящих санитарных правил).

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

20.4. Персонал ДОО 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 ДОО не допускается пользоваться детским туалетом.

Перед выходом из ДОО работники убирают халаты в шкаф для спецодежды.

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

Для работников ДОО следует предусмотреть не менее 3 комплектов санитарной одежды.

XXI. Требования к соблюдению санитарных правил

21.1. Руководитель ДООУ является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил, в том числе 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 аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования учреждения.

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

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

Таблица 1

Состав и площади медицинских помещений

Помещения	ДОУ вместимостью, мест (площадь, кв. м)			
	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 кв.м (1 палата)	не менее 4 кв.м (1 палата)	не менее 4 кв.м каждая (2 палаты)	не менее 4 кв.м 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 (м2) 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
3. Хозяйственная кладовая	4	5	8	12
4. Кладовая чистого белья	4	6	8	10
5. Комната кастелянши	-	-	-	6
6. Столярная мастерская	-	-	12	12
7. Столовая персонала	-	-	-	10
8. Туалеты для персонала	3	3	6	6

Таблица 3

Рекомендуемый состав и площади помещений постирочной

Помещения	Площади помещений постирочной в зависимости от количества групп (кв. м)				
	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 ДОУ

Помещения	Площадь помещений ДОУ, кв. м на 1 место, для детей с нарушениями			
	Слуха (глухих и слабослыша щих)	Зрения		интеллект а
		слабовидя щих	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		
Спальная	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 ДОУ
для детей с нарушением опорно-двигательного аппарата

Помещения	Площадь помещений, кв.м на 1 место	
	Групповые ячейки	Групповые ячейки

	детей до 3-х лет	детей от 3-х до 7-ми 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
к СанПиН 2.4.1. -10

Требования к размещению источников искусственного освещения помещений ДОУ

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

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

Помещения	Температура воздуха 0С	Кратность обмена воздуха в 1 час			
		В I А, Б, Г климатических районах		В других климатических районах	
		прито к	вытяжк а	прито к	вытяжк а
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, раздевалные:				-	
- 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			

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
Мясорыбный 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 разрубка 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, электрочайник, контрольные весы, раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	моечная ванна

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

- субпродуктов, кроме печени, языка, сердца;
- непотрошенной птицы;
- мяса диких животных;
- мясо и субпродукты замороженные, со сроком годности более 6 месяцев;
- мясо птицы замороженные;
- 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%;
- зельцев, изделий из мясной обрести, диафрагмы; рулетов из мякоти голов, кровяных и ливерных колбас;
- кулинарных жиров, свиного или бараньего сала, маргарина и других гидрогенизированных жиров;
- яиц и мяса водоплавающих птиц;
- яиц с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яиц из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
- консервов с нарушением герметичности банок, бомбажных, «хлопуш», банок с ржавчиной, деформированных, без этикеток;
- крупы, мука, сухофруктов и других продуктов, загрязненных различными примесями или зараженных амбарными вредителями.
- любых пищевых продуктов домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенных из дома и не имеющих документов, подтверждающих их качество и безопасность (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.);
- кремовых кондитерских изделий (пирожных и тортов) и кремов;
- творога из непастеризованного молока, фляжного творога, фляжной сметаны без термической обработки;
- простокваши «самокуса»;
- грибов и продуктов (кулинарных изделий), из них приготовленных;
- кваса, газированных напитков;
- молока и молочных продуктов из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедших первичную обработку и пастеризацию;
- сырокопченых, полукопченых, подкопченных мясных гастрономических изделий и колбас;

- блюд, изготовленных из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель);
- бульонов приготовленных на основе костей;
- жареных в жире (во фритюре) пищевых продуктов и изделий, чипсов;
- уксуса, горчицы, хрена, перца острого (красного, черного, белого) и других острых (жгучих) приправ, и содержащих их пищевых продуктов;
- острых соусов, кетчупов, майонезов и майонезных соусов, маринованных овощей и фруктов (огурцы, томаты, сливы, яблоки) и других продуктов, консервированных с уксусом;
- кофе натурального;
- ядра абрикосовой косточки, арахиса;
- молочных продуктов, творожных сырков и мороженого с использованием растительных жиров;
- кумыса и других кисломолочных продуктов с содержанием этанола (более 0,5%).
- карамели, в том числе леденцовой;
- первых и вторых блюд из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
- продуктов, содержащих в своем составе синтетические ароматизаторы и красители;
- сливочное масло жирностью ниже 72%;
- продуктов, в том числе кондитерских изделий, содержащих алкоголь;
- консервированные продукты с использованием уксуса.

Приложение 6

Рекомендуемые среднесуточные нормы питания¹ в ДОУ (г, мл, на 1 ребенка)

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	в г, мл, <i>брутто</i> ²		в г, мл, <i>нетто</i>	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2%, в т.ч. кисломолочные 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 ⁰ 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 малосоленное 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
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 $\pm 5\%$.

² - в случае поступления новых видов пищевых продуктов, в том числе и импортных товаров, или в случае поступления нестандартного сырья, нормы отходов и потерь при технологической обработке этого сырья определяются учреждением самостоятельно путем контрольных проработок.

³ – доля кисломолочных 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.

Приложение 6.1.
(на основании Приказа №330 от 05.08.2003 г.
Таблица 4 к Инструкции по организации лечебного
питания в лечебно-профилактических учреждениях)

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

к СанПин 2.4.1. -10

1. 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 кисломолочные 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
к СанПиН 2.4.1. -10

Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в ДОУ

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 150⁰ 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;

- кисломолочные 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, корни 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 том числе 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
к СанПиН 2.4.1. -10

Форма примерного циклического меню (образец)

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

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг			Минеральные в-ва, мг	
			Б	Ж	У		В ₁	В ₂	С	Са	Fe

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	
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	-	
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

Наименование продуктов	Количество (нетто, г)	Химический состав			Добавить к суточному рациону или исключить
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, 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 -3г.
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 -5г
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
к СанПиН 2.4.1. -10

Форма технологической карты (образец)

Технологическая карта № ____

Наименование изделия:

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

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:

Примерные возрастные объемы порций для детей

Наименование блюд	Вес (масса) в граммах	
	от 1 года до 3-х лет	от 3-х до 7-ми 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

Форма журнала бракеража готовой кулинарной продукции
(образец)

Дата и час изготов-ления блюда	Время снятия бракеража	Наименова- ние блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изде-лия	Подписи чле- нов бракеражной комиссии	Примеча- ние <*>
1	2	3	4	5	6	7

Примечание:

<*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

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 килограммах, литрах, штуках)	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.

Перечень и кратность медицинских обследований, исследований и профессиональной
гигиенической подготовки

Участие врачей-специалистов, вид обследования	Работники ДОУ	Работники пищеблоков ДОУ
	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, тифо-паратифозная)	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

Форма журнала здоровья
(образец)

N 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.

