

**Постановление**

**Главного государственного санитарного врача  
Российской Федерации №26 от 15 мая 2013 г.**

**г. Москва**

**«Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13**

**«Санитарно - эпидемиологические требования к устройству,  
содержанию и организации режима работы дошкольных  
образовательных организаций»**

Дата подписания: 15.05.2013

Дата публикации: 19.07.2013 00:00

**Зарегистрировано в Минюсте РФ 29 мая 2013 г.**

**Регистрационный N 28564**

В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ

"О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"

(Собрание законодательства

Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650; 2002, N 1 (ч. 1), ст.

2; 2003, N 2, ст. 167; 2003, N 27 (ч. 1), ст. 2700; 2004, N 35, ст.

3607; 2005, N 19, ст. 1752;

2006, N 1, ст. 10; 2006, N 52 (ч. 1) ст. 5498; 2007, N 1 (ч. 1), ст.

21; 2007, N 1 (ч. 1), ст. 29; 2007, N 27, ст. 3213; 2007, N 46, ст.

5554; 2007, N 49, ст. 6070;

2008, N 24, ст. 2801; 2008, N 29 (ч. 1), ст. 3418; 2008, N 30 (ч. 2),

ст. 3616; 2008, N 44, ст. 4984; 2008, N 52 (ч. 1), ст. 6223; 2009, N

1, ст. 17; 2010, N 40, ст.

4969; 2011, N 1, ст. 6; 25.07.2011, N 30 (ч. 1), ст. 4563, ст. 4590,

ст. 4591, ст. 4596; 12.12.2011, N 50, ст. 7359; 11.06.2012, N 24, ст.

3069; 25.06.2012, N 26, ст.

3446), Указом Президента Российской Федерации от 19.03.2013

N 211 "О внесении изменений в некоторые акты Президента

Российской Федерации"

(Собрание законодательства Российской Федерации 25.03.2013,

N 12, ст. 1245) и постановлением Правительства Российской

Федерации от 24.07.2000 N

554 "Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 31, ст. 3295; 2004, N 8, ст. 663; 2004, N 47, ст.

4666; 2005, N 39, ст. 3953) **постановляю:**

**1. Утвердить санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (приложение).**

2. С момента вступления в силу СанПиН 2.4.1.3049-13 считать утратившими силу санитарно-эпидемиологические правила и нормативы:

- СанПиН 2.4.1.2660-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.07.2010 N 91 (зарегистрированы в Минюсте России 27.08.2010, регистрационный номер 18267);

- СанПиН 2.4.1.2791-10 "Изменение N 1 к СанПиН 2.4.1.2660-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 20.12.2010 N 164 (зарегистрированы в Минюсте России 22.12.2010, регистрационный номер 19342).

**Г. Онищенко**

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

**Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.1.3049-13**

**I. Общие положения и область применения**

**1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы** (далее - санитарные правила) **направлены на охрану здоровья детей при осуществлении деятельности по воспитанию, обучению, развитию и оздоровлению, уходу и присмотру в дошкольных образовательных организациях, а также при осуществлении услуг по развитию детей (развивающие центры)** в дошкольных организациях независимо от вида, организационно-правовых форм и форм собственности.

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

- условиям размещения дошкольных образовательных организаций,
- оборудованию и содержанию территории,
- помещениям, их оборудованию и содержанию,
- естественному и искусственному освещению помещений,
- отоплению и вентиляции,
- водоснабжению и канализации,
- организации питания,
- приему детей в дошкольные образовательные организации,
- организации режима дня,
- организации физического воспитания,
- личной гигиене персонала.

**Наряду с обязательными для исполнения требованиями, санитарные правила содержат рекомендации по созданию**

**I. Общие положения и область применения**

**1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы** (далее - санитарные правила) направлены на охрану здоровья детей при осуществлении деятельности по их воспитанию, обучению, развитию и оздоровлению в дошкольных организациях (далее – ДО) независимо от их вида, организационно-правовых форм и форм собственности.

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

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

наиболее благоприятных и оптимальных условий содержания и воспитания детей, направленных на сохранение и укрепление их здоровья.

1.3. Дошкольные образовательные организации функционируют в режиме кратковременного пребывания (до 5 часов в день), сокращенного дня (8-10-часового пребывания), полного дня (10,5-12-часового пребывания), продленного дня (13-14-часового пребывания) и круглосуточного пребывания детей.

**Настоящие санитарные правила не распространяются на семейные группы, размещенные в жилых квартирах (жилых домах).**

1.4. *Настоящие санитарные правила являются обязательными для исполнения всеми гражданами, юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, деятельность которых связана с проектированием, строительством, реконструкцией, эксплуатацией объектов дошкольных образовательных организаций, осуществляющих образовательную деятельность, а также на дошкольные образовательные организации, осуществляющие услуги по развитию детей (далее - дошкольные образовательные организации).*

1.5. **Настоящие санитарные правила не распространяются на объекты находящиеся в стадии проектирования, строительства, реконструкции и ввода в эксплуатацию на момент вступления в действие настоящих санитарных правил.**

**Ранее построенные здания дошкольных образовательных организаций эксплуатируются в соответствии с проектом, по которому они были построены.**

1.6. **Функционирование дошкольных образовательных организаций, реализующих основную образовательную программу, осуществляется при наличии заключения, подтверждающего его соответствие санитарному**

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

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

**1.4** *«Настоящие 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, следующих видов:*

- детский сад;*
- детский сад для детей раннего возраста;*
- детский сад для детей предшкольного (старшего дошкольного) возраста;*
- детский сад присмотра и оздоровления;*
- детский сад компенсирующего вида;*
- детский сад комбинированного вида;*
- детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по одному из направлений развития детей;*
- центр развития ребенка - детский сад.*

*Настоящие санитарные правила обязательны для исполнения в группах детей дошкольного возраста общеразвивающей, оздоровительной, компенсирующей и комбинированной*

*законодательству и настоящим санитарным правилам, выданного органом, уполномоченным осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор и федеральный государственный надзор в области защиты прав потребителей в целях лицензирования образовательной деятельности.*

1.7. Контроль за выполнением настоящих санитарных правил осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации, уполномоченным федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по организации и осуществлению федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора и федерального государственного надзора в области защиты прав потребителей<sup>2</sup>].

направленности, организуемых в образовательных учреждениях других типов (помимо дошкольных)».

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

1.6. В зависимости от потребностей населения могут быть организованы группы кратковременного пребывания, семейные дошкольные группы и иные подобные им виды дошкольных организаций различных организационно-правовых форм, форм собственности, в том числе, созданные в виде структурных подразделений государственных и муниципальных дошкольных образовательных учреждений, на объектах дошкольных образовательных организаций, учреждений дополнительного образования и иных помещений, отвечающих требованиям настоящих санитарных правил (глава XI).

Длительность пребывания детей в дошкольных организациях (группах) 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 – с организацией дневного сна и приема пищи с интервалом 3-4 часа в зависимости от возраста детей.

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

1.8. «Группы для детей дошкольного возраста могут создаваться в образовательных учреждениях других типов (помимо дошкольных) при наличии в них помещений,

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

1.9. **Количество детей в группах дошкольной образовательной организации общеразвивающей направленности определяется исходя из расчета площади групповой (игровой) комнаты**

- для **групп раннего возраста** (до 3 лет) не менее 2,5 метра квадратного на 1 ребенка

и для дошкольного возраста (от 3 до 7 лет) - не менее 2,0 метра квадратного на одного ребенка, **фактически находящегося в группе.**

1.10. **Количество и соотношение возрастных групп в дошкольной образовательной организации компенсирующего вида, осуществляющей квалифицированную коррекцию недостатков в физическом и (или) психическом развитии, определяется с учетом особенностей психофизического развития и возможностей воспитанников.**

1.11. **Рекомендуемое количество детей в группах компенсирующей направленности для детей до 3 лет и старше 3 лет, соответственно, не должно превышать:**

- для детей с тяжелыми нарушениями речи - 6 и 10 детей;
- для детей с фонетико-фонематическими нарушениями речи в

**отвечающих требованиям настоящих санитарных правил».**

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

**При комплектовании групп вместимостью до 80 детей оптимальным является:**

**две смешанные группы детей смежного возраста (для детей раннего возраста, дошкольная);**

**две смешанные группы детей смежных возрастов и одна подготовительная.**

1.10. Количество детей в группах дошкольной организации общеразвивающей направленности определяется исходя из расчета площади групповой (игровой)

- для **ясельных** групп не менее 2,5 метров квадратных на 1 ребенка,

в дошкольных группах не менее 2,0 метров квадратных на одного ребенка.

1.11. Количество и соотношение возрастных групп детей в дошкольной организации компенсирующей **направленности устанавливается в зависимости от категории детей и их возраста.**

**Предельная наполняемость групп** для детей до 3 лет и старше 3 лет, соответственно, должна быть не более:

- для детей с тяжелыми нарушениями речи – 6 и 10 детей;
- для детей с фонетико-фонематическими нарушениями речи

- 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 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.

Допускается организовывать разновозрастные (смешанные) группы детей в дошкольных образовательных организациях компенсирующей направленности с учетом возможности организации в них режима дня, соответствующего анатомо-физиологическим особенностям каждой возрастной группы.

1.12. В дошкольных образовательных организациях, комплектование групп **комбинированной направленности**, реализующих совместное образование здоровых детей и детей с ограниченными возможностями, **осуществляется в соответствии с учетом особенностей психофизического развития и возможностей воспитанников.**

Рекомендуемое количество детей в группах комбинированной направленности:

а) до 3 лет - не более 10 детей, в том числе не более 3 детей с

- 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–5детей;
- для детей со сложным дефектом (имеющих сочетание 2 или более недостатков в физическом и (или) психическом развитии) – 5 детей для обеих возрастных групп;
- для детей с иными ограниченными возможностями здоровья – 10 и 15 детей.

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

а) до 3 лет – не более 10 детей, в 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 (или) 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.

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.

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

1.14. Функционирование дошкольных организаций осуществляется при наличии заключения, подтверждающего его соответствие настоящим санитарным правилам, выданного органом, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор[1].

**Использование помещений дошкольных организаций не по назначению не допускается.**

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



<p><b>II. Требования к размещению дошкольных образовательных организаций</b></p> <p>2.1. Здания дошкольных образовательных организаций размещаются на внутриквартальных территориях жилых микрорайонов, за пределами санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов и на расстояниях, обеспечивающих нормативные уровни шума и загрязнения атмосферного воздуха для территории жилой застройки и нормативные уровни инсоляции и естественного освещения помещений и игровых площадок.</p> <p>2.2. В районах Крайнего Севера обеспечивается ветро- и снегозащита территорий дошкольных образовательных организаций.</p>	<p><i>потребителей и потребительского рынка.</i></p> <p><b>II. Требования к размещению дошкольных организаций</b></p> <p>2.1. Предоставление земельных участков для строительства объектов дошкольных организаций, допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии санитарным правилам.</p> <p>2.2. Здания дошкольных организаций 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 дошкольной организации до проезда должно быть не менее 25 м.</p> <p>2.3. Здания дошкольных организаций должны размещаться в зоне жилой застройки, за пределами санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов, санитарных разрывов, гаражей, автостоянок, автомагистралей, объектов железнодорожного транспорта, метрополитена, маршрутов взлета и посадки воздушного транспорта.</p> <p>При размещении зданий дошкольных организаций должны соблюдаться санитарные разрывы от жилых и общественных зданий: для обеспечения нормативных уровней инсоляции и естественного освещения помещений и игровых площадок. Через территорию организации не должны проходить магистральные инженерные коммуникации городского (сельского) назначения - водоснабжения, канализации, теплоснабжения, энергоснабжения.</p> <p>2.4. При строительстве дошкольных организаций следует учитывать радиус их пешеходной доступности: в городах – не более 300 м, в сельских населенных пунктах и малых городах одно- и двухэтажной застройки - не более 500 м. Допускается для сельских районов радиус пешеходной доступности до 1</p>
--	--

	<p>км.</p> <p>Для районов Крайнего Севера, горных районов, для Южных районов радиус пешеходной доступности допускается снижать в 1,5 раза.</p> <p>2.5. По условиям аэрации участки дошкольных организаций во всех климатических районах размещают в зоне пониженных скоростей преобладающих ветровых потоков, аэродинамической тени.</p> <p>В районах Крайнего Севера необходимо обеспечивать ветро- и снегозащиту территорий дошкольных организаций.</p> <p>2.6. Не предусматривается размещение игровых площадок на крыше зданий дошкольных организаций.</p>
<p><b>III. Требования к оборудованию и содержанию территорий дошкольных образовательных организаций</b></p> <p>3.1. Территорию дошкольной образовательной организации по периметру <b>рекомендуется</b> ограждать забором и полосой зеленых насаждений. Озеленение деревьями и кустарниками проводят с учетом климатических условий.</p> <p><b>Территорию рекомендуется озеленять из расчета 50% площади территории</b>, свободной от застройки. <b>Для районов Крайнего Севера, а также в городах в условиях сложившейся (плотной) городской застройки допускается снижение озеленения до 20% площади территории, свободной от застройки.</b></p> <p>Зеленые насаждения используются для разделения групповых площадок друг от друга и отделения групповых площадок от хозяйственной зоны.</p> <p><i>При озеленении территории не проводится посадка плодоносящих деревьев и кустарников, ядовитых и колючих растений.</i></p> <p><b>При проектировании дошкольных образовательных организаций на территории выделяется место для колясок и санок, защищенное навесом от осадков.</b></p>	<p><b>III. Требования к оборудованию и содержанию территорий дошкольных организаций</b></p> <p>3.1. Территория дошкольной организации по периметру ограждается забором и полосой зеленых насаждений. <b>Деревья высаживаются на расстоянии не ближе 15 м, а кустарники не ближе 5 м от здания дошкольной организации.</b> При озеленении территории не проводится посадка деревьев и кустарников с ядовитыми плодами, в целях предупреждения возникновения отравлений среди детей, и колючих кустарников.</p> <p>Озеленение территории предусматривают из расчета не менее 50% площади территории, свободной от застройки. Зеленые насаждения используют для отделения групповых площадок друг от друга, и отделения групповых площадок от хозяйственной зоны. <b>При размещении территории дошкольной образовательной организации на границе с лесными и садовыми массивами допускается сокращать площадь озеленения на 10%.</b></p> <p><i>Допускается сокращение площади озеленения деревьями и кустарниками в районах Крайнего Севера с учетом климатических условий.</i></p>

3.2. Паводковые и ливневые воды отводятся от территории дошкольной образовательной организации для предупреждения затопления и загрязнения игровых площадок для детей.

3.3. Территория дошкольной образовательной организации должна иметь наружное электрическое освещение. Уровень искусственной освещенности во время пребывания детей на территории должен быть не менее 10 лк на уровне земли **в темное время суток**.

3.4. Уровни шума и загрязнения атмосферного воздуха на территории дошкольных образовательных организаций не должны превышать допустимые уровни, установленные для территории жилой застройки.

3.5. На территории дошкольной образовательной организации выделяются игровая и хозяйственная зоны.

3.6. Зона игровой территории включает в себя групповые площадки - индивидуальные для каждой группы (**рекомендуемая** площадь из расчета не менее **7,0** кв. м на 1 ребенка для детей младенческого и раннего возраста (**до 3 лет**) и не менее **9,0** кв. м на 1 ребенка дошкольного возраста (**от 3 до 7 лет**) и физкультурную площадку (одну или несколько).

**Для районов Крайнего Севера, а также в городах в условиях сложившейся (плотной) городской застройки допускается сокращение площади игровых площадок до 20% при условии соблюдения принципа групповой изоляции и обеспечении удовлетворения потребности детей в движении и соответствующем развитии.**

**В условиях сложившейся (плотной) городской застройки с учетом режима организации прогулок допускается**

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

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

3.4. На территории дошкольной организации выделяют следующие функциональные зоны:

игровая зона;

хозяйственная зона.

**Расстояние между игровой и хозяйственной зоной должно быть не менее 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 раннего возраста и не менее **9,0** кв. м на 1 ребенка дошкольного возраста и с соблюдением принципа групповой изоляции; физкультурную площадку (одну или несколько).

использование совмещенных групповых площадок.

*Для дошкольных образовательных организаций, оказывающих услуги по присмотру и уходу за детьми, режим работы которых составляет более 5 часов в день, должны предусматриваться оборудованные места для прогулок детей и занятий физкультурой.*

*Для прогулок могут быть использованы территории скверов, парков и другие территории, приспособленные для прогулок детей и занятий физкультурой.*

*3.7. Продолжительность инсоляции групповых и физкультурных площадок дошкольных образовательных организаций определяется в соответствии с гигиеническими требованиями к инсоляции и солнцезащите помещений жилых и общественных зданий и территорий.*

*3.8. Покрытие групповых площадок и физкультурной зоны должно быть травяным, с утрамбованным грунтом, беспыльным, либо выполненным из материалов, не оказывающих вредного воздействия на человека.*

*3.9. Для защиты детей от солнца и осадков на территории каждой групповой площадки устанавливаются теневые навесы площадью из расчета не менее 1 кв. м на одного ребенка. Для групп с численностью менее 15 человек площадь теневого навеса должна быть не менее 20 кв. м. Допускается устанавливать на прогулочной площадке сборно-разборные навесы, беседки для использования их в жаркое время года.*

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

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

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

3.8. Групповые площадки для детей раннего 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 устанавливаются теневые навесы площадью из расчета не менее 2 кв. м на одного ребенка. Для групп с численностью менее 15 человек площадь теневого навеса должна быть не менее **30 кв. м.**

3.10. Теневые навесы рекомендуется оборудовать деревянными полами (или другими строительными материалами, безвредными для здоровья человека) на расстоянии не менее 15 см от земли.

3.10.1. Теневые навесы для детей младенческого, раннего возраста и дошкольного возраста в I, II, III климатических районах ограждаются с трех сторон, высота ограждения должна быть не менее 1,5 м.

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

3.10.3. Навесы или прогулочные веранды для детей младенческого и раннего возраста до 2 лет допускается пристраивать к зданию дошкольной образовательной организации и использовать как веранды для организации прогулок или сна. Теневые навесы (прогулочные веранды), пристраиваемые к зданиям, не должны затенять помещения групповых ячеек и снижать естественную освещенность.

3.11. Для хранения игрушек, используемых на территории дошкольных образовательных организаций, колясок, санок, велосипедов, лыж выделяется специальное место.

3.12. Игровые и физкультурные площадки для детей оборудуются с учетом их роста-возрастных особенностей.

Игровое оборудование должно соответствовать возрасту детей и быть изготовлено из материалов, не оказывающих вредного воздействия на человека.

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

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

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

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

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

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

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

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

3.11. Во вновь строящихся дошкольных организациях рекомендуется оборудовать физкультурные площадки (одну или несколько) для детей, в зависимости от вместимости

3.14. Для III климатического района вблизи физкультурной площадки допускается устраивать открытые плавательные бассейны для детей.

**3.15. Ежегодно, в весенний период, на игровых площадках проводится полная смена песка. Вновь завозимый песок должен соответствовать гигиеническим нормативам по паразитологическим, микробиологическим, санитарно-химическим, радиологическим показателям. Песочницы в отсутствие детей необходимо закрывать во избежание загрязнения песка (крышками, полимерными пленками или другими защитными приспособлениями). При обнаружении возбудителей паразитарных болезней проводят внеочередную смену песка.**

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

*В условиях сложившейся (плотной) городской застройки допускается отсутствие самостоятельного въезда с улицы.*

*В случае невозможности оборудования самостоятельного въезда на территорию хозяйственной зоны подъезд автотранспорта к хозяйственной площадке осуществляется в период отсутствия детей в дошкольной образовательной организации.*

На территории хозяйственной зоны должны предусматриваться места для сушки постельных принадлежностей и чистки ковровых изделий.

дошкольных организаций и программой проведения спортивных занятий.

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

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

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

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

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

3.17. На территории хозяйственной зоны возможно размещение овощехранилища.

3.18. В хозяйственной зоне оборудуется площадка для сбора мусора на расстоянии не менее 15 м от здания. На площадке с твердым покрытием устанавливаются контейнеры с крышками. Размеры площадки должны превышать площадь основания контейнеров. Допускается использование других специальных закрытых конструкций для сбора мусора и пищевых отходов, в том числе с размещением их на смежных с территорией дошкольной образовательной организации контейнерных площадках жилой застройки.

**3.19. Уборка территории проводится ежедневно: утром за 1 - 2 часа до прихода детей или вечером после ухода детей.**

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

**В зимнее время рекомендуется проводить очистку территории от снега по мере необходимости, территорию допускается посыпать песком, использование химических реагентов не допускается.**

3.20. Твердые бытовые отходы и другой мусор следует убирать в мусоросборники. Очистка мусоросборников проводится специализированными организациями.

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

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

На территории хозяйственной зоны возможно размещение овощехранилища.

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

3.17. В хозяйственной зоне оборудуют площадку для сбора мусора на расстоянии не менее 20 м от здания. На площадке с твердым покрытием устанавливают 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 территории следует проводить ежедневно: утром за 1-2 часа до прихода детей и по мере загрязнения территории.

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

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

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

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

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

4.1. *Вновь строящиеся объекты дошкольных образовательных организаций рекомендуется располагать в отдельно стоящем здании.*

*Здания дошкольных образовательных организаций могут быть отдельно стоящими, пристроенными к жилым домам, зданиям административного и общественного назначения (кроме административных зданий промышленных предприятий), а также встроенными в жилые дома и встроенно-пристроенными к жилым домам, зданиям административного общественного назначения (кроме административных зданий промышленных предприятий).*

Допускается размещение дошкольных образовательных организаций во встроенных в жилые дома помещениях, во встроенно-пристроенных помещениях (или пристроенных), при наличии отдельно огороженной территории с самостоятельным входом для детей и выездом (въездом) для автотранспорта.

4.2. *Вместимость дошкольных образовательных организаций определяется заданием на проектирование.*

4.3. *Здание дошкольной образовательной организации должно иметь этажность не выше трех.*

*На третьих этажах зданий дошкольных образовательных организаций рекомендуется размещать группы для детей старшего дошкольного возраста, а также дополнительные помещения для работы с детьми.*

*Групповые ячейки для детей до 3 лет располагаются на 1-м этаже.*

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

#### **IV. Требования к зданию, помещениям, оборудованию и их содержанию дошкольных организаций**

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

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

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

4.2. Здание дошкольной организации должно быть 2-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).

Групповые ячейки для детей ясельного возраста располагают на 1-м этаже, для детей от 3 до 5 лет размещение групповой ячейки допускается на 2-м этаже, для детей от 5 до 7 лет размещение групповой ячейки допускается на третьем этаже.

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



отметки.

4.4. При проектировании дошкольных образовательных организаций предусматривается следующий набор помещений: групповые ячейки (изолированные помещения для каждой детской группы);

дополнительные помещения для занятий с детьми (музыкальный зал, физкультурный зал, кабинет логопеда и другие);

сопутствующие помещения (медицинский блок, пищеблок, постирочная);

служебно-бытового назначения для персонала.

В существующих зданиях дошкольных образовательных организаций допускается переоборудование помещений физкультурного или музыкального залов под групповые ячейки при условии наличия одного из них для проведения в нем музыкальных и физкультурных занятий.

4.5. Размещение в подвальных и цокольных этажах зданий помещений для пребывания детей и помещений медицинского назначения не допускается.

4.6. Здания дошкольных образовательных организаций, могут иметь различную конфигурацию, в том числе: компактную, блочную или павильонную структуру, состоять из нескольких корпусов-павильонов, отдельно стоящих или соединенных между собой отопливаемыми переходами. Неотопливаемые переходы и галереи допускаются только в III Б климатическом подрайоне.

4.7. При проектировании дошкольных образовательных организаций высота помещений и система вентиляции должны обеспечивать гигиенически обоснованные показатели воздухообмена.

4.8. В целях сохранения воздушно-теплового режима в помещениях дошкольных образовательных организаций, в

этажей на уровне планировочной отметки.

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

групповые ячейки – изолированные помещения, принадлежащие каждой детской группе;

дополнительные помещения для занятий с детьми, предназначенные для поочередного использования всеми или несколькими детскими группами (музыкальный зал, физкультурный зал, кабинет логопеда и другие);

сопутствующие помещения (медицинского назначения, пищеблока, постирочной);

служебно-бытовые помещения для персонала.

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

4.5. Здания образовательных организаций, в зависимости от вместимости, могут иметь различную конфигурацию в том числе: компактную, блочную или павильонную структуру, состоять из нескольких корпусов-павильонов, отдельно стоящих или соединенных между собой отопливаемыми переходами. Не отопливаемые переходы и галереи допускаются только в III Б климатическом подрайоне.

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

4.7. В целях сохранения воздушно-теплового режима в помещениях дошкольных организациях, в зависимости от

зависимости от климатических районов, входы в здания должны быть оборудованы тамбурами.

4.9. **Объемно-**планировочные решения помещений дошкольных образовательных организаций должны обеспечивать условия для соблюдения *принципа групповой изоляции. Групповые ячейки для детей младенческого и раннего возраста должны иметь самостоятельный вход на игровую площадку.*

4.10. *В здание дошкольной образовательной организации допускается оборудование единого входа с общей лестницей для групп для детей младенческого, раннего и детей дошкольного возраста - не более чем на 4 группы, независимо от их расположения в здании.*

*При размещении дошкольных образовательных организаций в образовательных организациях, в зданиях социально-культурного назначения, пристроенных к жилым домам, зданиям административного и общественного назначения допускается оборудование единого входа в дошкольную организацию без разделения на группы.*

4.11. *В состав групповой ячейки входят:*

*раздевальная (приемная) (для приема детей и хранения верхней одежды),*

*групповая (для проведения игр, занятий и приема пищи), спальня,*

*буфетная (для подготовки готовых блюд к раздаче и мытья столовой посуды),*

*туалетная (совмещенная с умывальной).*

Допускается использовать групповую для организации сна с использованием выдвижных кроватей или раскладных кроватей с жестким ложем.

Спальни в период бодрствования детей допускается использовать для организации игровой деятельности и образовательной деятельности по освоению основной общеобразовательной программы дошкольного образования.

климатических районов, входы в здания должны быть оборудованы тамбурами.

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

4.9. В состав групповой ячейки входят:

раздевальная (для приема детей и хранения верхней одежды), групповая (для проведения игр, занятий и приема пищи),

спальня,

буфетная (для подготовки готовых блюд к раздаче и мытья столовой посуды),

туалетная (совмещенная с умывальной).

В приемной для детей младенческого возраста до года выделяют место для раздевания родителей и кормления грудных детей матерями;

спальню в этих группах следует разделять на 2 зоны остекленной перегородкой.

При этом должен строго соблюдаться режим проветривания и влажной уборки: в спальне должна быть проведена влажная уборка не менее, чем за 30 минут до сна детей, при постоянном проветривании в течение 30 минут.

В раздевальной (приемной) для детей младенческого и раннего возраста до года выделяют место для раздевания родителей и кормления грудных детей матерями. Спальню для детей младенческого и раннего возраста до года следует разделять остекленной перегородкой на 2 зоны: для детей младенческого и раннего возраста до года.

4.12. Площади помещений, входящих в групповую ячейку, принимают в соответствии с рекомендуемыми площадями помещений групповой ячейки (таблица 1 Приложения N 1).

Для вновь строящихся зданий дошкольных образовательных организаций оптимальную площадь групповых и спален рекомендуется принимать из расчета норматива площади на одного ребенка (с учетом мебели и ее расстановки) и из расчета кратности воздухообмена.

4.13. В дошкольных образовательных организациях для групповых ячеек, располагающихся на втором и третьем этажах, раздевальные помещения для детей допускается размещать на первом этаже.

В дошкольных образовательных организациях (группах) должны

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 группах раннего, не менее 2,0 кв. м на 1 ребенка в дошкольных группах;

буфетная – площадью не менее 3,0 кв. м;

спальня – площадью из расчета не менее 1,8 кв. м на 1 ребенка в группах раннего возраста, 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 групп детей раннего возраста.

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

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

Во вновь строящихся дошкольных организаций

*быть обеспечены условия для просушивания верхней одежды и обуви.*

4.14. Для ограничения избыточной инсоляции и перегрева помещений необходимо предусмотреть солнцезащиту при проектировании зданий и установке окон в помещениях групповых, спален, музыкальных и физкультурных залов, 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.

**4.15. Конструкция окон должна предусматривать возможность организации проветривания помещений, предназначенных для пребывания детей.**

**4.16. Остекление окон должно быть выполнено из цельного стеклопакета. При замене оконных блоков площадь остекления должна быть сохранена или увеличена. Замена разбитых стекол должна проводиться немедленно.**

**4.17. Во вновь строящихся и реконструируемых зданиях дошкольных образовательных организаций *при численности воспитанников более 120* рекомендуется предусматривать два зала: один - для занятий музыкой, другой - для занятий физкультурой. Залы не должны быть проходными.**

**Во вновь строящихся и реконструируемых зданиях дошкольных образовательных организаций с численностью воспитанников до 120 и существующих зданиях допускается один общий зал для**

предусматривают условия для сушки верхней одежды и обуви (шкафы или дополнительные помещения).

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

4.12. Для ограничения избыточной инсоляции и перегрева помещений необходимо предусмотреть солнцезащиту при проектировании и установке окон групповых, игровых, спален, залов, палат изолятора, помещений пищеблока, обращенных на азимуты 200-275 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 осуществления проветривания всех основных помещений дошкольных организаций окна должны быть обеспечены исправными и функционирующими во все сезоны года откидными фрамугами и форточками.

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

Плоскость открытия окон должна обеспечивать режим проветривания.

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

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

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

занятий музыкой и физкультурой.

При наличии в дошкольной образовательной организации одного зала **рекомендуется** оборудованная физкультурная площадка для занятий физкультурой на свежем воздухе.

4.18. Для проведения физкультурных занятий в зданиях дошкольных образовательных организаций IA, IB и IG климатических подрайонов допускается использовать отапливаемые прогулочные веранды.

4.19. При строительстве, обустройстве и эксплуатации бассейна для детей в дошкольных образовательных организациях должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования к устройству плавательных бассейнов, их эксплуатации, качеству воды плавательных бассейнов и контролю качества.

4.20. При проведении занятий детей с использованием компьютерной техники, организация и режим занятий должны соответствовать требованиям к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы.

4.21. В существующих дошкольных образовательных организациях допускается наличие помещений медицинского назначения (медицинский блок) в соответствии с проектами, по которым они были построены.

**4.22. Для вновь строящихся зданий дошкольных образовательных организаций независимо от их вместимости предусматривается медицинский блок, состоящий из медицинского и процедурного кабинетов, туалета. Рекомендуемая площадь помещений медицинского блока приведена в таблице 1 Приложения N 1.**

**В туалете предусматривается место для приготовления дезинфицирующих растворов.**

Медицинский блок (медицинский кабинет) должен иметь отдельный вход из коридора.

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

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

4.18. При строительстве, обустройстве и эксплуатации бассейна для обучения детей плаванию в дошкольных организациях должны быть соблюдены требования к устройству плавательных бассейнов, их эксплуатации, качеству воды плавательных бассейнов и контролю качества[2].

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

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

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

**В дошкольных организациях вместимостью 280 и более детей изолятор проектируют не менее, чем на 2 инфекции (2**

*Для временной изоляции заболевших допускается использование помещений медицинского блока (медицинский или процедурный кабинет).*

*При размещении дошкольной образовательной организации (или групп) на базе образовательной организации возможно использование медицинского блока (или медицинского кабинета) данного образовательного учреждения.*

При размещении дошкольной образовательной организации (или групп) в пристроенных к жилым домам (или к зданиям административного и общественного назначения, а также во встроенных в жилые дома и встроенно-пристроенных к жилым домам, зданиям административного и общественного назначения), в которых не предусмотрен медицинский кабинет, *допускается в кабинете заведующего дошкольной образовательной организации оборудование места для временной изоляции заболевших детей, разделенного трансформируемой перегородкой.*

4.23. В зданиях дошкольных образовательных организаций рекомендуется предусмотреть минимальный набор служебно-бытовых помещений в соответствии с рекомендуемым составом и площадью служебно-бытовых помещений в соответствии с таблицей 2 Приложения N 1.

***Не допускается размещать групповые ячейки над помещениями пищеблока и постирочной.***

4.24. Во вновь строящихся и реконструируемых объектах дошкольных образовательных организаций необходимо предусматривать пищеблок, работающий на сырье или полуфабрикатах, или буфет-раздаточную, *предназначенную для приема готовых блюд и кулинарных изделий, поступающих из организаций общественного питания, и распределения их по группам.*

*Состав и площади помещений пищеблока (буфета-раздаточной)*

*отдельных помещения).*

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

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

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

определяются заданием на проектирование.

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

**Допускается размещение помещений пищеблока на первом и втором этажах при условии проектирования его в отдельном блоке (здании).** Помещения для приема пищевых продуктов, кладовая для овощей, первичная обработка овощей (в том числе для чистки картофеля), мойки тары и камера отходов, проектируются на первом этаже.

Кладовые не размещаются под моечными, душевыми и санитарными узлами, а также производственными помещениями с трапами.

В подвальных помещениях допускается хранение пищевых продуктов (овощей, консервированных продуктов) при обеспечении необходимых условий хранения, установленных производителем.

Помещения для хранения пищевых продуктов должны быть не проницаемыми для грызунов.

4.25. При проектировании пищеблока, работающего на сырье, **рекомендуется** предусмотреть следующий набор помещений:

*горячий цех,*

*раздаточная,*

*холодный цех,*

*мясо-рыбный цех,*

*цех первичной обработки овощей,*

*моечная кухонной посуды,*

*кладовая сухих продуктов,*

*кладовая для овощей,*

*помещение с холодильным оборудованием для хранения скоропортящихся продуктов,*

*загрузочная.*

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

*Основные производственные помещения пищеблока размещают на первом этаже.*

Кладовые не размещают под моечными, душевыми и санитарными узлами, а также производственными помещениями с трапами.

Не следует размещать складские помещения для хранения пищевых продуктов (сухих, сыпучих) в подвальных помещениях.

4.24. В состав пищеблока, работающего на сырье, входят:

горячий цех,

раздаточная,

холодный цех,

мясо-рыбный цех,

цех первичной обработки овощей,

моечная кухонной посуды,

кладовая сухих продуктов,

кладовая для овощей,

помещение с холодильным оборудованием для хранения скоропортящихся продуктов,

загрузочная,

В горячем цехе допускается функциональное разделение помещения с выделением зон: переработки овощной, мясо-рыбной продукции и зоны холодных закусок при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к технологическим процессам приготовления блюд.

4.26. При проектировании пищеблока, работающего на полуфабрикатах, рекомендуется предусмотреть следующий набор помещений: загрузочная, доготовочный цех, горячий цех, холодный цех, раздаточная, помещение для хранения сыпучих продуктов, помещение с холодильным оборудованием для хранения скоропортящихся продуктов, моечная кухонной посуды. Доготовочный, горячий и холодный цеха могут быть совмещены в одном помещении и разделены перегородкой.

На пищеблок, работающий на полуфабрикатах, должны поступать мытые и/или очищенные овощи, полуфабрикаты высокой степени готовности (мясные, рыбные).

4.27. В буфетах-раздаточных должны предусматриваться объемно-планировочные решения, помещения и оборудование, позволяющие осуществлять прием готовых блюд, кулинарных изделий и раздачу их по групповым ячейкам, а также

комната персонала,  
раздевалка,  
душевая и туалет для персонала,  
помещение для хранения уборочного инвентаря и приготовления моющих и дезинфицирующих растворов.

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

4.26. В буфетах-раздаточных должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять реализацию блюд, кулинарных изделий, приготовление горячих напитков и



приготовление горячих напитков и отдельных блюд (отваривание колбасных изделий, яиц, заправка салатов, нарезка готовых продуктов). В буфетах-раздаточных должны быть предусмотрены условия для мытья рук.

4.28. При проектировании пищеблока в здании дошкольной образовательной организации комната персонала, раздевалка и помещение для приготовления моющих и дезинфицирующих растворов могут быть размещены за пределами пищеблока.

Работникам пищеблока допускается использовать служебные (комната персонала, раздевалка) и санитарные (душевая и туалет для персонала) помещения дошкольной образовательной организации.

Допускается совместное хранение уборочного инвентаря и приготовление моющих и дезинфицирующих растворов, предназначенных для пищеблока и других помещений дошкольной образовательной организации.

4.29. В ранее построенных объектах дошкольных образовательных организаций пищеблока допускается эксплуатировать в соответствии с проектом, по которому они были построены.

4.30. При организации мытья обменной тары в дошкольных образовательных организациях выделяется отдельное помещение.

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

4.32. Питание детей организуется в помещении групповой. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка должна предусматривать групповую

отдельных блюд (отваривание колбасных изделий, яиц, заправка салатов, нарезка готовых продуктов), а также предусмотрены условия для мытья рук.

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

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

4.29. Во вновь строящихся объектах дошкольных организаций рекомендуется предусматривать грузовые подъемники для 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.

**принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье).**

4.33. В дошкольных образовательных организациях для мытья столовой посуды буфетная оборудуется двухгнездными моечными ваннами с подводкой к ним холодной и горячей воды.

При децентрализованном водоснабжении буфетная обеспечивается емкостями для мытья посуды.

4.34. Допускается установка посудомоечной машины в буфетных групповых ячейках.

4.35. В дошкольных образовательных организациях рекомендуется предусматривать постирочную. Помещения стиральной и гладильной должны быть смежными. Входы (окна приема-выдачи) для сдачи грязного и получения чистого белья должны быть отдельными.

4.36. Вход в постирочную не рекомендуется устраивать напротив входа в помещения групповых ячеек.

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

**4.38. При организации работы групп кратковременного пребывания детей должны предусматриваться помещения:**

- помещение или место для раздевания, оборудованные шкафчиками или вешалками для верхней одежды и обуви детей

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

Допускается установка посудомоечной машины.

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

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

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

Рекомендуемый состав и площади помещений постирочной представлены в Приложении 1 таблице 3 настоящих санитарных правил.

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

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

и персонала групп. В помещении должны быть созданы условия для просушки одежды и обуви детей;

- групповая комната для проведения учебных занятий, игр и питания детей;

- помещение или место для приготовления пищи, а также для мытья и хранения столовой посуды и приборов;

- детская туалетная (с умывальной) для детей.

*Допускается оборудование санитарного узла для персонала в детской туалетной в виде отдельной закрытой туалетной кабины.*

*Детская туалетная должна быть обеспечена персональными горшками для каждого ребенка, фактически находящегося в группе, дошкольной образовательной организации, а для детей в возрасте 5-7 лет персональными сидениями на унитазах, изготовленными из материалов, безвредных для здоровья детей, допускающих их обработку моющими и дезинфицирующими средствами, или одноразовыми сидениями на унитазах.*

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

#### **V. Требования к внутренней отделке помещений дошкольных образовательных организаций**

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

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

5.2. Стены помещений пищеблока, буфетных, кладовой для

#### **V. Требования к внутренней отделке помещений дошкольных организаций**

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

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

5.2. Стены помещений пищеблока, буфетных, кладовой для

овощей, охлаждаемых камер, моечной, постирочной, гладильной и туалетных следует облицовывать глазурованной плиткой или иным влагостойким материалом, безвредным для здоровья человека, на высоту не менее 1,5 м; в заготовочной пищеблока, залах с ваннами бассейна и душевых - на высоту не менее 1,8 м для проведения влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Отделка помещений медицинского блока должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к медицинским организациям.

5.3. В помещениях, ориентированных на южную сторону горизонта, применяются отделочные материалы и краски неярких холодных тонов, на северную сторону - теплые тона. Отдельные элементы допускается окрашивать в более яркие цвета, но не более 25% всей площади помещения.

5.4. Потолки в помещениях с повышенной влажностью воздуха (производственные цеха пищеблока, душевые, постирочные, умывальные, туалеты и другие) окрашиваются влагостойкими материалами.

5.5. Для пола используются материалы, допускающие обработку влажным способом, с использованием моющих и

овощей, охлаждаемых камер, моечной в помещении с ванной-бассейном, постирочной, гладильной и туалетных следует облицовывать глазурованной плиткой или аналогичным материалом безвредным для здоровья детей на высоту 1,5 м; в заготовочной пищеблока и залах с ваннами бассейна - на высоту 1,8 м для проведения влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств.

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

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

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

Потолки в помещениях с повышенной влажностью воздуха (производственные цеха пищеблока, душевые, постирочные, умывальные, туалеты и др.) окрашивают масляной краской. Возможно применение иных материалов безвредных для здоровья детей.

5.5. Полы помещений должны быть гладкими, нескользкими, плотно пригнанными, без щелей и дефектов, плинтуса -

дезинфицирующих растворов.

С учетом климатических условий рекомендуется полы в помещениях групповых, расположенных на первом этаже, предусматривать утепленными и (или) отапливаемыми, с регулируемым температурным режимом.

плотно пригнанным к стенам и полу, предусматривающими влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

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

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

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

## VI. Требования к размещению оборудования в помещениях дошкольных образовательных организаций

**6.1. Оборудование основных помещений должно соответствовать росту и возрасту детей. Функциональные размеры приобретаемой и используемой детской мебели для сидения и столов должны соответствовать обязательным требованиям, установленным техническими регламентами или (и) национальными стандартами.**

**Детская мебель и оборудование для помещений, поступающие в дошкольные образовательные организации, должны быть изготовлены из материалов, безвредных для здоровья детей и иметь документы, подтверждающие их происхождение и безопасность.**

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

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

Помещения детских садов компенсирующего вида оборудуются в зависимости от осуществления квалифицированной коррекции отклонений в физическом и

Помещения дошкольных образовательных организаций (групп) **компенсирующего вида** оборудуются в зависимости от осуществления квалифицированной коррекции отклонений в физическом и психическом развитии воспитанников.

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

Шкафы для одежды и обуви оборудуются индивидуальными ячейками - полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. Каждая индивидуальная ячейка маркируется.

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

**В тамбурах вновь строящихся объектов дошкольных образовательных организаций допускается установка стеллажей для игрушек, используемых на прогулке.**

6.3. Для осмотра и переодевания (пеленания) детей младенческого и раннего возраста помещение раздевальной (приемной) оборудуются пеленальными столами, стульями, раковиной для мытья рук, шкафом для одежды матерей. Место для грудного кормления детей оборудуется столом и стулом.

6.4. В групповых для детей раннего 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. Рекомендуется устанавливать 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.

психическом развитии воспитанников.

6.2. Раздевальные оборудуются 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 возраста помещение раздевальной оборудуют пеленальными столами, рабочими столами и стульями, умывальной раковиной, шкафом для одежды матерей. **Необходимо предусмотреть отдельное помещение для грудного кормления детей.**

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

6.4. В групповых для детей раннего 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. Возле пеленального стола

Возле пеленального стола устанавливается бак с крышкой для грязного белья.

6.5. В групповых для детей 1,5 года и старше столы и стулья устанавливаются по числу детей в группах. Для детей старшей и подготовительной групп рекомендуется использовать столы с изменяющимся наклоном крышки до 30 градусов.

6.6. Стулья и столы должны быть одной группы мебели и промаркированы. Подбор мебели для детей проводится с учетом **роста** детей согласно таблице 1.

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

Группа роста детей (мм)	Группа мебели	Высота стола (мм)	Высота стула (мм)
до 850	00	340	180
свыше 850 до 1000	0	400	220
с 1000 — 1150	1	460	260
с 1150 — 1300	2	520	300
с 1300 — 1450	3	580	340
с 1450 — 1600	4	640	380

устанавливают бак с крышкой для грязного белья.

6.5. В групповых помещениях для детей 1,5 лет и старше столы и стулья устанавливаются 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 раннего и дошкольного возраста**

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

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

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

6.8. При оборудовании групповой соблюдают следующие требования:

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

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

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

6.8. 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 антибликовое или матовое покрытие.

6.9. 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.

Столы устанавливают следующим образом:  
четырёхместные 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.

При организации занятий детей рассаживают с учетом роста,



**6.10. В дошкольных образовательных организациях используются игрушки, безвредные для здоровья детей, отвечающие санитарно-эпидемиологическим требованиям и имеющие документы, подтверждающие безопасность, которые могут быть подвергнуты влажной обработке (стирке) и дезинфекции.**

**Мягконабивные и пенолатексные ворсованные игрушки для детей дошкольного возраста следует использовать только в качестве дидактических пособий.**

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

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

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

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

6.12. Во вновь строящихся дошкольных образовательных организациях в составе групповых должны быть предусмотрены отдельные спальные помещения. Спальни оборудуются стационарными кроватями.

При проектировании групповой допускается предусматривать наличие раздвижной (трансформируемой) перегородки для

просмотре телепередач детей располагают на расстоянии не ближе 2-3 м и не дальше 5-5,5 м от экрана. Стулья устанавливают в 4-5 рядов (из расчета на одну группу); расстояние между рядами стульев должно быть 0,5-0,6 м. Детей рассаживают с учетом их роста.

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

животные и растения должны быть безопасны для детей и взрослых;

недопустимы больные, агрессивные и непредсказуемые в своем поведении животные, а также ядовитые и колючие растения;

животных принимают с разрешения органов ветеринарного надзора (постановка на учет, своевременные прививки, гигиенические процедуры);

недопустимо принимать бродячих животных;

уборка за животными и уход за растениями осуществляется ежедневно и только персоналом дошкольной организации. Полив растений могут осуществлять дети.

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

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

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

Спальни оборудуют стационарными кроватями.

Кровати для детей до 3 лет должны иметь: длину – 120 см; ширину – 60 см; высоту ограждения от пола – 95 см; ложе с

выделения спальных мест (спальни), которые оборудуются раскладными кроватями с жестким ложем или на трансформируемыми (выдвижными, выкатными) одно - трехуровневыми кроватями.

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

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

Кровати должны соответствовать росту детей.  
Расстановка кроватей должна обеспечивать свободный проход детей между кроватями, кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами.

6.14. В существующих дошкольных образовательных организациях допускается использование спальных помещений, предусмотренных проектом, в качестве групповых или кабинетов для дополнительного образования.

6.15. Дети обеспечиваются индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами, предметами личной гигиены. Следует иметь не менее 3 комплектов постельного белья и

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.

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

Новые типы кроватей должны быть безвредны для здоровья детей.

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

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

6.17. Дети обеспечиваются индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами, предметами личной гигиены. Следует иметь не менее 3-х комплектов постельного

полотенец, 2 комплектов наматрасников из расчета на 1 ребенка. Постельное белье маркируется индивидуально для каждого ребенка.

6.16. Туалетные помещения делят на умывальную зону и зону санитарных узлов. В умывальной зоне размещаются детские умывальники и душевой поддон. В зоне санитарных узлов размещаются унитазы.

В ранее построенных зданиях дошкольных образовательных организаций допускается использовать помещение туалетной в соответствии с проектом.

6.16.1. Туалетную для детей раннего 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 туалетных к умывальным раковинам обеспечивается подводка горячей и холодной воды, подача воды осуществляется через смеситель.

6.16.2. В туалетной младшей дошкольной и средней группы в умывальной зоне устанавливаются 4 умывальные раковины для детей и 1 умывальную раковину для взрослых, 4 детских унитаза.

6.16.3. В туалетных старшей и подготовительной групп в умывальной зоне устанавливаются умывальные раковины с подводкой горячей и холодной воды для детей из расчета 1 раковина на 5 детей, 1 умывальная раковина для взрослых, детские унитазы или из расчета 1 унитаз на 5 детей. Детские унитазы рекомендуется устанавливать в закрывающихся

белья и полотенец, 2 комплектов наматрасников из расчета на 1 ребенка.

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

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

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

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

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

6.18.3. В туалетных старшей и подготовительной групп в умывальной зоне устанавливаются 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 кабинках без

кабинах, высота ограждения кабины - 1,2 м (от пола), не доходящая до уровня пола на 0,15 м.

**При проектировании и реконструкции дошкольных образовательных организаций в сельской местности оборудование туалетной и умывальной зон допускается определять заданием на проектирование.**

6.16.4. При проектировании и реконструкции дошкольных образовательных организаций в старших и подготовительных группах предусматриваются отдельные туалетные комнаты (кабинки) для мальчиков и девочек.

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

6.18. Умывальники рекомендуется устанавливать:

- на высоту от пола до борта прибора - 0,4 м для детей младшего дошкольного возраста;

- на высоту от пола до борта - 0,5 м для детей среднего и старшего дошкольного возраста.

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

**6.20. Для персонала дошкольного учреждения рекомендуется организовать отдельную санитарную комнату на каждом этаже здания дошкольной образовательной организации с унитазом и умывальником.**

6.21. В туалетных помещениях (рядом с умывальниками или напротив них) устанавливаются вешалки для детских полотенец

запоров. Размер кабины для детского унитаза должен быть 1,0 x 0,75 м, высота ограждения кабины – 1,2 м (от пола), не доходящая до уровня пола на 0,15 м.

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

6.19. Для проведения гигиенических процедур (подмывание) детям раннего 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, безвредных для здоровья детей, допускающих их обработку моющими и дезинфицирующими средствами.

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

6.24. В туалетных помещениях устанавливают настенные или навесные вешалки с индивидуальными ячейками для детских

(отдельно для рук и для ног) по списочному составу детей, хозяйственный шкаф и шкаф для уборочного инвентаря. Допускается использование одноразовых полотенец для рук в туалетных для детей. Допускается устанавливать шкафы для уборочного инвентаря вне туалетных комнат.

полотенец и предметов личной гигиены, хозяйственные шкафы, шкаф для уборочного инвентаря.

## **VIII. Требования к естественному и искусственному освещению помещений**

7.1. Уровни естественного и искусственного освещения в дошкольных образовательных организациях должны соответствовать санитарно - эпидемиологическим требованиям к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий.

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

7.3. Световые проемы в групповых, игровых и спальнях оборудуют регулируемыми солнцезащитными устройствами. В качестве солнцезащитных устройств используются шторы или жалюзи внутренние, межстекольные и наружные вертикально направленные. Материал, используемый для жалюзи, должен быть стойким к влаге, моющим и дезинфицирующим растворам.

Допускается в качестве солнцезащитных устройств использовать шторы (или жалюзи) светлых тонов со светорассеивающими и светопропускающими свойствами.

## **VII. Требования к естественному и искусственному освещению помещений**

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

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

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

7.4. Светопроемы в групповых, игровых и спальнях оборудуют регулируемыми солнцезащитными устройствами. В качестве солнцезащитных устройств используются жалюзи внутренние, межстекольные и наружные только вертикально направленные. Материал, используемый для жалюзи, должен быть стойким к воде, моющим и дезинфицирующим средствам. В качестве солнцезащитных устройств используют и тканевые шторы светлых тонов, 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.

Защторивание окон в спальнях помещений допускается лишь во время сна детей, в остальное время шторы должны быть раздвинуты в целях обеспечения инсоляции помещения.

7.4. При одностороннем освещении глубина групповых помещений должна составлять не более 6 метров.

7.5. Не рекомендуется размещать цветы в горшках на подоконниках в групповых и спальнях помещениях.

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

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

Размещение светильников осуществляется в соответствии с требованиями к размещению источников искусственного освещения помещений дошкольных образовательных организаций (Приложение N 2).

7.8. Все источники искусственного освещения должны содержаться в исправном состоянии. Неисправные и перегоревшие лампы хранятся в отдельном помещении и утилизируются в порядке, установленном законодательством

Конструкция регулируемых солнцезащитных устройств в исходном положении не должна уменьшать светоактивную площадь оконного проема.

Защторивание окон в спальнях помещений допускается лишь во время сна детей, в остальное время шторы раздвигают, обеспечивая инсоляцию помещения.

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

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

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

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

В основных помещениях предусматривается преимущественно люминесцентное освещение с использованием ламп по спектру цветоизлучения: белый, теплбелый, 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

Российской Федерации.

7.9. Чистка оконных стекол и светильников проводится по мере их загрязнения.

7.10. Осветительные приборы в помещениях для детей должны иметь защитную светорассеивающую арматуру. В помещениях пищеблока и прачечной - пылевлагодонепроницаемую защитную арматуру.

### **VIII. Требования к отоплению и вентиляции**

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

*Ревизия, очистка и контроль* за эффективностью работы вентиляционных систем **осуществляется не реже 1 раза в год.**

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

8.3. Ограждающие устройства отопительных приборов должны быть выполнены из материалов, не оказывающих вредного воздействия на человека.

Ограждения из древесно-стружечных плит не используются.

вывозят из здания дошкольной организации.

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

7.11. Осветительные приборы должны иметь пылевлагодонепроницаемую защитную арматуру.

### **VIII. Требования к отоплению и вентиляции**

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

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

Паровое отопление не используется.

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

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

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

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

Во избежание ожогов и травм у детей отопительные приборы,



8.4. **Относительная влажность воздуха** в помещениях с пребыванием детей должна быть в пределах **40 - 60%**, в производственных помещениях пищеблока и постирочной - не более 70%.

8.5. *Все помещения дошкольной организации должны ежедневно проветриваться.*

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.

8.6. *Длительность проветривания зависит от температуры наружного воздуха, направления ветра, эффективности отопительной системы. Проветривание проводится в отсутствие детей и заканчивается за 30 минут до их прихода с прогулки или занятий.*

*При проветривании допускается кратковременное снижение температуры воздуха в помещении, но не более чем на 2 - 4 С. В помещениях спален сквозное проветривание проводится до дневного сна.*

*При проветривании во время сна фрамуги, форточки открываются с одной стороны и закрывают за 30 минут до*

конструкция которых не имеет защитных устройств, следует ограждать съемными решетками из дерева или термостойких материалов, разрешенных к применению в установленном порядке.

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

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

8.5. В зимний период температура пола в групповых помещениях, расположенных на первых этажах здания, должна быть не менее 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. В помещениях спален сквозное проветривание проводят до

<p><i>подъема.</i>  <b>В холодное время года фрамуги, форточки закрываются за 10 минут до отхода ко сну детей.</b>  <b>В теплое время года сон (дневной и ночной) организуется при открытых окнах (избегая сквозняка).</b></p> <p>8.7. Значения температуры воздуха и кратности обмена воздуха помещений в 1 час должны приниматься в соответствии с требованиями к температуре воздуха и кратности воздухообмена в основных помещениях дошкольных образовательных организаций в разных климатических районах (Приложение N 3).</p> <p>8.8. Концентрация вредных веществ воздуха в помещениях с постоянным пребыванием детей (групповых, игровых, спальнях, залах для музыкальных и физкультурных занятий и других) не должны превышать предельно допустимые концентрации (ПДК) для атмосферного воздуха населенных мест.</p> <p><b>8.9. Контроль за температурой воздуха во всех основных помещениях пребывания детей осуществляется с помощью бытовых термометров.</b></p>	<p>укладывания детей спать.</p> <p>В холодное время года фрамуги, форточки закрывают за 10 минут до отхода ко сну детей; открывают во время сна с одной стороны и закрывают за 30 минут до подъема.</p> <p>В теплое время года сон (дневной и ночной) организуют при открытых окнах (избегая сквозняка).</p> <p>8.9. Значения температуры воздуха и кратности обмена воздуха помещений в 1 час должны приниматься в соответствии с Приложением 3 настоящих санитарных правил.  <b>Скорость движения воздуха в основных помещениях не более 0,1 м/с.</b></p> <p>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.</p> <p>8.11. Контроль за температурой воздуха во всех основных помещениях пребывания детей осуществляют с помощью бытового термометра, <b>прикрепленного на внутренней стене, на высоте (0,8-1,0 метра).</b></p>
<p><b>IX. Требования к водоснабжению и канализации</b></p> <p>9.1. Здания дошкольных образовательных организаций оборудуются системами холодного и горячего водоснабжения, канализацией.</p> <p>9.2. При отсутствии централизованного водоснабжения в населенном пункте (холодного и горячего) в дошкольной образовательной организации обеспечивается подача воды на пищеблок, помещения медицинского блока, прачечную (постирочную), в туалетные всех групповых ячеек.</p> <p>9.3. Вода должна отвечать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде.</p> <p>9.4. Подводкой горячей и холодной воды обеспечиваются</p>	<p><b>IX. Требования к водоснабжению и канализации</b></p> <p>9.1. Здания дошкольных организаций оборудуют системами холодного и горячего водоснабжения, канализацией.</p> <p>9.2. Учреждения должны быть обеспечены водой отвечающей требованиям к питьевой воде.</p> <p>9.3. Водоснабжение и канализация должны быть централизованными.</p> <p>9.4. В неканализованных районах здания дошкольных организаций оборудуют внутренней канализацией, при условии устройства выгребов или локальных очистных сооружений.</p> <p>9.5. Подводкой горячей и холодной воды обеспечивают</p>

помещения пищеблока, буфетных, туалетных для детей и персонала, постирочных, бассейна, медицинского блока. Умывальники, моечные ванны, душевые установки и водоразборные краны для хозяйственных нужд обеспечиваются смесителями.

9.5. Не допускается использование для технологических, хозяйственно-бытовых целей горячую воду из системы отопления.

9.6. В районах, где отсутствует централизованная канализация, здания дошкольных образовательных организаций оборудуются внутренней канализацией, при условии устройства выгребов или локальных очистных сооружений.

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

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

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

#### **Х. Требования к дошкольным образовательным организациям и группам для детей с ограниченными возможностями здоровья**

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

- компенсирующей направленности - для осуществления квалифицированной коррекции недостатков в физическом и психическом развитии и дошкольного образования детей с ограниченными возможностями здоровья (с тяжелыми нарушениями речи, с фонетико-фонематическими нарушениями,

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

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

компенсирующей направленности – для осуществления квалифицированной коррекции недостатков в физическом и психическом развитии и дошкольного образования детей с ограниченными возможностями здоровья (с тяжелыми нарушениями речи, с фонетико-фонематическими

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. Размещение помещений для воспитанников специальных дошкольных образовательных организаций (дефекты физического развития, затрудняющие передвижение, нарушение координации движений, ослабление или отсутствие зрения и другие) должно обеспечивать возможность удобного перемещения внутри здания и к игровой площадке.*

10.3. Территория специальной дошкольной образовательной организации должна иметь удобные подъездные пути и подходы от остановок общественного транспорта.

Все подъезды и подходы к зданию в пределах территории дошкольной организации, должны быть асфальтированы или иметь другое твердое покрытие.

Единый комплекс образовательных организаций (детский сад - школа) допускается размещать на одной территории.

нарушениями, глухих и слабослышащих, слепых и слабовидящих, с амблиопией, косоглазием, с нарушениями опорно-двигательного аппарата, с задержкой психического развития, с умственной отсталостью, с аутизмом, со сложным дефектом (сочетание двух и более недостатков в физическом и (или) психическом развитии, с иными ограниченными возможностями здоровья).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

*Объекты (деревья, кустарники, столбы и другие), находящиеся на территории дошкольной организации не должны быть препятствием для ходьбы, прогулки и игр детей.*

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

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

10.6. Состав и площади помещений групповых ячеек специальных дошкольных образовательных организаций для детей с нарушениями слуха, зрения и интеллекта при проектировании должны приниматься в соответствии с рекомендуемым составом и площадями помещений групповых для специальных дошкольных образовательных организаций в соответствии с таблицей 4 Приложения N 1.

10.7. Состав и площади помещений групповых ячеек дошкольных образовательных организаций для детей с нарушением опорно-двигательного аппарата при

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

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

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

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

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

10.7. Состав и площади помещений групповых ячеек дошкольных организаций для детей с нарушением опорно-двигательного аппарата представлены в Приложении 1

проектировании должны приниматься в соответствии с рекомендуемым составом и площадями помещений групповых для специальных дошкольных образовательных организаций в соответствии с таблицей 4 Приложения N 1.

10.8. Двери входов в здания дошкольных организаций, помещения для детей при открывании не должны создавать препятствия для прохода детей. В помещениях следует избегать устройства внешних углов, а имеющиеся углы округлять.

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

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

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

10.10. Стены основных помещений групповой ячейки и оборудование должны быть окрашены матовыми красками светлых тонов. В помещениях 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 предусматривается звукоизоляция перекрытий и стен (перекрытия и стены должны обладать высокими звукоизолирующими свойствами).

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

таблице 5 настоящих санитарных правил.

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

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

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

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

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

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

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

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

10.13. Уровень искусственной освещенности для слепых и слабовидящих детей в игровых, учебных помещениях, музыкальных и спортивных залах, должен быть не менее 600 - 800 лк; для детей, страдающих светобоязнью в игровых, учебных помещениях, музыкальных и спортивных залах - не более 300 лк.

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

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

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

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

В помещениях групповых для слабовидящих детей и детей с умственной отсталостью рекомендуются одноместные универсальные столы с регулируемыми параметрами, простой и надежной конструкции.

В помещениях групповых для детей с нарушениями слуха (глухих, слабослышащих) и расстройствами речи рекомендуется

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

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

Каждое рабочее место должно быть оборудовано светильниками местного освещения.

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

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

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

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

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

В помещениях групповых для детей с нарушениями слуха (глухих, слабослышащих) и расстройствами речи рекомендуются: одноместные столы с индивидуальными

предусматривать: одноместные столы с индивидуальными пультами (микрофонный комплект, слуховое оборудование); стол для воспитателя с пультом управления (с усилителем и коммутатором), с подводкой слаботочной линии к пульту управления каждого стола. Слуховое оборудование монтируется на стационарно закрепленных столах для детей и воспитателя.

В помещениях групповых для детей с нарушениями функций опорно-двигательного аппарата предусматривается специальная мебель.

10.16. В помещениях медицинского блока для детей с ограниченными возможностями здоровья (имеющих недостатки в физическом и (или) психологическом развитии) должны быть созданы условия для организации оздоровительно-профилактических мероприятий и осуществления лечебной и коррекционно-восстановительной работы.

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

10.18. В помещениях с ваннами для лечебного массажа нормируемая температура воздуха составляет не менее 30 С, при расчете кратности обмена воздуха не менее 50 м<sup>3</sup> в час на ребенка.

пультами (микрофонный комплект, слуховое оборудование); стол для воспитателя с пультом управления (с усилителем и коммутатором), с подводкой слаботочной линии к пульту управления каждого стола. Слуховое оборудование монтируется на стационарно закрепленных столах для детей и воспитателя.

В помещениях групповых для детей с поражениями опорно-двигательного аппарата предусматривается специальная мебель, [удобная для проведения занятия](#).

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

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

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

10.18. В помещениях с ваннами для лечебного массажа нормируемая температура воздуха составляет не менее 30 С., при расчете кратности обмена воздуха не менее 50 м<sup>3</sup> в час на ребенка.



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

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

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

11.2. Наполняемость групп зависит от возраста детей и 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, в зависимости от возраста детей. Интервал между приемом пищи для детей до 1 года должен составлять не более 3-х часов, от 1 года и старше – не более 4х часов.

пребывание детей возможно более 5-ти часов.

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:

«место для раздевания с условиями хранения верхней одежды и обуви детей (шкафчики или вешалки);

« групповая комната или физкультурный зал, или музыкальный зал, или комната для проведения занятий и (или) игр детей»;

туалетная (с умывальной) для детей

туалетная (с умывальной) для персонала.

«Возможно совмещение в одном туалетном помещении туалета для детей и персонала с оборудованием их персональными горшками для каждого ребенка, а для детей в возрасте 5- 7 лет персональными сидениями на унитазах».

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.

**Возможно совмещение в одном помещении туалетных для детей и персонала, с выделением отдельной зоны для**

**персонала и оборудованием отдельной туалетной кабины.**

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

11.6. Для групп с пребыванием детей более 5-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.

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

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

б) Необходимо организовать прогулки, продолжительностью не менее 1 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 группах детей раннего возраста, 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 группах детей раннего возраста, не менее 2,0 кв. м на 1 ребенка в дошкольных группах, без учета расстояния от наружных стен при расстановке кроватей

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),

«возможно совмещение в одном туалетном помещении туалета для детей и персонала с оборудованием их персональными горшками каждого ребенка, а для детей в возрасте 5- 7 лет персональными сидениями на унитазах»;

- пункт дополнить абзацем «Разрешается организация сна детей в групповых помещениях с использованием для этого складных кроватей трансформеров с жестким ложем».

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

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

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

Готовые первые и вторые блюда могут находиться в изотермической таре (термосах) – в течение времени, 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 и блюд 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. В группах кратковременного пребывания при количестве детей не более 15 возможно приготовление пищи в одном помещении (кухни), при соблюдении следующих условий:

кухня должна быть обеспечена необходимым инвентарем и

холодильным оборудованием (бытовым холодильником), горячей и холодной водой; электроплитой с духовкой и вытяжным шкафом над ней; 2-х секционной мойкой для мытья посуды; двумя рабочими столами для разделки сырых пищевых продуктов отдельно от готовых пищевых продуктов и кулинарных изделий;

при приготовлении пищи должны быть соблюдены требования настоящих санитарных правил;

мытьё посуды должно осуществляться отдельно столовой от кухонной с применением моющих средств.

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

11.12. Медицинское обеспечение детей, посещающих группы кратковременного пребывания детей, семейные дошкольные группы и иные группы, созданные в виде структурных подразделений государственных и муниципальных дошкольных образовательных учреждений, осуществляется медицинским персоналом, находящимся в штате указанных организаций, либо может осуществляться медицинским персоналом территориальных лечебно-профилактических учреждений на основании договора.

11.13. Медицинское обеспечение детей, посещающих группы кратковременного пребывания детей, семейные дошкольные группы и иные подобные им виды дошкольных организаций различных организационно-правовых форм и форм собственности, за исключением указанных в пункте 11.12. настоящих санитарных правил, осуществляется на основании

	<p>договора с дошкольной образовательной организацией, имеющей в штате медицинского работника, и находящейся в непосредственной близости (в пределах одного муниципального района) от местонахождения групп кратковременного пребывания, семейных дошкольных групп и иных подобных им видов дошкольных организаций, либо с территориальным лечебно-профилактическим учреждением.</p>
<p align="center"><b>XI. Требования к приему детей в дошкольные образовательные организации, режиму дня и организации воспитательно-образовательного процесса</b></p> <p>11.1. Прием детей, впервые поступающих в дошкольные образовательные организации, осуществляется на основании медицинского заключения.</p> <p>11.2. Ежедневный утренний прием детей проводится воспитателями и (или) медицинскими работниками, которые опрашивают родителей о состоянии здоровья детей. По показаниям (при наличии катаральных явлений, явлений интоксикации) ребенку проводится термометрия. Выявленные больные дети или дети с подозрением на заболевание в дошкольные образовательные организации не принимаются; заболевших в течение дня детей изолируют от здоровых детей (временно размещают в помещениях медицинского блока) до прихода родителей или их госпитализации в лечебно-профилактическую организацию с информированием родителей.</p> <p>11.3. После перенесенного заболевания, а также отсутствия более 5 дней (за исключением выходных и праздничных дней) детей принимают в дошкольные образовательные организации только при наличии справки с указанием диагноза, длительности заболевания, сведений об отсутствии контакта с инфекционными больными.</p>	<p><b>XII. Требования к приему детей в дошкольные организации, режиму дня и учебным занятиям</b></p> <p>12.1. Прием детей, впервые поступающих в дошкольные организации, осуществляется на основании медицинского заключения, выданного в установленном порядке.</p> <p>12.2. Ежедневный утренний прием детей проводят воспитатели, которые опрашивают родителей о состоянии здоровья детей. Медицинский работник осуществляет прием детей в группах раннего возраста и в случаях подозрения на заболевание - в дошкольных группах. Выявленные больные дети и дети, или с подозрением на заболевание, в дошкольные организации не принимаются; заболевших в течение дня детей изолируют от здоровых детей (временно размещают в изоляторе) до прихода родителей или направляют в лечебное учреждение.</p> <p>12.3. После перенесенного заболевания, а также отсутствия более 3 дней (за исключением выходных и праздничных дней), детей принимают в дошкольные организации только при наличии справки участкового врача-педиатра с указанием диагноза, длительности заболевания, проведенного лечения, сведений об отсутствии контакта с инфекционными больными, а также рекомендаций по индивидуальному режиму ребенка-реконвалесцента на первые 10-14 дней.</p> <p>12.4. Режим дня должен соответствовать возрастным</p>

11.4. 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 лет - в соответствии с медицинскими рекомендациями.**

11.5. **Рекомендуемая продолжительность ежедневных прогулок составляет 3-4 часа. Продолжительность прогулки определяется дошкольной образовательной организацией в зависимости от климатических условий. При температуре воздуха ниже минус 15 С и скорости ветра более 7 м/с продолжительность прогулки рекомендуется сокращать.**

**11.6. Рекомендуется организовывать прогулки 2 раза в день: в первую половину дня и во вторую половину дня - после дневного сна или перед уходом детей домой.**

**11.7. При организации режима пребывания детей в дошкольных образовательных организациях (группах) более 5 часов организуется прием пищи с интервалом 3-4 часа и дневной сон; при организации режима пребывания детей до 5 часов - организуется однократный прием пищи.**

**Общая продолжительность суточного сна для детей дошкольного возраста 12 - 12,5 часа, из которых 2 - 2,5 часа отводится на дневной сон. Для детей от 1 года до 1,5 года дневной сон организуют дважды в первую и вторую половину дня общей продолжительностью до 3,5 часа. Оптимальным является организация дневного сна на воздухе (веранды). Для детей от 1,5 до 3 лет дневной сон организуют однократно**

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 С и скорости ветра более 7 м/с продолжительность прогулки сокращается. **Прогулка не проводится при температуре воздуха ниже минус 15 С и скорости ветра более 15 м/с для детей до 4 лет, а для детей 5-7 лет при температуре воздуха ниже минус 20 С и скорости ветра более 15 м/с.**

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

12.7. Общая продолжительность суточного сна для детей дошкольного возраста 12 – 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,



*продолжительностью не менее 3 часов.*

Перед сном не рекомендуется проведение подвижных эмоциональных игр, закаливающих процедур. Во время сна детей присутствие воспитателя (или его помощника) в спальне обязательно.

*11.8. На самостоятельную деятельность детей 3-7 лет (игры, подготовка к образовательной деятельности, личная гигиена) в режиме дня должно отводиться не менее 3-4 часов.*

*11.9. Для детей раннего возраста от 1,5 до 3 лет длительность непрерывной непосредственно образовательной деятельности не должна превышать 10 мин.*

*Допускается осуществлять образовательную деятельность в первую и во вторую половину дня (по 8-10 минут).*

*Допускается осуществлять образовательную деятельность на игровой площадке во время прогулки.*

*11.10. Продолжительность непрерывной непосредственно образовательной деятельности для детей от 3 до 4 лет - не более 15 минут, для детей от 4 до 5 лет - не более 20 минут, для детей от 5 до 6 лет - не более 25 минут, а для детей от 6*

непосредственно образовательная деятельность, личная гигиена) занимает в режиме дня не менее 3-4 часов.

12.9. При реализации образовательной программы дошкольного образовательного учреждения для детей раннего возраста от 1,5 до 3 лет непосредственно образовательная деятельность должна составлять не более 1,5 часа в неделю (игровая, музыкальная деятельность, общение, развитие движений).

Продолжительность непрерывной непосредственно образовательной деятельности составляет не более 10 мин. Допускается осуществлять непосредственно образовательную деятельность в первую и во вторую половину дня (по 8-10 минут). В теплое время года непосредственно образовательную деятельность осуществляют на участке во время прогулки.

12.10. «Максимально допустимый объем недельной образовательной нагрузки, включая реализацию дополнительных образовательных программ, для детей дошкольного возраста составляет: в младшей группе (дети четвертого года жизни) - 2 часа 45 мин., в средней группе (дети пятого года жизни) - 4 часа, в старшей группе (дети шестого года жизни) - 6 часов 15 минут, в подготовительной (дети седьмого года жизни) - 8 часов 30 минут».

12.11 «Продолжительность непрерывной непосредственно образовательной деятельности 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.

Максимально допустимый объем образовательной нагрузки в первой половине дня в младшей и средней группах не превышает 30 и 40 минут соответственно, а в старшей и подготовительной 45 минут и 1, 5 часа соответственно. В середине времени, отведенного на непрерывную образовательную деятельность, проводят

до 7 лет - не более 30 минут.

*11.11. Максимально допустимый объем образовательной нагрузки в первой половине дня в младшей и средней группах не превышает 30 и 40 минут соответственно, а в старшей и подготовительной - 45 минут и 1,5 часа соответственно. В середине времени, отведенного на непрерывную образовательную деятельность, проводят физкультурные минутки. Перерывы между периодами непрерывной образовательной деятельности - не менее 10 минут.*

*11.12. Образовательная деятельность с детьми старшего дошкольного возраста может осуществляться во второй половине дня после дневного сна. Ее продолжительность должна составлять не более 25 - 30 минут в день. В середине непосредственно образовательной деятельности статического характера проводятся физкультурные минутки.*

физкультминутку. Перерывы между периодами непрерывной образовательной деятельности - не менее 10 минут».

12.12. «Непосредственно образовательная деятельность с детьми старшего дошкольного возраста может осуществляться во второй половине дня после дневного сна, но не чаще 2-3 раз в неделю. Ее продолжительность должна составлять не более 25-30 минут в день. В середине непосредственно образовательной деятельности 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. «Непосредственно образовательная деятельность физкультурно-оздоровительного и эстетического цикла должна занимать не менее 50% общего времени, отведенного на непосредственно образовательную деятельность».

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. НОД, требующую повышенной познавательной активности и умственного напряжения детей, следует проводить в первую половину дня и в дни наиболее высокой

11.13. Образовательную деятельность, требующую повышенной познавательной активности и умственного напряжения детей, следует организовывать в первую половину дня. Для профилактики утомления детей рекомендуется проводить физкультурные, музыкальные занятия, ритмику и т.п.

работоспособности детей (вторник, среда). Для профилактики утомления детей рекомендуется сочетать 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.

Непосредственно образовательную деятельность с использованием детьми с компьютеров проводят в присутствии педагога или воспитателя (методиста)».

указанные занятия с физкультурными, музыкальными занятиями, ритмикой и т.п.

12.17. Домашние задания воспитанникам дошкольных образовательных организаций не задают.

12.18. В разновозрастных группах продолжительность НОД следует дифференцировать в зависимости от возраста ребенка. С целью соблюдения возрастных регламентов продолжительности НОД их следует начинать со старшими детьми, постепенно подключая к НОД 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 НОД 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. НОД 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 НОД с детьми проводят гимнастику для глаз. Непрерывная продолжительность работы с компьютером на развивающих игровых НОД 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 НОД с компьютером должна быть сокращена для детей 5 лет до 7 минут, для детей 6 лет – до 10 мин.

Для снижения утомительности детей НОД 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.

	<p>НОД_детей с компьютером проводят в присутствии педагога или воспитателя (методиста).</p> <p>12.22.Общественно-полезный труд детей старшей и подготовительной групп проводится в форме самообслуживания, элементарного хозяйственно-бытового труда и труда на природе (сервировка столов, помощь в подготовке к занятиям). Его продолжительность не должна превышать 20 минут в день</p>
<p><b>ХII. Требования к организации физического воспитания</b></p> <p><b>12.1. Физическое воспитание детей должно быть направлено на улучшение здоровья и физического развития, расширение функциональных возможностей <b>детского</b> организма, формирование двигательных навыков и двигательных качеств.</b></p> <p>12.2. Двигательный режим, физические упражнения и закаливающие мероприятия следует осуществлять с учетом здоровья, возраста детей и времени года.</p> <p>Рекомендуется использовать <b>формы двигательной деятельности: утреннюю гимнастику, занятия физической культурой в помещении и на воздухе, физкультурные минутки, подвижные игры, спортивные упражнения, ритмическую гимнастику, занятия на тренажерах, плавание и другие.</b></p> <p><b>В объеме</b> двигательной активности воспитанников <b>5-7 лет</b> следует предусмотреть в организованных формах оздоровительно-воспитательной деятельности <b>6-8 часов в неделю</b> с учетом психофизиологических особенностей детей, времени года и режима работы дошкольных <b>образовательных</b> организаций.</p> <p>Для реализации двигательной деятельности детей используются оборудование и инвентарь физкультурного зала и спортивных площадок в соответствии с возрастом и ростом ребенка.</p>	<p><b>ХIII. Требования к организации физического воспитания</b></p> <p>13.1. Физическое воспитание детей должно быть направлено на улучшение <b>состояния</b> здоровья и физического развития, расширение функциональных возможностей <b>растущего</b> организма, формирование двигательных навыков и двигательных качеств.</p> <p>13.2. <b>Рациональный</b> двигательный режим, физические упражнения и закаливающие мероприятия следует осуществлять с учетом <b>состояния</b> здоровья, <i>возрастно-половых возможностей</i> детей и сезона года.</p> <p>Рекомендуется использовать формы двигательной деятельности: утреннюю гимнастику, <b><u>занятия физической культурой</u></b> в помещении и на воздухе, физкультурные минутки, подвижные игры, спортивные упражнения, ритмическую гимнастику, занятия на тренажерах, плавание и другие.</p> <p>Следует предусмотреть объем двигательной активности воспитанников <b>5 – 7 лет</b> в организованных формах оздоровительно-воспитательной деятельности до <b>6 – 8 часов</b> в неделю с учетом психофизиологических особенностей детей, времени года и режима работы дошкольных организаций.</p> <p>Для реализации двигательной деятельности детей следует использовать оборудование и инвентарь физкультурного зала и спортивных площадок в соответствии с возрастом и ростом ребенка.</p>

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

**Реализация основной образовательной программы для детей первого года жизни проводится 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 реализации основной образовательной программы по физическому развитию в индивидуальной форме 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.**

**12.4. С детьми второго и третьего года жизни занятия по физическому развитию **основной образовательной программы** осуществляют по подгруппам 2 – 3 раза в неделю. С детьми второго года жизни занятия по физическому развитию **основной образовательной программы** проводят в групповом помещении, с детьми третьего года жизни - в групповом помещении или в физкультурном зале.**

Рекомендуемое количество детей в группе для занятий по физическому развитию и ее длительность в зависимости от возраста детей представлена в таблице 2.

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

НОД 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 осуществления непосредственно образовательной деятельности по физическому развитию в индивидуальной форме** 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 **непосредственно образовательную деятельность по физическому развитию** осуществляют по подгруппам воспитатели 2-3 раза в неделю. С детьми второго года жизни ее проводят в групповом помещении, с детьми третьего года жизни - в групповом помещении или в физкультурном зале.

Рекомендуемая наполняемость групп в процессе осуществления **непосредственно образовательной деятельности** по физическому развитию и ее длительность в зависимости от возраста детей, представлена в таблице 3».

Таблица 3

**Наполняемость групп в процессе осуществления непосредственно образовательной деятельности по**

Таблица

Рекомендуемое количество детей в группе для занятий по физическому развитию и их продолжительность в зависимости от возраста детей в минутах

	Возраст детей			
	от 1 г. до 1 г. 6 м.	от 1 г. 7 г. до 2 лет	от 2 лет 1 м. до 3 лет	старше 3 лет
Число детей	2—4	4—6	8—12	Вся группа
Длительность занятия	6—8	8—10	10—15	15

**12.5. Занятия по физическому развитию основной образовательной программы для детей в возрасте от 3 до 7 лет организуются не менее 3 раз в неделю.**

**Длительность занятий по физическому развитию 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.**

**Один раз в неделю для детей 5 - 7 лет следует круглогодично организовывать занятия по физическому развитию детей на открытом воздухе. Их проводят только при отсутствии у**

**физическому развитию и ее продолжительность 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 в мин.	6-8	8-10	10-15	15

**13.5. «Непосредственно образовательную деятельность по физическому развитию детей в возрасте от 3 до 7 лет организуют не менее 3 раз в неделю. Ее длительность 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.**

**Один раз в неделю для детей 5-7 лет следует круглогодично организовывать непосредственно образовательную деятельность по физическому развитию детей на открытом воздухе. Ее проводят только при отсутствии у детей медицинских противопоказаний и наличии у детей спортивной одежды, соответствующей погодным условиям.**

детей медицинских противопоказаний и наличии у детей спортивной одежды, соответствующей погодным условиям.

В теплое время года при благоприятных метеорологических условиях непосредственно образовательную деятельность по физическому развитию рекомендуется организовывать на открытом воздухе.

12.6. *Закаливание детей* включает комплекс мероприятий: широкая аэрация помещений, правильно организованная прогулка, физические упражнения, проводимые в легкой спортивной одежде в помещении и на открытом воздухе, умывание прохладной водой и другие водные, воздушные и солнечные процедуры.

Для закаливания детей основные природные факторы (солнце, воздух и вода) используют дифференцированно в зависимости от возраста детей, здоровья, с учетом подготовленности персонала и материальной базы дошкольной образовательной организации. *При организации закаливания должны быть реализованы основные гигиенические принципы - постепенность систематичность, комплексность и учет индивидуальных особенностей ребенка.*

12.7. При организации *плавания* детей используются бассейны, отвечающие санитарно-эпидемиологическим требованиям к плавательным бассейнам.

**Продолжительность нахождения в бассейне в зависимости от возраста детей должна составлять: в младшей группе -**

В теплое время года при благоприятных метеорологических условиях **непосредственно образовательную деятельность** по физическому развитию максимально организуют на открытом воздухе.

13.6. Закаливание детей включает систему мероприятий: элементы закаливания в повседневной жизни: *умывание прохладной водой*, широкая аэрация помещений, правильно организованная прогулка, физические упражнения, проводимые в легкой спортивной одежде в помещении и на открытом воздухе;

специальные мероприятия: водные, воздушные и солнечные. Для закаливания детей основные природные факторы (солнце, воздух и вода) используют дифференцированно в зависимости от возраста детей, состояния их здоровья, с учетом подготовленности персонала и материальной базы ДО, **со строгим соблюдением методических рекомендаций.**

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

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

**В холодный период года плавание в бассейне предпочтительно проводить после прогулки.** При организации плавания в бассейне перед прогулкой для предупреждения переохлаждения детей необходимо предусмотреть промежуток времени между ними не менее 50 минут.

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

Продолжительность плавания в бассейне в зависимости от возраста детей должна составлять: в младшей группе – 15-20



**15 - 20 мин., в средней группе - 20 - 25 мин., в старшей группе - 25 - 30 мин., в подготовительной группе - 25 - 30 мин. Для профилактики переохлаждения детей плавание в бассейне не следует заканчивать холодной нагрузкой.**

**Прогулку детей после плавания в бассейне организуют не менее чем через 50 минут, в целях предупреждения переохлаждения детей.**

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

- во время проведения процедур необходимо избегать прямого воздействия теплового потока от калорифера на детей;

**- в термокамере следует поддерживать температуру воздуха в пределах 60-70 С при относительной влажности 15-10%;**

**- продолжительность первого посещения ребенком сауны не должна превышать 3 минут;**

**- после пребывания в сауне ребенку следует обеспечить отдых в специальной комнате и организовать питьевой режим (чай, соки, минеральная вода).**

12.9. Дети могут посещать бассейн и сауну только при наличии разрешения врача-педиатра. Присутствие медицинского персонала обязательно во время плавания детей в бассейне и нахождения их в сауне.

мин., в средней группе – 20-25 мин., в старшей группе – 25-30 мин., в подготовительной группе – 25-30 мин.

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

**площадь термокамеры должна быть не менее 9,0 м<sup>2</sup>;**

в термокамере следует поддерживать температуру воздуха в пределах 60 – 700 С, при относительной влажности – 15 – 20%;

во время проведения процедур необходимо избегать прямого воздействия теплового потока от калорифера на детей;

**калориферы устанавливают в специальном углублении и обязательно используют деревянные загородки для частичного ограждения теплового потока;**

**при размещении термокамеры в помещении бассейна необходимо предусмотреть тамбур площадью не менее 6 м<sup>2</sup>, 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 организации плавания 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**

12.10. Для достижения достаточного объема двигательной активности детей необходимо использовать все организованные формы занятий физическими упражнениями с широким включением подвижных игр, спортивных упражнений.

*Работа по физическому развитию проводится с учетом здоровья детей при **постоянном контроле** со стороны медицинских работников.*

**продолжительность сна и других видов отдыха.**

Для достижения достаточного объема двигательной активности детей необходимо использовать **все организованные формы непосредственно образовательной деятельности по физическому развитию детей** 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 развитию проводится с учетом состояния здоровья детей **при регулярном контроле** со стороны медицинских работников.

### **ХIII. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде**

13.1. Пищеблок дошкольной организации должен быть оборудован необходимым технологическим, холодильным и **моечным** оборудованием. Набор оборудования производственных, складских помещений рекомендуется принимать в соответствии с Приложением N 4. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть **исправно**.

13.2. 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.

### **ХIV. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде**

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

Пищеблок должен быть оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Набор оборудования производственных, складских помещений рекомендуется принимать в соответствии с 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 инвентарь

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

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

- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);

- 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 изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;

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

- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению;

- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

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

Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов, оборудуется локальными вытяжными

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

системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

13.5. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока должны быть обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

13.6. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.

13.7. Помещение (место) для мытья обменной тары оборудуется ванной или трапом с бортиком, облицованным керамической плиткой.

13.8. Во всех производственных помещениях, моечных, санузле устанавливаются раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

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

13.10. Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции – мытье щетками водой с температурой не ниже 40 С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.

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

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°С.

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

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

местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

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

13.13. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, 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.

13.14. В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.

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

Чашки моют 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 кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной

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

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

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

Столовую посуду для персонала моют отдельно от детской столовой посуды.

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

групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

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

13.16. В группах для детей младенческого и раннего возраста бутылочки после молочных смесей моют теплой водой с помощью ерша и моющих средств, тщательно ополаскивают проточной водой, затем стерилизуют при температуре 120 С в течение 45 минут или кипятят в воде в течение 15 минут и хранят в промаркированной закрытой эмалированной посуде. Ерши после использования моют проточной водой и кипятят 30 минут, высушивают и хранят в сухом виде.

Соски после употребления моют водой, замачивают в 2% растворе пищевой соды в течение 15-20 минут, повторно моют водой, кипятят 3 минуты в воде и хранят в промаркированной емкости с закрытой крышкой.

13.17. Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств.

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 не используются.

13.18. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более

государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

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

14.16. В группах раннего возраста бутылочки после молочных смесей промывают теплой водой с помощью ерша и моющих средств, тщательно ополаскивают проточной водой, затем стерилизуют в автоклаве при температуре 1200 С 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

<p>чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.</p> <p>13.19. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников;</p> <p>еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.</p> <p>13.20. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями.</p>	<p>ополаскивают горячей водой и просушивают.</p> <p>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.</p> <p>Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.</p> <p>14.20. В помещениях пищеблока проводят дезинсекцию и дератизацию силами специализированных организациями.</p>
<p><b>XIV. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий</b></p> <p>14.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольные образовательные организации осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.</p> <p>При централизованной поставке продукции и продовольственного сырья (из комбината питания, школьно-базового предприятия и других), для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший.</p> <p>Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность</p>	<p><b>XV. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий</b></p> <p>15.1. Пищевые продукты, поступающие в дошкольные организации, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество продуктов проверяет ответственное лицо (бракераж сырых продуктов), делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.</p> <p>Урожай овощей и фруктов, собранный на территории дошкольных организациях, допустимо использовать в питании детей, которые должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности на пищевые продукты для детей дошкольного возраста.</p> <p>15.2. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 - +60С, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.</p>

продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение N 5), который хранится в течение года.

Не допускаются к приему 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.

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

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 6), который хранится в течение года.

14.3. При наличии одной холодильной камеры, места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.

14.4. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

14.5. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

14.6. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило или в потребительской упаковке.

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

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

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

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

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

15.7. Ржаной и пшеничный хлеб хранят 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.



14.5. Масло сливочное хранятся на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.

Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.

Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах.

Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии

от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся 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.

Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 С.

Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

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

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°С ±2°С, 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 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:

14.6. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 С 2 С, но не более одного часа.

14.7. Молоко, поступающее в дошкольные образовательные организации в бидонах и флягах, перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2 - 3 минут.

14.8. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

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

14.10. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

14.11. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте (Приложение 7), а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре 250-280 С в течение 20-25 мин.

Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша

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°С 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 °С, слоем не более 2,5-3 см; запеканки – 20-30 минут при температуре 220-280 °С, слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4±2 °С;

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)

готовятся на пару или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.

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

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

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

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирочная машина.

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 варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

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

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

14.12. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте

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 ДО.

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

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

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

С момента приготовления до отпуски 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

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.

Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению.

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

14.14. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

14.15. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 С. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

14.16. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

14.16.1. Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются 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.

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

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

14.16.3. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Свежая зелень добавляется 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).

14.16.4. Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции.

14.16.5. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

14.16.6. Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 ± 2 С.

14.16.7. 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.

14.17. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 ± 2 С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

В качестве заправки салатов следует использовать растительное

непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 ± 2 °С. 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 ± 2 °С. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

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

15.21. Кефир, ряженку, простоквашу и другие 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 дошкольных организаций творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;

использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками

масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 2 С.

14.18. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).

14.19. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей в групповых ячейках.

14.20. В эндемичных по йоду районах рекомендуется использование йодированной поваренной соли.

14.21. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей.

При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация.

Искусственная С-витаминизация в дошкольных образовательных организациях (группах) осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3-6 лет - 50,0 мг на порцию.

Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 С (для

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 дошкольных организациях 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 (инструкцией) изготовителя.

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

компота) и 35 С (для киселя) непосредственно перед реализацией.

Витаминизированные блюда не подогреваются. Витамианизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).

Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (таблица 2 Приложения N 8), который храниться один год.

14.22. Перед кормлением детей продукты детского питания (смеси) подогреваются в водяной бане (температура воды +50 С) в течение 5 минут или в электронагревателе для детского питания до температуры +37 С. Подготовка продуктов для питания детей первого года жизни (разведение сухих смесей, инстантных каш, разогревание продуктов прикорма) должно быть организовано в буфетной групповой ячейки. Буфетная должна быть оборудована холодильником и устройствами для подогрева детского питания.

14.23. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3 человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции (таблица 1 Приложения N 8).

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.

14.24. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.;

порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2... - +6 С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

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

- использование пищевых продуктов, указанных в Приложении N 9;

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

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

14.26. В дошкольных образовательных организациях должен быть организован правильный 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 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.  
 14.27. Для питья и разведения молочных смесей и инстантных (быстрорастворимых) каш для детей раннего возраста следует использовать бутилированную воду для детского питания или прокипяченную питьевую воду из водопроводной сети.

**XV. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста**

15.1. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и быть не меньше значений, указанных в таблице 3.

Таблица 3  
 Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастных групп

	0—3 мес.	4—6 мес.	7—12 мес.	1—2 г.	2—3 г.	3—7 г.
Энергия (ккал)	115*	115*	110*	1200	1400	1800
Белок, г	--	--	--	36	42	54
* в.т.ч. животный (%)				70	65	60
** г/кг массы тела	2,2	2,6	2,9	--	--	--
Жиры, г	6,5*	6*	5,5*	40	47	60
Углеводы, г	13*	13*	13*	174	203	261

Примечание:

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

**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 2-3 лет 3-7 лет

Энергия (ккал)	115*	115*	110*	1200	1400	1800
----------------	------	------	------	------	------	------

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

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

В дошкольных образовательных организациях допускается доставка готовых блюд с комбинатов питания, пищеблоков дошкольных образовательных организаций, общеобразовательных организаций и организаций общественного питания.

Перетаривание готовой кулинарной продукции и блюд не допускается.

15.3. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации,

рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях (Приложение 10).

В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32%) и углеводов 55-58%.

При составлении меню учитываются национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей, а также в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях (Приложение N 11).

15.4. При составлении примерного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи

Белок , г	--	--	--	36	42
54					
* в.т.ч. животный (%)	--	--	--	--	70
65					
** г/кг массы тела	2,2	2,6	2,9	--	--
--					
Жиры, г	6,5*	6*	5,5*	40	47
60					
Углеводы, г	13*	13*	13*	174	203
261					

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

\*\* - потребности для детей первого года жизни, находящихся на искусственном вскармливании

В специализированных дошкольных организациях и группах для детей с хроническими заболеваниями (пищевая аллергия, часто болеющие дети) питание детей должно быть организовано в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания и меню. При организации питания детей и составления примерного двухнедельного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания настоящих санитарных правил (Приложение 6, таблица 1), с учетом возрастом детей и временем их пребывания в дошкольной организации. При организации питания детей, находящихся на лечении в санаторно-курортных учреждениях различного профиля (кроме туберкулезных) следует руководствоваться таблицей 2 Приложения 6 настоящих санитарных правил.

Отклонения от расчетных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и

с учетом таблицы 4.

Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи в %

Таблица 4

Для детей с круглосуточным пребыванием	Для детей с дневным пребыванием 8—10 час.	Для детей с дневным пребыванием 12 ч
завтрак (20—25%) 2-й завтрак (5%) обед (30—35%) полдник (10—15%) ужин (20—25%) 2-й ужин — (до 5%) — дополнительный прием пищи перед сном — кисломолочный напиток с булочным или мучным кулинарным изделием	завтрак (20—25%) 2-й завтрак (5%) обед (30—35%) полдник (10—15%)	завтрак (20—25%) 2-й завтрак (5%) обед (30—35%) полдник (10—15%) */ или утренний полдник (30—35%) ужин (20—25%)*  * вместо полдника и ужина возможна организация утреннего полдника (30—35%)

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

15.5. Примерное меню должно содержать информацию в соответствии с Приложением N 12. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены согласно Приложению N 7.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

15.6. Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или

углеводов) и калорийности не должны превышать  $\pm 10\%$ , 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 дошкольных организациях, представлены в таблице 5.

Таблица 5

*Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в ДО*

*Время приема пищи в зависимости от длительности пребывания детей в ДО*

Время приема пищи	Приемы пищи	в зависимости от длительности пребывания детей в ДО
24 часа	8-10 часов	11-12 часов
8.30-9.00	завтрак	завтрак
завтрак		
10.30-11.00	второй завтрак	второй завтрак
второй завтрак		

порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд. Ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки. На второй ужин рекомендуется выдавать кисломолочные напитки.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи должны соответствовать Приложению N 13.

15.7. В дошкольной образовательной организации, функционирующей в режиме 8 и более часов, примерным меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2-3 раза в неделю.

При организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, функционирующих в режиме кратковременного пребывания, в примерное меню включаются блюда и продукты с учетом режима работы дошкольной образовательной организации и режима питания детей.

15.8. 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 по белкам и углеводам (Приложение N 14).

При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

15.9. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для

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 дошкольных организациях представлены в таблице 6.

#### **Таблица 6**

*Для детей с круглосуточным пребыванием в ДО*  
*Для детей с дневным пребыванием в ДО 8- 10 час.*  
*Для детей с дневным пребыванием в ДО 12 час.*

Завтрак (20 %)

2 завтрак (5%)

Обед (35 %)

Полдник (15 %)

Ужин (20 %)

2 ужин - (до 5 %)- дополнительный прием пищи перед сном – кисломолочный напиток с булочным или мучным кулинарным изделием

завтрак (20 %)

детей разного возраста.  
 Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде. Рекомендуется для заказа продуктов с учетом принятой логистики организации питания дошкольной образовательной организации составлять меню-требование.

15.10. В специализированных дошкольных образовательных организациях и группах для детей с хроническими заболеваниями (сахарный диабет, 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.

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

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 дошкольных образовательных организациях, представлен в таблице 5.

Режим питания детей

Таблица

Время приема пищи	Режим питания детей в дошкольных образовательных организациях (группах)		
	8—10 часов	11—12 часов	24 часа
8 <sup>30</sup> — 9 <sup>30</sup>	завтрак	завтрак	завтрак
10 <sup>30</sup> — 11 <sup>00</sup> (рекомендуемый)	второй завтрак	второй завтрак	второй завтрак
12 <sup>00</sup> — 13 <sup>00</sup>	обед	обед	обед
15 <sup>30</sup> — 16 <sup>00</sup>	полдник	полдник*	полдник
18 <sup>30</sup> — 19 <sup>00</sup>	-	ужин	ужин
21 <sup>00</sup>	-	-	2 ужин

\* При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и уплотненного полдника с включением блюд ужина.

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 дошкольных организациях (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 настоящих санитарных правил).

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

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

16.7.3. Для питья и разведения молочных смесей и инстантных

15.12. Питание детей первого года жизни назначается индивидуально в соответствии с возрастными физиологическими нормативами и своевременным введением всех видов прикорма в соответствии со схемой введения прикорма детям первого года жизни (Приложение N 15).

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

15.12.2. Для питания детей первого года жизни используются пищевые продукты промышленного производства, предназначенные для соответствующего возраста и имеющие свидетельства о государственной регистрации. Молочные продукты и молочные смеси могут поступать из молочной кухни. Детское питание, полученное из молочной кухни, хранят в холодильнике (по группам) в пределах сроков реализации.

15.13. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в дошкольных образовательных организациях и дома, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом.

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 ДО для двух возрастных категорий: для детей с 1 года до 3-х лет и для детей от 3 до 7 лет, (Приложение 6 настоящих санитарных правил).

При составлении меню и расчетов калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ

(белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

При составлении меню следует учитывать национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей. Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов представлен в 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, свежемороженые 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 ДО проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд (из расчета для детей 1-3 лет – 35 мг, для детей 3-6 лет – 50,0 мг на порцию) или их обогащение витаминно-минеральными комплексами, специально предназначенными для этой цели (в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации) из расчета 50-75 % от суточной потребности в витаминах в одной порции напитка, либо использование поливитаминных препаратов специального назначения (детских), в соответствии с инструкцией по применению. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот, кисель и т.п.) после его охлаждения до температуры 15°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 ДО, 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.
<p><b>XVI. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации</b></p> <p>16.1. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.</p> <p>Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. 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, либо с использованием контейнеров с крышками, для отдельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.</p> <p>16.2. Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.</p> <p>16.3. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.</p> <p>Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения</p>	<p><b>XVII. Требования к перевозке и приему в дошкольные организации пищевых продуктов</b></p> <p>17.1. Транспортировку пищевых продуктов необходимо проводить в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.</p> <p>Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки.</p> <p>Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств, либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки для отдельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.</p> <p>17.2. Скоропортящиеся продукты перевозят специализированным охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.</p> <p>17.3. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов содержат в чистоте и не используют для перевозки людей и непродовольственных товаров.</p> <p>Санитарная обработка транспорта для перевозки пищевых продуктов проводится ежедневно.</p> <p>17.4. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их</p>

продукции.

16.4. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

16.5. Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Обратную тару после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2%-ным раствором кальцинированной соды, ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению. При отсутствии в дошкольной образовательной организации специально выделенного помещения, обработка возвратной тары проводится поставщиком продуктов.

Термосы подлежат обработке в соответствии с инструкциями по применению.

погрузку и выгрузку, пользуются санитарной одеждой (халат, рукавицы), 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 дошкольные организации осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), должны сохраняться до окончания реализации продукции.

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

Не допускаются к приему 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-

	<p>изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.</p> <p>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.</p> <p>17.8. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.</p>
<p><b>XVII. Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций</b></p> <p><b>17.1. Все помещения убираются влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полов у плинтусов и под мебелью, подоконников, радиаторов и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и др.).</b></p> <p><b>Влажная уборка в спальнях проводится после ночного и дневного сна, в групповых - после каждого приема пищи.</b></p> <p><b>Влажная уборка спортивных залов проводится 1 раз в день и после каждого занятия. Спортивный инвентарь ежедневно протирается влажной ветошью, маты - с использованием мыльно-содового раствора. Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса. Во время генеральных уборок ковровое покрытие подвергается влажной обработке. Возможно использование моющего пылесоса. <u>После каждого занятия спортивный зал проветривается в течение не менее 10 минут.</u></b></p> <p><b>17.2. Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в сухом</b></p>	<p><b>XVIII. Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных организаций</b></p> <p>18.1. Все помещения убирают влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полы у плинтусов и под мебелью, подоконники, радиаторы и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и др.)</p> <p>Влажную уборку в спальнях проводят после ночного и дневного сна, в групповых – после каждого приема пищи.</p> <p>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.</p> <p>18.3. Для технических целей (уборка помещений групповой, туалета и т.д.) оборудуется в туалетных помещениях групповых отдельный водопроводный кран.</p> <p>18.4. Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой или выколачивают на специально отведенных для этого</p>

виде в специальной промаркированной посуде с крышкой.

***Стулья, пеленальные столы, манежи и другое оборудование, а также подкладочные клеенки, клеенчатые нагрудники после использования моются горячей водой с мылом; нагрудники из ткани - стираются.***

Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях.

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

***17.4. Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой или выбивают на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны, затем чистят влажной щеткой. Рекомендуется один раз в год ковры подвергать сухой химической чистке.***

17.5. Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно. Горшки моются 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.

17.6. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств. Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).

17.7. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в дошкольных образовательных организациях (группах), в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.

площадках, затем чистят влажной щеткой. Один раз в год их подвергают сухой химической чистке.

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

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

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

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

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

При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся противоэпидемические мероприятия персоналом дошкольной образовательной организации.

17.8. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в дошкольных образовательных организациях (группах), в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.

При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации.

17.9. В теплое время года засечиваются окна и двери. Для борьбы с мухами внутри помещений допускается использовать механические методы (липкие ленты, мухоловки).

17.10. 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.

**17.11. Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании дошкольных образовательных организаций в присутствии детей.**

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

**Пенолатексные ворсованные игрушки и мягконабивные игрушки обрабатываются согласно инструкции изготовителя.**

**Игрушки, которые не подлежат влажной обработке (мытью,**

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 засечивать окна и двери. Для борьбы с мухами внутри помещений можно использовать механические методы (липкие ленты, мухоловки), а также химические средства по борьбе с мухами, зарегистрированные в установленном порядке[3].

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

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

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

Пенолатексные ворсованные 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

стирке), используются только в качестве дидактического материала.

**17.13. Игрушки моются ежедневно в конце дня, а в группах для детей младенческого и раннего возраста - 2 раза в день. Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.**

***17.14. Смена постельного белья, полотенца проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Все белье маркируется.***

***Постельное белье, кроме наволочек, маркируется у ножного края. На каждого ребенка необходимо иметь три комплекта белья, включая полотенца для лица и ног, и две смены наматрасников. Чистое белье доставляется в мешках и хранится в шкафах.***

17.15. Белье после употребления складывается в специальный бак, ведро с крышкой, клеенчатый, пластиковый или из двойной материи мешок. Грязное белье доставляется в постирочную (или специальное помещение). Матерчатые мешки стираются, клеенчатые и пластиковые - обрабатываются горячим мыльно-содовым раствором.

**17.16. Постельные принадлежности: матрасы, подушки, спальные мешки проветриваются непосредственно в спальнях при открытых окнах во время каждой генеральной уборки и периодически на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны. Рекомендуется один раз в год постельные принадлежности подвергать химической чистке или обработке в дезинфекционной камере.**

17.17. Мочалки для мытья детей (число мочалок соответствует количеству детей в группе) после использования замачиваются в дезинфицирующем растворе, промываются проточной водой, просушиваются и хранятся в чистых матерчатых мешках.

**17.18. В дошкольной образовательной организации должны проводиться мероприятия, исключаяющие проникновение**

группах для детей младенческого и раннего возраста - 2 раза в день. Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.

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

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

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

18.19. Постельные принадлежности: матрасы, 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

<p><b>насекомых и грызунов. При их обнаружении в течение суток должны быть организованы и проведены мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями к проведению дезинфекционных и дератизационных мероприятий.</b></p>	<p>дезинфицирующем растворе, промывают проточной водой, просушивают и хранят в чистых матерчатых мешках. 18.21. При наличии насекомых и грызунов в помещениях ДО организуют мероприятия специализированными организациями по дезинсекции и дератизации в соответствии с санитарными правилами, предъявляющие санитарно-эпидемиологические требования к проведению дезинфекционных и дератизационных мероприятий.</p>
<p><b>XVIII. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в дошкольных образовательных организациях</b></p> <p>18.1. В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений медицинские работники проводят:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- медицинские осмотры детей (в том числе на педикулез) при поступлении в дошкольные образовательные организации с целью выявления больных. В случае обнаружения детей, пораженных педикулезом, их отправляют домой для санации. Прием детей после санации допускается в дошкольные образовательные организации при наличии медицинской справки об отсутствии педикулеза; результаты осмотра заносят в специальный журнал;</li> <li>- систематическое наблюдение за состоянием здоровья воспитанников, особенно имеющих отклонения в состоянии здоровья;</li> <li>- работу по организации профилактических осмотров воспитанников и проведение профилактических прививок;</li> <li>- распределение детей на медицинские группы для занятий физическим воспитанием;</li> <li>- информирование руководителей учреждения, воспитателей, методистов по физическому воспитанию о состоянии здоровья</li> </ul>	<p><b>XIX. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в дошкольных организациях</b></p> <p>19.1. В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений медицинские работники дошкольных организаций проводят:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>медицинские осмотры детей при поступлении в учреждения с целью выявления больных, в т.ч. на педикулез;</li> <li>систематическое наблюдение за состоянием здоровья воспитанников, особенно имеющих отклонения в состоянии здоровья;</li> <li>работу по организации профилактических осмотров воспитанников и проведение профилактических прививок;</li> <li>распределение детей на медицинские группы для физического развития;</li> <li>информирование руководителей учреждения, воспитателей, методистов по физическому развитию о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья;</li> <li>ежедневный амбулаторный прием с целью оказания медицинской помощи (при необходимости), выявление заболевших детей, своевременную их изоляцию, оказание первой медицинской помощи при возникновении несчастных случаев;</li> <li>один раз в неделю осмотр детей на педикулез. Результаты</li> </ul>



детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья;

- сообщение в территориальные учреждения здравоохранения о случае инфекционных и паразитарных заболеваний среди воспитанников и персонала учреждения в течение 2 часов после установления диагноза;

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

- организацию и контроль за проведением профилактических и санитарно-противоэпидемических мероприятий;

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

- работу с персоналом и детьми по формированию здорового образа жизни (организация "дней здоровья", игр, викторин и другие);

- 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.

18.2. В целях профилактики контагиозных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) в дошкольных образовательных организациях организуются и проводятся меры по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии.

18.2.1. Выявление инвазированных контагиозных гельминтозами осуществляется одновременным однократным обследованием всех детей дошкольных образовательных организаций один раз в год.

осмотра заносят в специальный журнал. В случае обнаружения детей, пораженных педикулезом, их отправляют домой для санации. Прием детей после санации допускается в дошкольные организации при наличии медицинской справки об отсутствии педикулеза.

Ежедневно в группах детей младенческого возраста 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 развития, 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.

18.2.2. Всех выявленных инвазированных регистрируют в журнале для инфекционных заболеваний и проводят медикаментозную терапию.

18.2.3. При выявлении 20% и более инвазированных острицами среди детей проводят оздоровление всех детей и обслуживающего персонала дошкольных образовательных организаций. Одновременно проводятся мероприятия по выявлению источников заражения острицами и их оздоровление в соответствии с санитарными правилами по профилактике энтеробиозов.

18.2.4. При регистрации случаев заболеваний среди детей и персонала дошкольных образовательных организаций 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;
  - провести чистку (очистить с использованием пылесоса) 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;
- следить за соблюдением детьми и персоналом правил личной гигиены (ногти на руках детей и персонала должны быть коротко острижены).

18.2.5. Для профилактики паразитозов проводят лабораторный контроль за качеством воды в ванне бассейна и одновременным

19.2.1. Выявление инвазированных контагиозных гельминтозами следует осуществлять одновременным обследованием всех детей и всего персонала дошкольных организаций 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.

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

19.2.4. При регистрации случаев заболеваний среди детей и персонала дошкольных организаций контагиозными гельминтозами профилактические мероприятия проводят как в период лечения детей, так и 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

<p>отбором смывов с объектов внешней среды на паразитологические показатели.</p>	<p>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</p>
<p><b>XIX. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала</b></p> <p>19.1. Персонал дошкольных образовательных организаций проходит <b>предварительные, при поступлении на работу, и периодические</b> медицинские осмотры, в установленном порядке<sup>3</sup>; аттестацию на знание <b>настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям - не реже 1 раза в год. Неаттестованный персонал дошкольных образовательных организаций проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.</b> <b>Работники палаточного лагеря должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям<sup>4</sup>.</b></p> <p>19.2. Каждый работник дошкольных образовательных организаций должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, <b>допуск к работе.</b> При отсутствии сведений о профилактических прививках</p>	<p><b>XX. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров и личной гигиене персонала</b></p> <p>20.1. Персонал дошкольных организаций 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.</p> <p>20.2. Каждый работник дошкольных организаций должен иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации. При отсутствии сведений о профилактических прививках работники, поступающие в дошкольные организации, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.</p>

работники, поступающие в дошкольные образовательные организации, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.

19.3. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья (Приложение N 16).

*Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания.*

*При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.*

19.4. Персонал дошкольных образовательных организаций должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти.

19.5. **Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка), не менее трех комплектов на 1 человека.**

**Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей.** Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.

19.6. Воспитатели и помощники воспитателя обеспечиваются спецодеждой (халаты светлых тонов).

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 инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.*

20.4. Персонал дошкольных организаций должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды; коротко стричь ногти.

У помощника воспитателя дополнительно должен быть фартук и косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и специальный (темный) халат для уборки помещений. Перед входом в туалетную комнату следует снимать халат и после выхода тщательно вымыть руки с мылом; работникам не допускается пользоваться детским туалетом.

20.5. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте. **Для работников дошкольных организаций** следует предусмотреть не менее 3 комплектов санитарной одежды.

<p>19.7. Перед входом в туалетную комнату персонал должен снимать халат и после выхода тщательно мыть руки с мылом; работникам не допускается пользоваться детским туалетом.</p> <p>19.8. У помощника воспитателя дополнительно должны быть: фартук, колпак или косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и специальный (темный) халат для уборки помещений.</p>	
<p><b>XX. Требования к соблюдению санитарных правил</b></p> <p><b>20.1. Руководитель дошкольной образовательной организации является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил, в том числе обеспечивает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- наличие текста настоящих санитарных правил в организации и доведение содержания правил до работников учреждения;</li><li>- выполнение требований санитарных правил всеми работниками учреждения;</li><li>- необходимые условия для соблюдения санитарных правил;</li><li>- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;</li><li>- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;</li><li>- своевременное прохождение работниками дошкольной образовательной организации периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения;</li><li>- организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;</li><li>- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования учреждения.</li></ul>	<p><b>XXI. Требования к соблюдению санитарных правил</b></p> <p>21.1. Руководитель дошкольных организаций является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил, в том числе обеспечивает:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>наличие настоящих санитарных правил и доведение их содержания до работников учреждения;</li><li>выполнение требований санитарных правил всеми работниками учреждения;</li><li>необходимые условия для соблюдения санитарных правил;</li><li><b>организацию производственного и лабораторного контроля;</b></li><li>прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;</li><li>наличие личных медицинских книжек на каждого работника;</li><li>своевременное прохождение ими периодических медицинских обследований;</li><li>организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения <b>не реже 1 раза в 2 года;</b></li><li><b>условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами и гигиеническими нормативами;</b></li><li>организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;</li><li>наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и</li></ul>

20.2. *Медицинский персонал дошкольных образовательных организаций осуществляет повседневный контроль за соблюдением требований санитарных правил.*

20.3. За нарушение санитарного законодательства руководитель дошкольных образовательных организаций, а также должностные лица, нарушившие требования настоящих санитарных правил несут ответственность в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

**1 Рекомендации - добровольного исполнения, не носят обязательный характер.**

2 Постановление Правительства Российской Федерации от 30.06.2004 N 322 "Об утверждении Положения о Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека"

3 Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда" (Зарегистрирован Минюстом России 21.10.2011, регистрационный N 22111).

4 Приказ Минздравсоцразвития России от 31.01.2011 N 51н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям" (В государственной регистрации не нуждается. - Письмо Минюста

их своевременное пополнение; исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования учреждения.

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

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

### **Состав и площади помещений**

#### **Приложение 1 к СанПиН 2.4.1.2660-10**

#### **Таблица 1**

#### Состав и площади медицинских помещений

Помещения	ДО вместимостью, мест (площадь, м2)		
	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 м2		
(1 палата)	не менее 4 м2		
(1 палата)	не менее 4 м2 каждая		
(2 палаты)	не менее 4 м2 каждая		
(2 палаты)			

России от 17.02.2011,  
регистрационный N 01/8577-ДК).

Туалет с местом для  
приготовления дезинфицирующих  
растворов 6 6 6  
6

**Таблица 2**  
**Рекомендуемый состав и площади служебно-бытовых помещений**

Помещения зависимости	Площадь (м2) в		
	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

**Рекомендуемые площади помещений групповой ячейки**

Вид помещений	Площадные показатели (не менее)
<b>Групповые ячейки</b>	
раздевальная	18 кв. м; для групп наполняемостью менее 10 — человек площадь раздевальной допускается оп делять из расчета 1,0 кв. м на 1 ребенка, но не м 6 кв. м
групповая	2,5 кв. м на 1 ребенка в группах для детей младе ческого и раннего возраста; 2,0 кв. м на 1 ребенк дошкольных группах
буфетная	3,0 кв. м
спальня	1,8 кв. м на 1 ребенка в группах для детей младе ческого и раннего возраста; 2,0 кв. м на 1 ребенк дошкольных группах,
туалетная	12 кв. м для групп для детей младенческого и ра го возраста; 16 кв. м для дошкольных групп
<b>Медицинский блок</b>	
медицинский кабинет	не менее 12 кв. м
процедурный кабинет	не менее 8 кв. м 8
туалет с местом для приготовления дезинфицирующих растворов	не менее 6 кв. м 8

**Рекомендуемый состав и площади служебно-бытовых помещений**

Помещения	Площадь (м <sup>2</sup> ) в зависимости от вместимости и количества групп			
	до 80 (1-4)	до 150 (5-6)	до 240 (7-12)	до 350 (13-20)
Кабинет заведующего	10	10	9	9
Кабинет завхоза	-	-	6	6
Методический кабинет	12	12	12	12
Хозяйственная кладовая	4	5	8	12
Кладовая чистого белья	4	6	8	10
Комната кастелянши	-	-	-	6
Столярная мастерская	-	-	12	12
Столовая персонала	-	-	-	10
Туалеты для персонала	3	3	6	6



**Рекомендуемый состав и площади помещений постирочной**

Помещения	Площадь (м <sup>2</sup> ) в зависимости от вместимости и количества групп			
	до 80 (1—4)	до 150 (5—6)	до 240 (7—12)	до 350 (13—18)
Стиральная	14	14	16	18
Гладильная	-	10	12	12
Всего	14	24	28	30

Таблица 5.

## Режим питания детей

Время приема пищи	Режим питания детей в дошкольных образовательных организациях (группах)		
	8—10 часов	11—12 часов	24 часа
8 <sup>30</sup> — 9 <sup>30</sup>	завтрак	завтрак	завтрак
10 <sup>30</sup> — 11 <sup>00</sup> (рекомендуемый)	второй завтрак	второй завтрак	второй завтрак
12 <sup>00</sup> — 13 <sup>00</sup>	обед	обед	обед
15 <sup>30</sup> — 16 <sup>00</sup>	полдник	полдник*	полдник
18 <sup>30</sup> — 19 <sup>00</sup>	-	ужин	ужин
21 <sup>00</sup>	-	-	2 ужин

## Рекомендуемый перечень оборудования пищеблоков

Наименование 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 рубки 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, электроротел, контрольные весы, раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Моечная ванна

Таблица 5.

**Рекомендуемый состав и площади помещений групповых дошкольных образовательных организаций для детей с нарушением опорно-двигательного аппарата в кв. м. на 1 ребенка**

Помещения	Групповые ячейки детей до 3 лет	Групповые ячейки детей от 3 до 7 лет
Раздевальная (приемная)	1,0	1,0
Помещение для личных вещей детей	0,4	0,4
Игральная (столовая)	3,0	3,1
Спальня	4,1	4,1
Помещение для раздачи пищи и мойки посуды (буфетная)	3,0	3,0
Туалетная (горшечная)	0,25	0,25
Комната логопеда	0,83	0,83
Веранда неотапливаемая (для 50% детей)	3,0	3,0

**Рекомендуемые суточные наборы продуктов для организации питания  
детей в дошкольных образовательных организациях  
(г, мл, на 1 ребенка/сутки)**

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 и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5%	390	450	390	450
Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5%	30	40	30	40
Сметана с м.д.ж. не более 15%	9	11	9	11
Сыр твердый	4,3	6,4	4	6
Мясо (бескостное/ на кости)	55/68	60,5/75	50	55
Птица (куры 1 кат потр./цыплята-бройлеры 1 кат потр./индейка 1 кат потр.)	23/23/22	27/27/26	20	24
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	34	39	32	37
Колбасные изделия	-	7	-	6,9
Яйцо куриное столовое	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	256	325	205	260
Фрукты (плоды) свежие	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	60	80	60	80
Крупы (злаки), бобовые	30	43	30	43
Макаронные изделия	8	12	8	12
Мука пшеничная хлебопекарная	25	29	25	29
Масло коровье сладкосливочное	18	21	18	21
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	1,0	1,2	1,0	1,2
Сахар	37	47	37	47
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5	0,4	0,5
Мука картофельная (крахмал)	2	3	2	3
Соль пищевая поваренная	4	6	4	6
Химсостав (без учета т/о)				
Белок, г			59	73
Жир, г			56	69
Углеводы, г			215	275
Энергетическая ценность, ккал			1560	1963

Примечание:

1 — при составлении меню допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания  $\pm 5\%$ ;

2 — 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.

3 — доля кисломолочных напитков может составлять 135—150 мл для детей в возрасте 1—3 года и 150—180 мл — для детей 3—7 лет;

4 — % отхода учитывать только при использовании творога для приготовления блюд;

5 — в случае замены говядины на другие виды мясного сырья (разрешенного для использования в питании детей в ДООУ /приложение 8/, 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 могут определяться дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проработок;

6 — количество витаминизированного напитка должно обеспечить не более 15% от суточной потребности детей в витаминах и может меняться в зависимости от состава напитка;

7 — 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;

8 — допустимы отклонения от химического состава рекомендуемых наборов продуктов  $\pm 10\%$ ;

При использовании в питании детей готовых продуктов и полуфабрикатов промышленного производства со сложным составом, входящие в их состав ингредиенты следует учитывать одновременно в различных группах продуктового набора в соответствии с количественными сведениями о составе продукта, представленными изготовителем на упаковке (на основании технических документов, рецептур, расчетных или лабораторных данных).

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

**Мясо и мясопродукты:**

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

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

**Яйца куриные** — в виде омлетов или в вареном виде.

**Молоко и молочные продукты:**

- молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;
- творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150° Т — после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;
- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый — для питания детей дошкольного возраста);
- сметана (10%, 15% жирности) — после термической обработки;
- 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



Приложение № 13 к СанПиН 2.4.1.3049-13

**Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)**

Возраст детей	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
от 1 года до 3 лет	350-450	450-550	200-250	400-500
от 3 до 7 лет	400-550	600-800	250-350	450-600

Приложение № 14 к СанПиН 2.4.1.3049-13

**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	
<b>Замена хлеба (по белкам и углеводам)</b>					
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	

<b>Замена картофеля (по углеводам)</b>					
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	
<b>Замена свежих яблок (по углеводам)</b>					
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 - 11 г
Говядина 2 кат.	80	16,0	6,6	-	Масло - 6 г
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	Масло - 8 г
Творог жирный	115	16,1	20,7	3,3	Масло - 20 г
Яйцо	125	15,9	14,4	0,9	Масло - 13 г

Замена творога					
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	
Говядина 1 кат.	90	16,7	12,6	-	Масло - 3 г
Говядина 2 кат.	85	17,0	7,5	-	
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	-	Масло + 9 г
Яйцо	130	16,5	15,0	0,9	Масло - 5 г

Замена яйца (по белку)					
Яйцо 1 шт.	40	5,1	4,6	0,3	
Творог полужирный	30	5,0	2,7	0,4	
Творог жирный	35	4,9	6,3	1,0	
Сыр	20	5,4	5,5	-	
Говядина 1 кат.	30	5,6	4,2	-	
Говядина 2 кат.	25	5,0	2,1	-	
Рыба (филе трески)	35	5,6	0,7	-	

Приложение № 15 к СанПиН 2.4.1.3049-13

**Схема введения прикорма детям первого года жизни**

Наименование продуктов и блюд (г, мл)	Возраст (мес.)									
	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Овощное пюре	10-150		170	180	200					
Молочная каша	10-150		150	180	200					
Фруктовое пюре	5-60		70	80	90-100					
Фруктовый сок	5-60		70	80	90-100					
Творог*	10-40		40	40	50					
Желток, шт.	-		0,25	0,5	0,5					
Мясное пюре *	5-30		30	50	60-70					
Рыбное пюре	-		-	5-30	30-60					
Кефир и др. кисломол. напитки	-		-	200	200					
Сухари, печенье	-		3-5	5	10-15					
Хлеб пшеничный	-		-	5	10					
Растительное масло	1-3		5	5	6					
Сливочное масло	1-4		4	5	6					

\* Не ранее 6 мес.

Приложение № 16 к СанПиН 2.4.1.3049-13

**Журнал здоровья**

№ п/п	Ф.И.О. работника <*>	Должность	Месяц/дни <***>:							
			1	2	3	4	5	6	7	...
1.										
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.

Приложение № 5 к СанПиН 2.4.1.3049-13

**Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов,  
поступающих на пищеблок**

(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 товарно-транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание <*>
1	2	3	4	5	7	8	9

Примечание:

<\*> Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Приложение № 6 к СанПиН 2.4.1.3049-13

**Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании**

Наименование единицы холодильного оборудования	Месяц/дни: (t в °C)					
	1	2	3	4	5	6

**Технологическая карта**

(образец)

Технологическая карта № \_\_\_\_\_

Наименование изделия:

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

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

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	

Технология приготовления: \_\_\_\_\_

**Журнал бракеража готовой кулинарной продукции**

(образец)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации люда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7

Примечание:

<\*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Таблица 2

**Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд**

(образец)

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8



**Пищевые продукты, которые не допускается использовать  
в питании детей:**

**Мясо и мясопродукты:**

- мясо диких животных;
- коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- мясо третьей и четвертой категории;
- мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%;
- субпродукты, кроме печени, языка, сердца;
- кровяные и ливерные колбасы;
- непотрошенная птица;
- мясо водоплавающих птиц.

**Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы:**

- зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов;
- блюда, не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель).

**Консервы:**

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

**Пищевые жиры:**

- кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин (маргарин допускается только для выпечки) и другие гидрогенизированные жиры;
- сливочное масло жирностью ниже 72%;
- жаренные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделия, чипсы.

**Молоко и молочные продукты:**

- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных;
- молоко, не прошедшее пастеризацию;
- молочные продукты, творожные сырки с использованием растительных жиров;
- мороженое;
- творог из непастеризованного молока;
- фляжная сметана без термической обработки;
- простокваша «самоквас»;

**Яйца:**

- яйца водоплавающих птиц;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой»;
- яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

**Кондитерские изделия:**

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

**Прочие продукты и блюда:**

любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.);

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

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

— грибы и кулинарные изделия, из них приготовленные;

— квас, газированные напитки;

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

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

— кофе натуральный;

— ядра абрикосовой косточки, арахиса;

— карамель, в том числе леденцовая;

— продукты, в том числе кондитерские изделия, содержащие алкоголь; кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).

Таблица 2.

Рекомендуемое количество детей в группе для занятий по физическому развитию и их продолжительность в зависимости от возраста детей в минутах

	Возраст детей			
	от 1 г. до 1 г. 6 м.	от 1 г. 7 г. до 2 лет	от 2 лет 1 м. до 3 лет	старше 3 лет
Число детей	2—4	4—6	8—12	Вся группа
Длительность занятия	6—8	8—10	10—15	15

Таблица 3.

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

	0—3 мес.	4—6 мес.	7—12 мес.	1—2 г.	2—3 г.	3—7 лет
Энергия (ккал)	115*	115*	110*	1200	1400	1800
Белок, г	--	--	--	36	42	54
* в.т.ч. животный (%)				70	65	60
** г/кг массы тела	2,2	2,6	2,9	--	--	--
Жиры, г	6,5*	6*	5,5*	40	47	60
Углеводы, г	13*	13*	13*	174	203	261

Таблица 4.

Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи в %

Для детей с круглосуточным пребыванием	Для детей с дневным пребыванием 8—10 час.	Для детей с дневным пребыванием 12 час.
завтрак (20—25%) 2-й завтрак (5%) обед (30—35%) полдник (10—15%) ужин (20—25%) 2-й ужин — (до 5%) — дополнительный прием пищи перед сном — кисломолочный напиток с булочным или мучным кулинарным изделием	завтрак (20—25%) 2-й завтрак (5%) обед (30—35%) полдник (10—15%)	завтрак (20—25%) 2-й завтрак (5%) обед (30—35%) полдник (10—15%)*/ или уплотненный полдник (30—35%) ужин (20—25%)*  * вместо полдника и ужина возможна организация уплотненного полдника (30—35%)

Таблица 5.

Режим питания детей

Время приема пищи	Режим питания детей в дошкольных образовательных организациях (группах)		
	8—10 часов	11—12 часов	24 часа
8 <sup>30</sup> — 9 <sup>30</sup>	завтрак	завтрак	завтрак
10 <sup>30</sup> — 11 <sup>00</sup> (рекомендуемый)	второй завтрак	второй завтрак	второй завтрак
12 <sup>00</sup> — 13 <sup>00</sup>	обед	обед	обед
15 <sup>30</sup> — 16 <sup>00</sup>	полдник	полдник*	полдник
18 <sup>30</sup> — 19 <sup>00</sup>	-	ужин	ужин
21 <sup>00</sup>	-	-	2 ужин

**Требования к размещению источников искусственного освещения помещений дошкольных образовательных организаций**

Помещения	Система освещения	Размещение светильников
Групповые (игровые), раздевальные	Общее равномерное	Вдоль светонесущей стены
Спальные помещения, веранды	Общее равномерное + дежурное (ночное)	Вдоль преимущественного размещения оборудования
Зал для музыкальных и физкультурных занятий	Общее равномерное	Любое

Таблица 1.

**Рекомендуемые площади помещений групповой ячейки**

Вид помещений	Площадные показатели (не менее)
<b>Групповые ячейки</b>	
раздевальная	18 кв. м; для групп наполняемостью менее 10 — человек площадь раздевальной допускается определять из расчета 1,0 кв. м на 1 ребенка, но не менее 6 кв. м
групповая	2,5 кв. м на 1 ребенка в группах для детей младенческого и раннего возраста; 2,0 кв. м на 1 ребенка в дошкольных группах
буфетная	3,0 кв. м
спальня	1,8 кв. м на 1 ребенка в группах для детей младенческого и раннего возраста; 2,0 кв. м на 1 ребенка в дошкольных группах,
туалетная	12 кв. м для групп для детей младенческого и раннего возраста; 16 кв. м для дошкольных групп
<b>Медицинский блок</b>	
медицинский кабинет	не менее 12 кв. м
процедурный кабинет	не менее 8 кв. м 8
туалет с местом для приготовления дезинфицирующих растворов	не менее 6 кв. м 8

Таблица 2.

**Рекомендуемый состав и площади служебно-бытовых помещений**

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

**Требования к температуре воздуха и кратности воздухообмена  
в основных помещениях дошкольных образовательных организаций  
в разных климатических районах**

Помещения	t <sup>0</sup> (С) — не ниже	Кратность обмена воздуха в 1 час			
		В I А, Б, Г климатических районах		В других климатических районах	
		приток	вытяжка	приток	вытяжка
Приемные, игровые ясельных групповых ячеек	22	2,5	1,5	-	1,5
Приемные, игровые младшей, средней, старшей групповых ячеек	21	2,5	1,5	-	1,5
Спальни всех групповых ячеек	19	2,5	1,5	-	1,5
Туалетные ясельных групп	22	-	1,5	-	1,5
Туалетные дошкольных групп	19	2,5	1,5	-	1,5
Помещения медицинского назначения	22	2,5	1,5	-	1,5
Залы для муз. и гимнастических занятий	19	2,5	1,5	-	1,5
Прогулочные веранды	12	по расчету, но не менее 20 м <sup>3</sup> на 1 ребенка			
Зал с ванной бассейна	29				
Раздевалка с душевой бассейна	25				
Отапливаемые переходы	15				

Таблица 1

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

Группа роста детей (мм)	Группа мебели	Высота стола (мм)	Высота стула (мм)
до 850	00	340	180
свыше 850 до 1000	0	400	220
с 1000 — 1150	1	460	260
с 1150 — 1300	2	520	300
с 1300 — 1450	3	580	340
с 1450 — 1600	4	640	380