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

**ГОСУДАРСТВЕННОЕСАНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЕ
НОРМИРОВАНИЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ГОСУДАРСТВЕННЫЕ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ
ПРАВИЛА И НОРМАТИВЫ**

**2.4.1. ГИГИЕНА ДЕТЕЙ ИПОДРОСТКОВ.
ДЕТСКИЕ ДОШКОЛЬНЫЕ УЧРЕЖДЕНИЯ**

**САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕТРЕБОВАНИЯ
К УСТРОЙСТВУ, СОДЕРЖАНИЮ И ОРГАНИЗАЦИИ
РЕЖИМА РАБОТЫ ДОШКОЛЬНЫХ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ**

**САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ
ПРАВИЛА И НОРМАТИВЫ
СанПиН 2.4.1.1249-03**

**Минздрав России**

**Москва 2002**

1. Настоящие санитарные правила разработаны: НИИ гигиены и охраныздоровья детей и подростков Научного центра здоровья детей РАМН (В.Р. Кучма,Л.М. Сухарева, М.И. Степанова, Б.З. Воронова, З.И. Сазанюк, Ж.Ю. Горелова, Н.О.Березина, И.П. Лашнева) при участии Департамента госсанэпиднадзора МинздраваРоссии (Б.Г. Бокитько, В.Н. Брагина), Управления медицинских проблемматеринства и детства Минздрава России (С.Р. Конова), Центра госсанэпиднадзорав г. Москве (Н.В. Синякова), Управления дошкольного образования Министерстваобразования РФ (Т.И. Оверчук, И.М. Исаченкова).

Использованы материалыИнститута медицинской паразитологии и тропической медицины им. Е.И.Марциновского (В.П. Сергеев, Г.А. Романенко, А.И. Чернышенко), Институтавозрастной физиологии РАО (Л.А. Леонова, С.С. Савватеева), Нижегородскойгосударственной медицинской академии (И.Ш. Якубова), Санкт-Петербургскойгосударственной медицинской академии им. И.И. Мечникова (В.Г. Маймулов).

2. Рекомендованы Комиссией погосударственному санитарно-эпидемиологическому нормированию при МинздравеРоссии.

3. Утверждены Главнымгосударственным санитарным врачом Российской Федерации 25 марта 2003 г.

4. Введены в действие с 20июня 2003 г. постановлением Главного государственного санитарного врачаРоссийской Федерации от 26 марта 2003 г. № 24.

5. Зарегистрированы вМинистерстве юстиции России 8 апреля 2003 г., регистрационный номер 4392.

6. Введены взамен «Санитарныхправил устройства и содержания детских дошкольных учреждений», утвержденных 20марта 1985 г., № 3231-85.

**Федеральный закон РоссийскойФедерации**
**«**[**О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения**](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/6/6000/index.php)**»**
**№ 52-ФЗ от30 марта 1999 г.**

«Государственныесанитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - санитарные правила) -нормативные правовые акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологическиетребования (в том числе критерии безопасности и (или) безвредности факторовсреды обитания для человека, гигиенические и иные нормативы), несоблюдениекоторых создает угрозу жизни или здоровью человека, а также угрозувозникновения и распространения заболеваний» (статья 1).

«В дошкольных и другихобразовательных учреждениях независимо от организационно-правовых форм должныосуществляться меры по профилактике заболеваний, сохранению и укреплениюздоровья обучающихся и воспитанников, в том числе меры по организации ихпитания, и выполняться требования санитарного законодательства»

«Программы, методики ирежимы воспитания и обучения, технические, аудиовизуальные и иные средстваобучения и воспитания, учебная мебель, а также учебники и иная издательскаяпродукция допускаются к использованию при наличии санитарно-эпидемиологическихзаключений о соответствии их санитарным правилам» (статья 28).

«На территории РоссийскойФедерации действуют федеральные санитарные правила, утвержденные и введенные вдействие федеральным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлятьгосударственный санитарно-эпидемиологический надзор в порядке, установленномПравительством Российской Федерации.

Соблюдение санитарных правилявляется обязательным для граждан, индивидуальных предпринимателей и юридическихлиц» (статья 39).

«За нарушение санитарногозаконодательства устанавливается дисциплинарная, административная и уголовнаяответственность» (статья 55).



**Министерство здравоохраненияРоссийской Федерации**

ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙСАНИТАРНЫЙ ВРАЧ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

26.03.03                                                       Москва                                                       № 24

О введении в действие

санитарно-эпидемиологическихправил

и нормативов СанПиН2.4.1.1249-03

На основании Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическомблагополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ и Положения огосударственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утвержденногопостановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. № 554

ПОСТАНОВЛЯЮ:

Ввести в действиесанитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Санитарно-эпидемиологическиетребования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольныхобразовательных учреждений. СанПиН 2.4.1.1249-03», утвержденные Главнымгосударственным санитарным врачом Российской Федерации 25 марта 2003 г., с 20июня 2003 г.

Г.Г. Онищенко



**Министерство здравоохраненияРоссийской Федерации**

ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙСАНИТАРНЫЙ ВРАЧ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

26.03.03                                                     Москва                                                     № 25

Об отмене СанПиН 3231-85

На основании Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучиинаселения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ и Положения о государственномсанитарно-эпидемиологическом нормировании, утвержденного постановлениемПравительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. № 554

ПОСТАНОВЛЯЮ:

С момента введения вдействие санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования кустройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательныхучреждений. СанПиН 2.4.1.1249-03», с 20.06.03 считать утратившими силу «Санитарные правила устройства и содержания детских дошкольныхучреждений. № 3231», утвержденных 20.03.85.

Г.Г. Онищенко

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |
| --- |
| [1. Общие положения и область применения. 4](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i14240)[2. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и режиму воспитания и обучения в дошкольных образовательных учреждениях. 5](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i26222)[2.1. Требования к участку. 5](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i33155)[2.2. Требования к зданию.. 9](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i45023)[2.3. Требования к внутренней отделке помещений. 13](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i66782)[2.4. Требования к оборудованию помещений. 14](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i73027)[2.5. Требования к естественному и искусственному освещению помещений. 17](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i105643)[2.6. Требования к отоплению и вентиляции. 19](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i134729)[2.7. Требования к водоснабжению и канализации. 21](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i176635)[2.8. Требования к санитарному содержанию помещений и дезинфекционные мероприятия. 21](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i182193)[2.9. Профилактика контагиозных гельминтозов (энтеробиоз и гименолепидоз)23](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i191130)[2.10. Требования к организации питания. 24](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i203439)[2.11. Требования к медицинскому обеспечению и оценке состояния здоровья детей. 31](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i252168)[2.12. Требования к организации режима дня и учебных занятий. 32](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i264646)[2.13. Требования к организации физического воспитания. 34](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i296789)[2.14. Требования к приему детей в дошкольные образовательные учреждения. 38](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i311948)[2.15. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров и личной гигиене персонала. 38](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i328304)[2.16. Основные мероприятия, проводимые медицинским персоналом.. 39](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i337659)[2.17. Требования к соблюдению санитарных правил. 40](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i346358)[Приложение 1](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i351635) [Рекомендуемое оборудование для игровых площадок в ясельных группах. 40](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i371470)[Приложение 2](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i388700) [Рекомендуемое оборудование и инвентарь для игр и физкультурных занятий на открытом воздухе детей дошкольного возраста. 41](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i404963)[Приложение 3](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i417601) [Дезинфицирующие средства, разрешенные к использованию в зависимости от области применения. 42](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i434798)[Приложение 4](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i446842) [Состав и площади медицинских помещений. 43](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i462437)[Приложение 5](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i477406) [Состав и площади служебно-бытовых помещений. 43](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i495439)[Приложение 6](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i505860) [Рекомендуемый состав и площади постирочной. 44](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i528220)[Приложение 7](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i537356) [Требования к производственному оборудованию и разделочному инвентарю пищеблоков. 44](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i557678)[Приложение 8](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i568987) [Примерные схемы вскармливания детей первого года жизни. 44](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i582249)[Приложение 9](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i596395) [Примерная схема введения продуктов и блюд прикорма при естественном вскармливании детей первого года жизни. 46](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i622866)[Приложение 10](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i631772) [Нормы питания детей в детских яслях, детских садах, яслях-садах и в санаторных дошкольных учреждениях (граммов в день на одного ребенка)47](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i655353)[Приложение 11](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i665092) [Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков организованных коллективов. 47](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i688932)[Приложение 12](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i695852) [Таблица замены некоторых продуктов. 49](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i715159)[Приложение 13](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i725930) [Требования к транспортированию пищевых продуктов. 50](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i741633)[Приложение 14](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i755323) [Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов. 50](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i772746)[Приложение 15](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i784638) [Требования к условиям хранения продуктов. 51](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i808215)[Приложение 16](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i814027) [Примерный перечень оборудования и инструментария медицинского кабинета ДОУ.. 51](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i835412)[Приложение 17](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i842841) [Примерный перечень оборудования физиотерапевтического кабинета. 52](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i864848)[Приложение 18](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i878223) [Рекомендуемое оборудование для физкультурных залов. 52](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i898389)[Приложение 19](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i906679) [Рекомендации к одежде при проведении физкультурных занятий на воздухе. 54](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i923820)[Приложение 20](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i931372) [Рекомендуемое оборудование и инвентарь для бассейна. 55](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i954361)[Библиографические данные. 56](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i966478) |

УТВЕРЖДАЮ

Главныйгосударственный

санитарныйврач Российской Федерации,

Первыйзаместитель Министра

здравоохраненияРоссийской Федерации

Г. Г. Онищенко

25марта 2003 г.

Датавведения: 20 июня 2003 г.

2.4.1. ГИГИЕНА ДЕТЕЙ ИПОДРОСТКОВ. ДЕТСКИЕ ДОШКОЛЬНЫЕ УЧРЕЖДЕНИЯ

**Санитарно-эпидемиологические требования** **к устройству, содержанию и организации** **режимаработы дошкольных** **образовательных учреждений**

**Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.1.1249-03**

1.Общие положения и область применения

1.1. Настоящиесанитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - *санитарныеправила)* разработаны в соответствии с Федеральным законом «Осанитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г., №52-ФЗ, Законом Российской Федерации «Об образовании» от 13 января 1996 г. №12-ФЗ (с изменениями и дополнениями, Собрание законодательства РоссийскойФедерации 2002, № 7, ст. 631), постановлением Правительства РоссийскойФедерации от 01.07.95 № 677 (ред. от 23.12.02) «Об утверждении Типовогоположения о дошкольном образовательном учреждении» (Собрание законодательстваРоссийской Федерации 1995, № 28, ст. 2694).

1.2. Санитарные правилаустанавливают санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству,содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных учреждениях(далее *- ДОУ*) независимо от форм собственности и их подчиненности.

1.3. Настоящие санитарныеправила являются обязательными для исполнения всеми юридическими лицами ииндивидуальными предпринимателями,деятельность которых связана с проектированием, строительством, реконструкцией,эксплуатацией ДОУ, воспитанием и обучением детей, а также для органов иучреждений, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

1.4. Санитарные правилараспространяются на все виды ДОУ, кроме компенсирующего.

1.5. Вместимость вновьстроящихся дошкольных образовательных учреждений не должна превышать 350 мест;вместимость ДОУ, пристроенных к торцам жилых домов и встроенных в жилые дома, -не более 150 мест. Вместимость ДОУ для сельских населенных мест и поселковгородского типа рекомендуется не более 140 мест.

1.6. Дошкольныеобразовательные учреждения предназначены для детей в возрасте от 2 месяцев до 7лет. Подбор контингента разновозрастной (смешанной) группы должен учитыватьвозможность организации в ней режима дня, максимально соответствующегоанатомо-физиологическим особенностям каждой возрастной группы.

При комплектовании групп вмалокомплектных ДОУ оптимальным является:

* двесмешанные группы детей смежного возраста (ясельная, дошкольная);
* двесмешанные группы детей смежных возрастов и одна подготовительная.

1.7. Количество исоотношение возрастных групп детей ДОУ во вновь строящихся ДОУ определяетсязаданием на проектирование, исходя из их предельной наполняемости:

*для ясельного возраста*

* от2 месяцев до 1 года - не более 10 человек;
* от1 года до 3 лет - не более 15 человек;
* приналичии в группе детей двух возрастов (от 2 мес. до 3 лет) - 8 человек;

*для дошкольного возраста*

* длядетей 3 - 7 лет - не более 20 человек (оптимальная 15 человек);
* вразновозрастных группах при наличии в группе детей любых трех возрастов (3 - 7лет) - не более 10 человек;
* приналичии в группе детей любых двух возрастов (3 - 7 лет) - не более 20 человек(оптимальная - 15 человек).

1.8. При строительстве,реконструкции и ремонте ДОУ следует использовать строительные и отделочныематериалы, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение об их соответствиитребованиям, предъявляемым к детским учреждениям.

1.9. Ввод в эксплуатациюпостроенных или реконструированных ДОУ, а также функционирование действующих ДОУразрешается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствиисанитарным правилам и нормам.

1.10. Игровое и спортивноеоборудование на участке и в здании ДОУ, мебель, компьютерная техника, игры,игрушки, издательская продукция, предметы гигиены и ухода за детьми, моющие идезинфицирующие средства должны иметь санитарно-эпидемиологическое заключение осоответствии санитарным правилам.

2.Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и режимувоспитания и обучения в дошкольных образовательныхучреждениях

*2.1. Требования к участку*

2.1.1. Выбор земельныхучастков для строительства ДОУ, проекты зданий, привязка проектов (в т.ч.реконструкции и перепрофилирования) допускаются при наличиисанитарно-эпидемиологического заключения о соответствии санитарным правилам инормам.

2.1.2. Дошкольныеобразовательные учреждения следует размещать в микрорайонах на обособленныхземельных участках, удаленных от магистральных улиц, коммунальных ипромышленных предприятий, гаражей. Через территории ДОУ не должны проходитьмагистральные инженерные коммуникации городского (сельского) назначения(водоснабжения, канализации, теплоснабжения, электроснабжения). Расстояния оттерритории ДОУ до промышленных, коммунальных, сельскохозяйственных объектов,транспортных дорог и магистралей определяют в соответствии с требованиями,предъявляемыми к планировке и застройке городов, поселков и сельских населенныхпунктов.

При строительстве ДОУследует 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.

По условиям аэрации участкиДОУ во всех климатических районах размещают в зоне пониженных скоростейпреобладающих ветровых потоков, аэродинамической тени.

В районах Крайнего Северанеобходимо обеспечивать ветро- и снегозащиту территории ДОУ.

Уровень шума на участке длявновь строящегося ДОУ не должен превышать 60 дБА.

2.1.3. Территория участкаограждается забором высотой не менее 1,6 м и полосой зеленых насаждений.

На сложных рельефахместности следует предусмотреть отвод паводковых и ливневых вод от участка ДОУдля предупреждения затопления и загрязнения игровых площадок для детей.

2.1.4. Территория земельногоучастка должна иметь наружное электрическое освещение. Уровень искусственнойосвещенности участка - не менее 10 лк на земле.

2.1.5. Площадь земельногоучастка для вновь строящихся ДОУ с отдельно стоящим зданием принимается израсчета 40 м2 на 1 место, при вместимости до 100 мест - 35 м2на 1 место; для встроенного здания ДОУ при вместимости более 100 мест - неменее 29 м2 на 1 место.

В климатических подрайонах IA, IБ,IГ, IД и IIА площадь земельного участка по согласованию с территориальнымцентром Госсанэпиднадзора может быть уменьшена, но не более чем на 30 %.

В крупных городах в условияхвысокой плотности застройки при реконструкции зданий, при организации участкана сложном рельефе уменьшение площади участка допускается при наличиисанитарно-эпидемиологического заключения.

2.1.6. На земельном участкевыделяют следующие функциональные зоны:

* зоназастройки;
* зонаигровой территории;
* хозяйственнаязона.

2.1.7. Зона застройкивключает основное здание ДОУ, которое размещают в границах участка.Расположение на участке посторонних учреждений, построек и сооружений, функциональноне связанных с ДОУ, не допускается.

2.1.8. Здания ДОУпроектируют отдельно стоящими. При затесненной многоэтажной застройке вгородах, а также при строительстве ДОУ в городах-новостройках допускаетсяпристройка здания вместимостью до 140 мест к жилым домам при наличии отдельноогороженной территории с самостоятельным входом и выездом (въездом). Здание ДОУследует отгородить от жилого здания капитальной стеной.

2.1.9. При недостаточной илинеинсолируемой территории ДОУ часть или всю игровую территорию, по согласованиюс центром госсанэпиднадзора, допускается размещать в отрыве от здания илиучастка на расстоянии не более 50 м.

2.1.10. Зона игровойтерритории включает в себя:

* групповыеплощадки - индивидуальные для каждой группы - из расчета не менее 7,2 м2на 1 ребенка ясельного возраста и не менее 9,0 м2 на 1 ребенкадошкольного возраста;
* общуюфизкультурную площадку.

2.1.11. Групповые площадкисоединяют кольцевой дорожкой шириной 1,5 м по периметру участка (для езды навелосипеде, хождения на лыжах, изучения правил дорожного движения). Покрытиеплощадок следует предусматривать: травяным, утрамбованным грунтом, беспыльным,в районах первой строительно-климатической зоны (с вечно мерзлыми грунтами) -дощатым.

Покрытие площадок для детейясельного возраста должно быть комбинированным: травяным с утрамбованнымгрунтом вокруг песочниц и подходов к теневым навесам.

Групповые площадки для детейясельного возраста располагают в непосредственной близости от выходов изпомещений этих групп.

2.1.12. Для защиты детей отсолнца и осадков на территории каждой групповой площадки устанавливают теневойнавес площадью не менее 40 м2. Деревянные полы навесов оборудуют нарасстоянии не менее 15 см от земли.

Теневые навесы для детейясельного и дошкольного возраста в I, II, III климатических районахограждают с трех сторон, высота ограждения не менее 1,5 м. В IA, IB, IГклиматических подрайонах вместо теневых навесов оборудуют отапливаемыепрогулочные веранды из расчета не менее 2 м2 на одного ребенка спринудительной вентиляцией.

Теневые навесы,пристраиваемые к зданиям, не должны затенять помещений групповых ячеек. Навесыдля детей ясельного возраста до 2 лет допускается пристраивать к зданию ДОУ ииспользовать как веранды. В одной из стен навеса устраивают встроенный шкаф дляхранения игрушек и инвентаря. Игровые площадки для детей ясельного возраста до1 года оборудуют манежем (2,5×2,5 м), настилом (5×6 м). На площадках для детейясельного возраста от 1 года до 3 лет устанавливают игровое оборудование(прилож. [1](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i367655)).

2.1.13. Игровые площадки длядошкольных групп оборудуют с учетом высокой активности детей в играх -турниками, гимнастическими стенками, горками, лесенками, качелями, лабиринтами,крупными строительными наборами.

Допускается устанавливатьсерийно выпускаемое или выполняемое по индивидуальному заказу стационарноеигровое оборудование. Оно должно соответствовать возрасту и росту детей и иметьдокумент, подтверждающий его качество и безопасность.

Установка оборудованияосуществляется согласно инструкции предприятия-изготовителя; оно должно бытьнадежно закреплено.

Поверхность оборудования недолжна иметь острых выступов, шероховатостей и выступающих болтов. Дляизготовления оборудования используют материалы высокого качества, способныевыдерживать большие нагрузки. Для покрытия конструкций используют материалы,стойкие к воде, моющим и дезинфицирующим средствам. Все полимерные материалы,используемые при изготовлении оборудования, должны иметь санитарно-эпидемиологическоезаключение на соответствие санитарным правилам.

2.1.14. Площадь озеленениятерритории ДОУ должна составлять не менее 50 %.

В площадь озеленениявключают защитные от пыли, шума, ветра и другого полосы между элементамиучастка, обеспечивающие санитарные разрывы:

* неменее 3 м между групповыми площадками, между групповой и физкультурнойплощадками;
* неменее 6 м между групповой и хозяйственной площадками, между общей физкультурнойи хозяйственной площадками;
* неменее 2 м между ограждением участка и групповыми или общей физкультурнойплощадками.

Групповые площадки ограждаюткустарником.

По периметру участкаустраивают зеленую защитную полосу из деревьев и кустарников шириной не менее1,5 м, со стороны улицы - не менее 6 м. Деревья высаживают на расстоянии не менее15 м, кустарники - 5 м от здания ДОУ.

Для озеленения участкаиспользуют зеленые насаждения, обеспечивающие наличие зелени в течение всегогода. Не следует использовать деревья и кустарники с ядовитыми плодами иколючками. Ежегодно (весной) проводят декоративную обрезку кустарника, вырубкусухих и низких веток деревьев и молодой поросли.

2.1.15. Общая физкультурнаяплощадка состоит из:

* зоныс оборудованием для подвижных игр;
* зоныс гимнастическим оборудованием и спортивными снарядами;
* беговойдорожки;
* ямыдля прыжков;
* полосыпрепятствий.

В ДОУ вместимостью до 150мест оборудуют одну физкультурную площадку размером не менее 250 м2,при вместимости свыше 150 мест - две площадки размером 150 и 250 м2.

Покрытие зоны соборудованием для подвижных игр - травяное, всех остальных зон - твердоегрунтовое, деревянное и другие покрытия, разрешенные в установленном порядке.

Рекомендуемое оборудованиепредставлено в прилож. [2](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i397185).

Для III климатического районавблизи физкультурной площадки допускается устраивать открытые плавательныебассейны переменной глубины от 0,4 до 0,8 м и площадью 4×8 м или 6×10 м. При бассейне оборудуютножную ванную шириной 1 м.

Содержание и эксплуатациязакрытых бассейнов (для обучения детей плаванию) должны соответствоватьгигиеническим требованиям к устройству, эксплуатации и качеству водыплавательных бассейнов.

2.1.16. Ежегодно, весной, наигровых площадках проводят полную смену песка, имеющегосанитарно-эпидемиологическое заключение. Песочницы на ночь закрывают крышками.В теплое время года 1 раз в месяц песок исследуют на степень биологическогозагрязнения. При обнаружении возбудителей кишечных инфекций, гельминтозов идругих примесей, опасных для здоровья детей, проводят смену песка.

2.1.17. Хозяйственную зонурасполагают на границе земельного участка вдали от групповых и физкультурныхплощадок, изолируют от остальной территории зелеными насаждениями. Она имеетсамостоятельный въезд с улицы, удобную связь с пищеблоком и постирочной.

На территории хозяйственнойзоны могут размещаться: при отсутствии теплоцентрали - котельная ссоответствующим хранилищем топлива; при отсутствии центрального водоснабжения -сооружения водоснабжения с санитарно-защитной зоной; овощехранилище площадью неболее 50 м2 и места для сушки белья и выбивания ковровых изделий.

Заключение на строительствоовощехранилища получают в установленном порядке.

2.1.18. При достаточнойплощади участка ДОУ в состав хозяйственной зоны могут быть включены: площадкидля огорода, ягодника, фруктового сада.

2.1.19. В хозяйственной зонеоборудуют площадку для сбора мусора и пищевых отходов. На площадке с твердымпокрытием устанавливают раздельные промаркированные контейнеры с крышками.Размеры площадки должны превышать площадь основания контейнеров на 1 м во всестороны. Допускается использование других специальных закрытых конструкций длясбора мусора и пищевых отходов.

2.1.20. Уборку участкаследует проводить ежедневно: утром за 1 - 2 ч до прихода детей и по мерезагрязнения территории. При сухой и жаркой погоде полив участка следуетпроводить не менее 2 раз в день, а уборку территории - после него. Мусор и сметследует убирать в мусоросборники с закрывающимися крышками. Очисткумусоросборников производят при их заполнении на  объема. Послеопорожнения мусоросборники очищают и обрабатывают с помощью дезинфицирующихсредств (прилож. [3](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i422259)). Не допускается сжигание мусора натерритории ДОУ и в непосредственной близости от него. С целью предупреждениявыплода мух 1 раз в 5 или 10 дней места сбора отходов обрабатывают одним изразрешенных средств.

2.1.21. У входов в зданиеследует иметь скребки, решетки, коврики, щетки. Коврики и решетки послеутреннего прихода детей в ДОУ, а также после прогулки, очищают и моют.

2.1.22. Въезды и входы натерриторию ДОУ, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам, к контейнернойплощадке для сбора мусора, покрываются асфальтом, бетоном или другим твердымпокрытием.

*2.2.Требования к зданию*

2.2.1. Гигиеническиетребования к планировочной структуре здания определяются содержаниемвоспитательной работы с детьми.

2.2.2. Здание ДОУ включает:

* групповыеячейки - изолированные помещения, принадлежащие каждой детской группе;
* специализированныепомещения для занятий с детьми, предназначенные для поочередного использованиявсеми или несколькими детскими группами;
* сопутствующиепомещения (медицинские, пищеблок, постирочная);
* служебно-бытовыепомещения для персонала.

2.2.3. Здания ДОУ не должныпревышать 2 этажей. В крупных городах из-за плотности застройки и недостаткаплощадей, при согласовании с центром госсанэпиднадзора, допускается высотаздания в 3 этажа. На 3-м этаже допускается располагать групповые ячейки толькодетей старших возрастных групп, залы и иные специализированные помещения дляработы с детьми, служебно-бытовые и рекреационные помещения. Групповые ячейкидля детей ясельного возраста располагают на 1-м этаже, для детей 2 лет и старшеразмещение групповой ячейки допускается на 2-м этаже.

2.2.4. Все основныепомещения ДОУ размещают в наземных этажах. Не допускается размещать вподвальных и цокольных этажах зданий ДОУ помещения для пребывания детей ипомещения медицинского назначения. Использование помещений подвального ицокольного этажей должно осуществляться в соответствии с требованиямистроительных норм и правил и с учетом высоты стояния грунтовых вод.

2.2.5. Здания, в зависимостиот вместимости, могут иметь компактную, блочную или павильонную структуру:состоять из нескольких корпусов-павильонов, отдельно стоящих или соединенныхмежду собой отапливаемыми переходами. Неотапливаемые переходы и галереидопускаются только в IIIБ климатическом подрайоне.

2.2.6. Высота от пола допотолка основных помещений ДОУ - не менее 3 м.

2.2.7. Входы в здания должныбыть с двойными тамбурами в IB, IД климатическихподрайонах, II и III климатических районах; в IA, IБ иIГ климатических подрайонах - с тройными тамбурами; в IIIБ климатическом районе- с одним тамбуром. Глубина тамбура - не менее 1,6 м. Внутренние двери, имеющиечастичное остекление, ограждают с обеих сторон экраном из реек на уровне ростаребенка. Высота ограждения крыльца (три и более ступеней) составляет 0,8 м.Перед входом в групповую ячейку для детей ясельного возраста должны бытьоборудованы пандусы для колясок.

2.2.8. В планировочнойструктуре зданий ДОУ необходимо соблюдать принцип групповой изоляции. Групповыеячейки для детей ясельного возраста должны иметь самостоятельный вход сучастка. Допускается общий вход с общей лестницей для детей ясельных групп,размещенных на 2-м этаже, для детей дошкольного возраста - не более чем на 4 группы, независимо от их расположения в здании ДОУ.

2.2.9. В состав групповойячейки входят: раздевальная (приемная для детей ясельного возраста), групповая(игровая), спальня, буфетная, туалетная. В приемной для детей ясельноговозраста до года выделяют место для раздевания родителей и кормления грудныхдетей матерями; спальню в этих группах следует разделять на 2 зоны остекленнойперегородкой.

2.2.10. Площади помещенийгрупповой ячейки:

* раздевальная(приемная) - площадью не менее 18 м2; в IA, IБ и IГ климатическихподрайонах площадь раздевальных не менее 20 м2;
* групповая(игровая) - площадью не менее 50 м2 (для ясельных групп из расчетане менее 2,5 м2 на 1 ребенка, в дошкольных группах не менее 2,0 м2);
* буфетная- площадью не менее 3,8 м2;
* спальня- площадью не менее 50 м2 (для ясельных групп из расчета не менее1,8 м2 на 1 ребенка, для дошкольников - не менее 2,0 м2)\*.Для районов Крайнего Севера площади раздевальной (приемной) и спален детейясельного возраста должны быть увеличены на 10 %;
* туалетная- площадью не менее 16 м2 (для ясельных групп из расчета не менее0,8 м2 на 1 ребенка).

\* Для детей ясельного возраста до 1 годарекомендуется два спальных помещения.

Раздевальные для детей,групповые ячейки которых располагаются на втором и третьем этажах, допускаетсяразмещать на первом этаже в отдельных помещениях для каждой группы.

Следует предусмотретьспециальное помещение кладовых для хранения колясок, санок, велосипедов, лыж,игрушек, используемых на территории.

2.2.11. Питание детейорганизуют в помещении групповой.

Для мытья посуды в буфетнойоборудуется 3-гнездная мойка с подводкой холодной и горячейводы. Допускается 2-гнездная мойка в ДОУ, построенных по старым типовымпроектам

2.2.12. Ориентация оконпомещений по сторонам горизонта представлена в табл. [2.2.1](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i56021).

Таблица 2.2.1

|   | Расчетные географические пояса северной широты (с. ш.) |
| --- | --- |
| Севернее 60° | 60 - 45° | Южнее 45° |
| оптимальная | допустимая (в азимутах) | оптимальная | допустимая (в азимутах) | оптимальная | допустимая (в азимутах) |
| Групповая игровая | Ю | от 70 до 290° | Ю | от 85 до 275° | Ю | от 25 до 335° |
| Спальня | В | любая | В | любая | С | любая |
| Зал музыкальных и гимнастических занятий и палаты изолятора | Ю | любая | Ю | любая | Ю | любая |
| Кухня, заготовочный и доготовочный цехи | с | любая | с | любая | с | любая |
| Прогулочная веранда | в | любая | в | любая | - | - |

2.2.13. Для ограничения перегрева помещений необходимо предусмотретьсолнцезащиту при организации окон групповых, игровых, спален, залов, палатизолятора, кухни, заготовочных и доготовочных цехов, обращенных на азимуты 200- 275° для районов южнее 60 - 45° с. ш. и на азимуты 91 - 230° для районовюжнее 45° с. ш.

2.2.14. В помещенияхгрупповых (игровых) и спальнях во всех климатических районах, кроме IA, IБ,IГ климатических подрайонов, следует обеспечить естественное сквозное илиугловое проветривание. В III климатическом районе, кромегрупповых (игровых) и спален, сквозное или угловое проветривание следуетобеспечить также в помещениях кухни, постирочной, сушильной, гладильной.

2.2.15. Окна в каждомгрупповом помещении необходимо оборудовать откидными фрамугами с рычажнымиприборами (не менее чем на 50 % окон) или форточками и использовать их дляорганизации проветривания во все сезоны года. Отношение площади фрамуг кплощади пола составляет 1:50. Наружная часть фрамуг должна открываться снизу, авнутренняя - сверху.

2.2.16. Высота ограждениялестниц составляет 1,5 м при сплошном ограждении сеткой, высота поручней длядетей *-* 0,5 м, поручни для взрослых устанавливают на высоте 0,85 м.

Расстояние междувертикальными элементами в ограждении лестниц - не более 0,1 м, горизонтальныечленения в ограждениях не допускаются.

2.2.17.Туалетныепомещения делят на умывальную зону и зону санитарных узлов. В зоне умывальнойразмещают детские умывальники и огороженный трансформируемым ограждениемдушевой поддон с доступом к нему с трех сторон для проведения закаливающихпроцедур. В зоне санитарных узлов размещают унитазы.

Для детей младшегодошкольного возраста высота установки умывальников от пола до борта приборасоставляет 0,4 м, для детей среднего и старшего дошкольного возраста - 0,5 м,для душевого поддона (при высоте расположения душевой сетки над днищем поддона1,6 м) - 0,3 м.

Душевые сетки должны быть сгибким шлангом.

Туалетная для группясельного возраста оборудуется в одном помещении, где устанавливаются: 3умывальные раковины с подводкой горячей и холодной воды для детей, 1 умывальнаяраковина для персонала, шкаф для горшков и слив для их обработки, детскаяванна, хозяйственный шкаф.

В младшей дошкольной группеустанавливают 4 детских раковины и 1 умывальную раковину для взрослых, 4детских унитаза, 1 полотенцесушитель.

В старшей и подготовительнойгруппах - 4 детских и 1 умывальную раковину для взрослых, 4 детских унитаза, 1полотенцесушитель. Детские унитазы оборудуют закрывающимися кабинами беззапоров. Размер кабины для детского унитаза - 1,0×0,75 м, высота ограждениякабин - 1,2 м (от пола), не доходящие до уровня пола на 0,15 м.

При проектировании иреконструкции ДОУ в старших и подготовительных группах следует предусмотретьраздельные туалетные для мальчиков и девочек.

При отсутствии комнаты дляперсонала с санузлом, на площади детской туалетной следует предусматриватьотдельную закрытую санитарную кабину для персонала.

2.2.18. В ДОУ следуетпредусмотреть два зала: один для музыкальных, другой для физкультурных занятийплощадью не менее 75 м2 каждый. В ДОУ вместимостью до 100 местдопускается один зал, общий для музыкальных и физкультурных занятий. Занятия имероприятия в залах для музыкальных и физкультурных занятий организуют не болеечем для двух групп детей. Залы не должны быть проходными.

В них настилают полы,обладающие низкой теплопроводностью (паркет, доски, линолеум на утепленнойоснове).

При залах оборудуют кладовыедля хранения физкультурного и музыкального инвентаря площадью не менее 6 м2.

В IA, IБ и IГ климатическихподрайонах залы для музыкальных и физкультурных занятий допускаетсяиспользовать и как фотарий.

2.2.19. В зданиях ДОУ IA, IБ иIГ климатических подрайонов отапливаемые прогулочные веранды допускаетсяиспользовать и для проведения физкультурных занятий.

2.2.20. Для занятий детей сиспользованием компьютеров необходимо специальное помещение. Оптимальнаяориентация помещений для работы с компьютерами - северная, северо-восточная.Его оборудование должно соответствовать гигиеническим требованиям,предъявляемым к условиям работы с вычислительной техникой. Ввод в эксплуатациюпомещений для занятий детей с компьютерами должен осуществляться только приналичии санитарно-эпидемиологического заключения о его соответствии санитарнымправилам.

2.2.21. В зданиях ДОУдопускается размещение плавательного бассейна с ванной 3×6 (7) м или 6×10 (12,5) м и переменной глубинойот 0,6 до 0,8 м.

По периметру ваннынеобходимо оборудовать обходные дорожки шириной не менее 0,75 м, со сторонывыхода из душевых - 1,5 м. В местах выхода из душевой на обходную дорожкуустанавливают ножные ванны длиной и шириной не менее 0,8 м и глубиной 0,1 м.

В состав помещений бассейнавходят: зал с ванной, две раздевальные с душевыми и туалетом, комната тренера,комната медсестры, лаборатория анализа воды, узел управления, техническиепомещения, связанные с обслуживанием бассейна.

2.2.22. В ДОУ независимо отего вместимости следует предусмотреть медицинский блок, состоящий измедицинского кабинета, процедурной и изолятора (прилож. [4](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i456894)). Медицинскийблок размещают на первом этаже в непосредственной близости от входа в здание.Медицинский кабинет должен иметь самостоятельный вход из коридора и размещатьсясмежно с палатой (одной из палат) изолятора.

В состав изолятора входят:приемная, палаты, туалет. Число мест в палатах изолятора составляет 1,5 % отвместимости ДОУ. Его проектируют не менее чем на 2 инфекции. Палаты изолятора -одно- или двухместные. Они размещаются только в изолированных помещениях. Вприемной изолятора необходимо выделить место для раздачи пищи, мойки и храненияпосуды.

В ДОУ, построенных по старымпроектам, допускается медицинский блок, состоящий из медицинского кабинета иизолятора.

2.2.23. В зданиях ДОУследует предусмотреть служебный вход и холл площадью 12 - 18 м2.Площади служебно-бытовых помещений и их набор представлены в прилож. [5](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i486490). Всостав служебно-бытовых помещений входит методический кабинет площадью не менее12 м2.

2.2.24. В ДОУ необходимопредусматривать пищеблок, работающий на сырье или полуфабрикатах. Пищеблокразмещают на первом этаже.

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

2.2.25. В состав пищеблока,работающего на сырье, входят: горячий цех, раздаточная, холодный цех,мясорыбный цех, цех первичной обработки овощей, овощной цех, моечная кухоннойпосуды, кладовая сухих продуктов, кладовая для овощей, помещение для храненияскоро- и особо скоропортящихся продуктов с холодильными камерами (мясорыбная,гастрономия, молочно-жировая, фруктовая), загрузочная, моечная обменной тары,комната персонала, раздевалка, душевая и туалет для персонала.

2.2.26.Объемно-планировочные решения помещений пищеблока предусматриваютпоследовательность технологических процессов, исключающих встречные потокисырой и готовой продукции.

2.2.27. Для пищеблока,работающего на полуфабрикатах, следует предусмотреть: горячий цех, холодный цех(разделенные перегородкой), помещение для хранения сыпучих продуктов,холодильные камеры для хранения продуктов, моечная кухонной посуды, моечнаяобменной тары.

Пищеблок, работающий наполуфабрикатах, должен получать очищенные овощи и полуфабрикаты высокой степениготовности.

2.2.28. Моечные кухоннойпосуды и обменной тары не допускается размещать в одном помещении. Кладовые дляхранения сухих продуктов, овощей и охлаждаемые камеры изолируют от кухни. Недопускается размещать их под моечными, душевыми и санитарными узлами, а такжепроизводственными помещениями с трапами.

2.2.29. ВгородскихДОУ вместимостью 190 и более мест для вертикального транспортирования пищи на 2- 3-й этажи рекомендуется предусматривать грузовые подъемники.

2.2.30. В помещениипищеблока устанавливают оборудование, работающее на электричестве.Технологическое оборудование размещается так, чтобы обеспечивать свободный доступ кнему и соблюдение правил техники безопасности.

2.2.31. Не следуетрасполагать окна кухни, постирочной и туалетных под окнами помещений групповых(игровых) спален.

2.2.32. В ДОУ вместимостьюдо 50 мест постирочная может иметь одно помещение, свыше 50 мест - 2 помещения(стиральная и гладильная). Помещения постирочной и гладильной должны бытьсмежными, а входы (окна) для сдачи грязного и получения чистого белья -раздельными. Не следует устраивать вход в постирочную напротив входов впомещения групповых ячеек и пищеблока. Состав и площади постирочнойпредставлены в прилож. [6](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i514953).

Не следует использоватьпостирочную для стирки белья от других учреждений.

2.2.33. Изменение планировкипомещений или использование помещения ДОУ не по прямому функциональномуназначению не должно ухудшать условий пребывания детей, наносить ущерб ихздоровью и учебно-воспитательному процессу и допускается только при наличиисанитарно-эпидемиологического заключения.

*2.3.Требования к внутренней отделке помещений*

2.3.1. Стены помещений ДОУдолжны быть гладкими и иметь отделку, допускающую уборку влажным способом идезинфекцию. Их окрашивают красками или используют иные отделочные материалы,имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение

2.3.2. Стены помещенийпищеблока (кухни), буфетных, кладовой для овощей, охлаждаемых камер, моечной впомещении с ванной-бассейном, постирочной, гладильной и туалетных следуетоблицовывать глазурованной плиткой на высоту 1,5 м; в заготовочной пищеблока изалах с ваннами бассейна - на высоту 1,8 м.

2.3.3. В помещениях ДОУ,ориентированных на южные румбы горизонта, применяют отделочные материалы икраски 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. Отдельныеэлементы допускается окрашивать в более яркие цвета, но не более 25 % всейплощади помещения.

Поверхности стен помещенийдля музыкальных и гимнастических занятий следует окрашивать в светлые тона скоэффициентом отражения 0,6 - 0,8.

2.3.4. Для отделки потолковв помещениях с обычным режимом эксплуатации используют меловую или известковуюпобелки. Допускается применение водоэмульсионной краски.

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

2.3.5. Полы помещений должныбыть гладкими, нескользкими, плотно пригнанными, без щелей и дефектов; плинтуса- плотно прилегать к стенам и полу.

Полы в помещениях групповых(игровых), размещаемых на первом этаже, следует делать утепленными иотапливаемыми. В основных помещениях в качестве материалов для пола используютдерево (дощатые полы, которые покрывают масляной краской, или паркетные).Возможно покрытие полов синтетическими полимерными материалами, допускающимиобработку влажным способом и дезинфекцию.

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

В помещениях душевых ипостирочных, моечных и заготовочном цеху пищеблока полы оборудуют сливнымитрапами с соответствующими уклонами полов к отверстиям трапов.

*2.4.Требования к оборудованию помещений*

2.4.1. Оборудование основныхпомещений должно соответствовать росту и возрасту детей, учитыватьгигиенические и педагогические требования. Оборудование и мебель при наличиинеисправностей или дефектов не используются.

2.4.2. Приемные ираздевальные оборудуют шкафами для верхней одежды детей и персонала.

Шкафы для верхней одежды иобуви детей оборудуют сушильными устройствами. При их отсутствии устанавливаютспециальные сушильные шкафы.

Шкафы для одежды и обувиследует закреплять и оборудовать индивидуальными ячейками-полками для головныхуборов и крючками для верхней одежды. Каждый индивидуальный шкаф маркируется.

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

В раздевальной устанавливаютспециальный стеллаж для игрушек, используемых на прогулке.

2.4.3. В групповых для детейраннего ясельного возраста устанавливают в светлой части помещения групповойманеж размером 6,0×5,0 м с высотой ограждения -0,4 м, длинной стороной параллельно окнам и на расстоянии от них не менее 1,0м. 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 буфетнойустанавливают пеленальные столы и специальные столики с выдвижными креслами длякормления детей 8 - 12 месяцев (высота столика - 0,7 - 0,75 м, высота сиденияот верхней кромки стола - 0,2 м). Пеленальный стол располагают вблизиумывальника, над которым оборудуется вешалка для полотенец. Возле пеленальногостола устанавливают бак с крышкой для грязного белья.

2.4.4. В групповыхпомещениях для детей 1,5 лет и старше столы и стулья устанавливают по числудетей в группах: 4-местные столы - для детей младшей и средней групп, 2-местныестолы с изменяющимся наклоном крышки до 30° - для детей старшей иподготовительной групп.

2.4.5. Стулья должны быть вкомплекте со столом - одной группы мебели, которая должна быть промаркирована.Подбор мебели для детей следует проводить с учетом антропометрическихпоказателей (табл. [2.4.1](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i84471)).

Таблица 2.4.1

**Основные размеры столов и стульев для детей ясельного и дошкольноговозраста**

| 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 |

Для организации настольных игр детей 1,5 - 3 лет используют подоконныеленточные и учебные столы.

2.4.6. Для детей 1,5 - 3 летв групповых следует предусмотреть физкультурное оборудование:лестницу-стремянку (высота - 1,0 м, ширина - 0,9 м, расстояние междуперекладинами - 0,13 м), гимнастическую стенку (высота - 1,5 м, ширина - 1,3 м,расстояние между перекладинами - 0,15 м), снаряды для пролезания, ребристыедоски, гимнастические скамейки и т.п.

Физкультурное оборудование иинвентарь для детей ясельного и дошкольного возраста следует сгруппировать ввиде спортивного уголка.

2.4.7. При оборудованиигрупповой соблюдают следующие требования:

* столыдля занятий устанавливают вблизи светонесущей стены при обязательномлевостороннем освещении рабочего места;
* длялеворуких детей индивидуальные рабочие места организуют с правостороннимосвещением рабочего места;
* четырехместныестолы устанавливают не более чем в 2 ряда;
* двухместныестолы - не более чем в 3 ряда;
* расстояниемежду рядами столов - не менее 0,5 м;
* расстояниепервого ряда столов от светонесущей стены - 1 м;
* расстояниеот первых столов до настенной доски - 2,5 - 3 м, (угол рассматривания долженсоставлять не менее 45°).

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

На занятиях детейрассаживают с учетом состояния здоровья, зрения и слуха. Детей, страдающихчастыми простудными заболеваниями, следует сажать подальше от окон и дверей,детей с пониженным слухом и близорукостью - за первые столы, соответствующие ихросту.

2.4.8. Мягконабивные ипенолатексные ворсованные игрушки для детей дошкольного возраста следуетиспользовать только в качестве дидактических пособий.

2.4.9. Для показа диафильмовиспользуют стандартные проекторы и экраны с коэффициентом отражения 0,8. Высотаподвеса экрана над полом должна быть не менее 1 м и не более 1,3 м. Не следуетосуществлять показ диафильмов непосредственно на стене. Соотношение расстояния проектораот экрана и расстояния зрителей первого ряда от экрана представлено в табл. [2.4.2](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i96521).

Таблица 2.4.2

**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 |

2.4.10. Для просмотра телевизионных передач и видеофильмов используюттелевизоры с размером экрана по диагонали 59 - 69 см. Высота их установки - 1 -1,3 м. При просмотре телепередач детей располагают на расстоянии не ближе 2 - 3м и не дальше 5 - 5,5 м от экрана. Стулья устанавливают в 4 - 5 рядов (израсчета на одну группу); расстояние между рядами стульев - 0,5 - 0,6 м;рассаживают детей с учетом роста.

2.4.11. Оборудование иэксплуатация компьютерного класса (кабинета) должны соответствовать действующимсанитарным правилам.

2.4.12. При организацииэкологических пространств (уголки природы, комнаты природы, фитоогород, фитобари др.) соблюдают следующие требования:

* животныеи растения должны быть безопасны для детей и взрослых, неприхотливы посодержанию и уходу;
* размещениеаквариума, клеток, цветов не должно уменьшать уровень естественной освещенностив помещении;
* недопустимыбольные, агрессивные и непредсказуемые в своем поведении животные, а такжеядовитые и колючие растения;
* животныхпринимают с разрешения ветеринарного надзора (постановка на учет, своевременныепрививки, гигиенические процедуры);
* недопустимопринимать бродячих животных;
* подборживотных осуществляют с учетом возраста и состояния здоровья детей;
* предпочтениеследует отдавать растениям, очищающим воздух от пыли и бактерий, поглощающимвредные вещества и элиминирующим аллергены в помещении;
* дляподдержания чистоты осуществляют ежедневный уход за животными и растениями;
* уборкуза животными и уход за растениями (кроме полива) осуществляет только персоналДОУ.

Комната природы оборудуетсяс обязательной подводкой горячей и холодной воды, канализованием, устройствомстеллажей для хранения инвентаря и корма.

2.4.13. Спальни оборудуютстационарными кроватями. Кровати для детей до 3 лет должны иметь:

* длину- 120 см;
* ширину- 60 см;
* высотуограждения от пола - 95 см;
* ложе с переменной высотой отпола - на уровне 30 см и 50 см.

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

Возможность использованияновых типов облегченных трансформируемых одноуровневых кроватей допускается приналичии санитарно-эпидемиологического заключения об их соответствии действующимсанитарным правилам.

2.4.14. Длина кровати длядетей 3 - 7 лет составляет - 140 см, ширина - 60 см и высота - 30 см. Воизбежание травматизма детей стационарные двухъярусные кровати не используют. ВДОУ, выстроенных по старым типовым проектам, при отсутствии спален допускаетсяорганизовывать дневной сон для детей в групповых помещениях на раскладныхкроватях с жестким ложем.

2.4.15. Кровати расставляютс соблюдением минимальных разрывов: между длинными сторонами кроватей - 0,65 м,от наружных стен - 0,6 м, от отопительных приборов - 0,2 м, между изголовьямидвух кроватей - 0,3 м.

2.4.16. Использованиевстроенной мебели допускается при наличии санитарно-эпидемиологическогозаключения.

2.4.17. Детей следуетобеспечивать индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами,предметами личной гигиены. Одноразовые подгузники для детей раннего возрастадопускается использовать при наличии санитарно-эпидемиологического заключения осоответствии санитарным правилам.

2.4.18. В туалетныхустанавливают настенные или навесные вешалки с индивидуальными ячейками длядетских полотенец и предметов личной гигиены, хозяйственные шкафы, шкаф дляуборочного инвентаря. Все стационарное оборудование должно быть надежнозакреплено.

В туалетных для детейясельного возраста до 1,5 лет устанавливают стеллажи с ячейками для хранениягоршков. Горшки должны быть промаркированы.

Хранение одноразовыхподгузников в помещениях с повышенной влажностью воздуха не допускается.

*2.5.Требования к естественному и искусственному освещению помещений*

2.5.1. Основные помещенияДОУ должны иметь естественное освещение.

2.5.2. Неравномерностьестественного освещения основных помещений не должна превышать 3:1.

Величина коэффициентаестественной освещенности (КЕО) в групповых, спальнях, медицинской комнате,палатах изолятора, помещениях для музыкальных и физкультурных занятий, вкомпьютерном классе - не менее 1,5 %, в раздевальной - не ниже 1,0 %.

Освещение вторым светомдопускается только в помещениях туалетных, приемных и раздевальных, расположенныхв IA, IБ и IГ климатических подрайонах, II и III климатических районах.Помещения буфетных, кладовых и туалетных для персонала допускается устраиватьбез естественного освещения.

2.5.3. Светопроемы вгрупповых, игровых и спальнях оборудуют регулируемыми солнцезащитнымиустройствами. В качестве солнцезащитных устройств (СЗУ) используются жалюзивнутренние, межстекольные и наружные только вертикально направленные.Конструкция регулируемых СЗУ в исходном положении не должна уменьшатьсветоактивную площадь оконного проема и снижать нормируемую величину КЕО.Материал, используемый для жалюзи, должен быть стойким к воде, моющим идезинфицирующим средствам. В качестве СЗУ используют и тканевые шторы светлыхтонов, сочетающихся с цветом стен. Допускается использовать шторы изхлопчатобумажных тканей (поплин, штапельное полотно, репс и полотно),обладающих достаточной степенью светопропускания и хорошими светорассеивающимисвойствами.

Шторы на окнах в групповыхпомещениях не должны снижать уровень естественного освещения. Зашторивание оконв спальных помещениях допускается лишь во время сна детей, в остальное времяшторы раздвигают, обеспечивая инсоляцию помещения.

2.5.4. При одностороннемосвещении глубина групповых помещений - не более 6 м. При большей глубинепомещений необходимо двустороннее параллельное или угловое расположение окон(обеспечивающее и сквозное проветривание). Переплеты окон не должны иметьмелких решеток.

2.5.5. На подоконниках неследует размещать широколистные цветы, снижающие уровень естественногоосвещения. Высота цветов не должна превышать 15 см (от подоконника). Цветырекомендуется размещать в подвесных (на стене) или напольных цветочницахвысотой 65 - 70 см от пола и в уголках природы.

2.5.6. При проведениизанятий в условиях недостаточного естественного освещения необходимодополнительное искусственное освещение.

2.5.7. Источникиискусственного освещения должны обеспечивать достаточное и равномерноеосвещение всех помещений. Преимущество имеет люминесцентное освещение. Уровниискусственной освещенности в основных помещениях представлены в табл. [2.5.1](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i118217).

Таблица 2.5.1

**Нормативы искусственной освещенности в основных помещениях (прииспользовании люминесцентных ламп)**

| №№ | Наименование помещений | Освещенность не менее, лк | Поверхности, к которым относятся нормы освещенности |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Раздевальная (приемная) | 200 | На полу |
| Групповая (игровая), компьютерный класс | 300 | Горизонтальные поверхности на уровне 0,5 м от пола |
| Спальня, веранда | 75 | -"- |
| Зал для музыкальных и физкультурных занятий | 200 | На полу |
| Туалетная | 75 | На полу |
| Буфетная | 200 | Горизонтальные поверхности на уровне 0,8 м от пола |
| 2 | Кабинет врача | 300 | Горизонтальные поверхности на уровне 0,8 м от пола |
| Изолятор | 200 | -"- 0,5 м от пола |

При использовании ламп накаливания нормы освещенности уменьшаютсявдвое.

2.5.8. Осветительнаяарматура должна обеспечивать равномерный рассеянный свет. Выбор ламп иразмещение светильников осуществляется в соответствии с табл. [2.5.2](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i121273).

Таблица 2.5.2

**Требования к искусственному освещению основных помещений (прииспользовании люминесцентных ламп)**

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

2.5.9. При использовании ламп накаливания уровень освещенности долженсоставлять не менее 150 лк. Лампы накаливания должны иметь защитную арматуру(светильник).

Искусственное освещение впомещениях для занятий с компьютерами обеспечивают системой общего равномерногоосвещения. В качестве источников света используют лампы типа ЛБ, светильникисерии ЛПО36 с зеркализованными решетками.

2.5.10. Не следуетиспользовать в одном помещении люминесцентные лампы и лампы накаливанияодновременно. Использование новых типов ламп и/или светильников допускается приналичии санитарно-эпидемиологического заключения.

2.5.11. В помещениях спостоянным пребыванием детей закрывающиеся штепсельные розетки и выключателиустанавливают на высоте 1,8 м от пола. В залах для физкультурных занятийсветильники и окна должны иметь защитные устройства.

2.5.12. В районах севернее65° с. ш. в системе общего освещения основных помещений устанавливают источникиультрафиолетового излучения, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение осоответствии санитарным правилам. В групповых, спальнях, палатах изолятора илифотариях устанавливают 1 лампу из расчета на 5 м2 площади приэкспозиции 240 мин или на 10 м2 площади при экспозиции 480 мин втечение дня (высота подвеса 2,5 м).

2.5.13. Все источникиискусственного освещения содержат в исправном состоянии. Шумящие люминесцентныелампы следует немедленно заменять. Неисправные и перегоревшие люминесцентныелампы собирают в специально выделенном помещении и вывозят из здания ДОУ. Иххранение в помещениях и на территории ДОУ - недопустимо.

2.5.14. Чистку оконныхстекол следует производить не реже 2 раз в год, осветительной арматуры исветильников - не реже 2 раз в год.

2.5.15. В производственныхпомещениях пищеблока светильники не размещают над плитами, технологическимоборудованием, разделочными столами. Осветительные приборы должны иметьзащитную арматуру.

*2.6.Требования к отоплению и вентиляции*

2.6.1. Здания ДОУ оборудуютсистемами центрального отопления и вентиляции в соответствии с требованиями,предъявляемыми к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха вобщественных зданиях и сооружениях.

2.6.2. Теплоснабжение зданийДОУ следует предусматривать от тепловых сетей ТЭЦ, районных и местных котельныхс резервным вводом. Допускается применение автономного или газового отопления.

В сельской местности водноэтажных малокомплектных ДОУ по согласованию с учреждениямигоссанэпиднадзора и пожарной инспекции допускается печноеотопление. Не следует устанавливать железные печи.

2.6.3. В качественагревательных приборов могут использоваться: радиаторы, трубчатыенагревательные элементы, встроенные в бетонные панели.

2.6.4. Температураповерхности обогревательных приборов должна быть не более 80 °С.

Во избежание ожогов и травму детей отопительные приборы следует ограждать съемными деревянными решетками.

Не следует использоватьограждения из древесностружечных плит и других полимерных материалов.

В угловых помещенияхтемпература воздуха должна быть на 2 °С выше.

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

2.6.6. Относительнаявлажность воздуха в помещениях с пребыванием детей должна быть 40 - 60 %, вкухне и постирочной - 60 - 70 %.

2.6.7. Все помещенияежедневно и неоднократно проветриваются в отсутствие детей. Наиболееэффективное - сквозное и угловое проветривание помещений.

Длительность проветриваниязависит от температуры наружного воздуха, направления ветра, эффективностиотопительной системы.

Сквозное проветриваниепроводят не менее 10 мин через каждые 1,5 ч. Проветривание проводят вотсутствие детей и заканчивают за 30 мин до их прихода с прогулки или занятий.

При проветриваниидопускается кратковременное снижение температуры воздуха в помещении, но неболее чем на 2 - 4° (с учетом возраста детей).

Широкая односторонняяаэрация всех помещений в теплое время года допускается в присутствии детей.

Проветривание черезтуалетные комнаты не допускается.

2.6.8. В помещениях спаленсквозное проветривание проводят до укладывания детей.

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

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

2.6.9. Помещения спостоянным пребыванием детей (групповые, игровые, спальни, комнаты длямузыкальных и физкультурных занятий и др.) следует обеспечивать чистым свежимвоздухом. Кратность обмена воздуха в 1 ч представлена в табл. [2.6.1](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i145543).

Таблица 2.6.1

**Температура воздуха и кратность воздухообмена в основных помещениях**

| Помещения | Температура воздуха в °С | Кратность обмена воздуха в 1 ч |
| --- | --- | --- |
| в IА, IБ, IГ климатич. подрайонах | во II, III климатич. районах и IВ, IД подрайонах | в IА, Б, Г | в других, за исключением IА, Б, Г |
| приток | вытяжка | приток | вытяжка |
| Приемные, игровые ясельных групп: |   |   |   |   |   |   |
| - младшей | 24 | 23 - 22 | 2,5 | 1,5 | - | 1,5 |
| - средней и старшей | 23 | 22 - 21 | 2,5 | 1,5 | - | 1,5 |
| Приемные, игровые младшей дошкольной группы | 23 | 22 | 2,5 | 1,5 | - | 1,5 |
| Групповые, раздевальные - младшей, средней - старшей, подготовительной |   |   |   |   |   |   |
| - младшей, средней | 22 | 21 | 2,5 | 1,5 | - | 1,5 |
| - старшей, подготовительной | 21 | 20 |   |   |   |   |
| Спальни ясельных групп | 20 | 19 - 18 | 2,5 | 1,5 | - | 1,5 |
| Спальни дошкольных групп | 20 | 19 | 2,5 | 1,5 | - | 1,5 |
| Туалетные ясельных групп | 23 | 22 - 19 | - | 1,5 | - | 1,5 |
| Туалетные дошкольных групп | 21 | 20 | - | 1,5 | - | 1.5 |
| Залы для музыкальных и гимнастических занятий | 20 | 19 | 2,5 | 1,5 | - | 1,5 |
| Прогулочные веранды | 12 | - | по расчету, но не менее 20 м3 на 1 ребенка |
| Помещение бассейна | 29 | 29 | -"- |
| Медицинские помещения | 23 | 22 | 2,5 | 1,5 | - | 1,5 |
| Отапливаемые переходы | 18 | 15 | по расчету, но не менее 20 м3 на 1 ребенка |

2.6.10. Температура воздуха должна быть дифференцирована в зависимостиот назначения помещения и возраста детей согласно табл. [2.6.1](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i145543), [2.6.2](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i155678).

В угловых помещенияхтемпература воздуха должна быть на 2 °С выше.

Таблица 2.6.2

**Оптимальные и допустимые параметры температуры и относительной влажностивоздуха в помещениях для занятий с компьютерами**

| Оптимальные параметры | Допустимые параметры |
| --- | --- |
| температура воздуха, °С | относительная влажность, % | температура воздуха, °С | относительная влажность, % |
| 19 | 62 | 18 | 39 |
| 20 | 58 | 22 | 31 |
| 21 | 55 |   |   |

**Примечание:** скорость воздуха - не более 0,1 м/с.

2.6.11. Контроль затемпературой воздуха во всех основных помещениях пребывания детей осуществляютс помощью бытового термометра, прикрепленного на внутренней стене на высоте 0,8- 1,0 м.

2.6.12. При умереннойдвигательной активности детей их следует одевать в зависимости от температурывоздуха в помещении (табл. [2.6.3](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i162838)).

Таблица 2.6.3

**Требования кодежде детей 3 - 7 лет в помещении**

| Температура воздуха, °С | Одежда | Допустимое число слоев одежды в области туловища |
| --- | --- | --- |
| 18 - 20 | Хлопчатобумажное белье, платье из полушерстяной или толстой хлопчатобумажной ткани, колготки, для старших дошкольников гольфы, на ногах туфли | 2 - 3 |
| 21 - 22 | Хлопчатобумажное белье, платье (рубашка) из тонкой хлопчатобумажной ткани с коротким рукавом, гольфы, на ногах легкие туфли или босоножки | 2 |
| 23 и выше | Тонкое хлопчатобумажное белье или без него, легкое платье, летняя рубашка без рукавов, носки, на ногах босоножки | 1 - 2 |

*2.7.Требования к водоснабжению и канализации*

2.7.1. Здания ДОУ оборудуютсистемами хозяйственно-питьевого, противопожарного и горячего водоснабжения,канализацией и водостоками в соответствии с гигиеническими требованиями кпланировке и застройке городских и сельских поселений.

2.7.2. Учреждения должныбыть обеспечены доброкачественной питьевой водой в соответствии с действующимисанитарными правилами.

2.7.3. Водоснабжение иканализация в ДОУ должны быть централизованными.

2.7.4. При отсутствиицентрализованных сетей водопровода и канализации выбор и устройство местныхсистем водоснабжения и канализации допускается при наличиисанитарно-эпидемиологического заключения.

2.7.5. В неканализованныхрайонах ДОУ оборудуют внутренней канализацией при условии устройства местноговыгреба, с последующим вывозом стоков на очистные сооружения или устройствомместных очистных сооружений.

2.7.6. Подводкой горячей ихолодной воды обеспечивают кухню, буфетные, туалетные для детей и персонала,прачечные (постирочные), изолятор и другие помещения медицинского назначения,умывальники и водоразборные краны для хозяйственных нужд, с устройствомкранов-смесителей.

2.7.7. При отсутствиицентрализованного водоснабжения следует обеспечить механизированную подачу водыв пищеблок, изолятор и другие помещения медицинского назначения, прачечную(постирочную), туалетные всех групповых ячеек. Температура воды, подаваемой кумывальникам и душам, должна быть не ниже 37 °С и не выше 60 °С.

2.7.8. К системе горячеговодоснабжения следует присоединять нагревательные приборы, установленные вшкафах для сушки верхней одежды и обуви детей в приемных и раздевальных, атакже полотенцесушители в туалетных комнатах.

2.7.9. Допускаетсяорганизация автономной системы горячего водоснабжения.

*2.8.Требования к санитарному содержанию помещений и дезинфекционные мероприятия*

2.8.1. Все помещения 2 разав день убирают влажным способом с применением моющих средств. Уборку помещенийпроводят при открытых фрамугах или окнах.Особо тщательно моют часто загрязняющиеся поверхности (ручки дверей, шкафов,подоконники, выключатели, жесткую мебель и др.) и места скопления пыли (полы уплинтусов и под мебелью, радиаторы, арматуру осветительных приборов,вентиляционные решетки и др.).

Влажную уборку в спальняхпроводят после ночного и дневного сна, в групповых - после каждого приема пищи.

Столы в групповых помещенияхпромывают горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальнойветошью, которую простирывают, просушивают и хранят в сухом виде в специальнойпромаркированной посуде с крышкой. Стулья, пеленальные столы, манежи и другоеоборудование, а также подкладочные клеенки, клеенчатые нагрудники ежедневнопротирают горячей водой с мылом.

Воду для технических целей(уборка помещений групповой, туалета и т.д.) следует брать только изспециального крана. Отработанная вода сливается в унитаз с последующей егодезинфекцией одним из разрешенных препаратов.

2.8.2. Ковры ежедневнопылесосят и чистят влажной щеткой или выколачивают на специально отведенных дляэтого площадках, затем чистят влажной щеткой. Один раз в год их подвергаютсухой химической чистке.

2.8.3. В помещениях, гдеоборудованы уголки живой природы, проводят ежедневную влажную уборку, чисткуклеток, кормушек, замену подстилок, мытье поилок и смену в них воды. Один раз вдве недели клетки, кормушки, поилки необходимо дезинфицировать с последующейпромывкой проточной водой и высушиванием. После дезинфекции в клетку кладутчистую подстилку и корм.

2.8.4. Санитарно-техническоеоборудование подлежит обеззараживанию независимо от эпидемиологическойситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моют теплойводой с мылом ежедневно. Горшки моют после каждого пользования при помощиквачей и моющих средств. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день квачамиили щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств (прилож. [3](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i422259)).

2.8.5. Уборочный инвентарьдля туалета (тряпки, ведра, щетки) маркируют ярким цветом и хранят в туалетнойкомнате в специальном шкафу. Весь уборочный инвентарь после использованияпромывают горячей водой с моющими средствами и просушивают.

2.8.6. Дезинфицирующиерастворы (в темной посуде) и моющие средства хранят в местах, недоступныхдетям.

2.8.7. Генеральную уборкувсех помещений и оборудования проводят один раз в месяц с применением моющих идезинфицирующих средств. Окна снаружи и изнутри моют по мере загрязнения, но нереже 2 раз в год (весной и осенью).

2.8.8. При осложненииэпидемиологической ситуации в ДОУ в целях предупреждения распространенияинфекции проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиямигоссанэпиднадзора.

2.8.9. В теплое время года сцелью предупреждения залета насекомых следует засетчивать проемы окон, дверейметаллической сеткой или синтетическими материалами с размером ячеек не более 2- 2,2 мм. Для борьбы с мухами внутри помещений можно использовать механическиеметоды (липкие ленты, мухоловки). Разрешенные химические средства по борьбе смухами используют в установленном порядке.

2.8.10. Жалюзийные решеткивытяжных вентиляционных систем должны быть открыты; прикрывать их следуеттолько при резком перепаде температур воздуха помещений и наружного воздуха. Помере загрязнения их очищают от пыли.

Очистка шахт вытяжнойвентиляции проводится не реже 2 раз в год.

2.8.11. Все виды ремонтныхработ не допускается проводить при функционировании групповых ячеек.

2.8.12. Приобретенныеигрушки (за исключением мягконабивных) перед поступлением в групповые моют втечение 15 мин проточной водой (температура 37 °С) с мылом и затем высушиваютна воздухе. Во время мытья резиновых, пенополиуретановых, пенолатексных,пластизольных игрушек необходимо их тщательно отжимать.

2.8.13. Игрушки моютежедневно в конце дня, а в ясельных группах - 2 раза в день. Кукольная одеждастирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.

2.8.14. Пенолатексныеворсованые игрушки обрабатывают согласно инструкции завода-изготовителя.

2.8.15. В ДОУ не допускаетсяорганизация пунктов проката и обмена игр, игрушек и другого инвентаря.

2.8.16. Подлежат дезинфекциимедицинские инструменты многоразового пользования в соответствии с действующиминормативными документами Минздрава РФ.

Предпочтительно использоватьстерильный инструментарий разового пользования с последующим обеззараживанием иутилизацией.

2.8.17. Смену постельногобелья, полотенец проводят по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю.Все белье маркируют. Постельное белье, кроме наволочек, маркируют у ножногокрая. На каждого ребенка необходимо иметь три комплекта белья, включаяполотенца для лица и ног, и две смены наматрасников. Чистое белье доставляют вмешках и хранят в шкафах.

2.8.18. Белье послеупотребления складывают в специальный бак, ведро с крышкой, клеенчатый,пластиковый или из двойной материи мешок. Грязное белье доставляют впостирочную или в специальное помещение. Матерчатые мешки сдают в стирку,клеенчатые и пластиковые - обрабатывают горячим мыльным или содовым раствором.

2.8.19. Постельныепринадлежности: матрацы, подушки, спальные мешки следует проветриватьнепосредственно в спальнях при открытых окнах во время каждой генеральнойуборки, периодически выносить на воздух. Один раз в год постельныепринадлежности подвергаются химической чистке или обработке в дезинфекционнойкамере.

2.8.20. Мочалки для мытьядетей (число мочалок соответствует количеству детей в группе) после пользованиязамачивают в дезинфицирующем растворе в течение 15 мин, промывают протечнойводой, просушивают и хранят в чистых матерчатых мешках.

2.8.21. По меренеобходимости в ДОУ следует проводить дезинсекцию и дератизацию.

*2.9.Профилактика контагиозных гельминтозов (энтеробиоз и гименолепидоз)*

2.9.1. Для профилактикиэнтеробиоза и гименолепидоза проводят: меры по оздоровлению источников инвазиии предупреждению передачи возбудителя, гигиеническое воспитание и обучениемедицинского и другого обслуживающего персонала.

2.9.2. Выявлениеинвазированных контагиозных гельминтозами следует осуществлять одновременнымобследованием всех детей и всего персонала ДОУ один раз в год. На пораженностьострицами проводят троекратное обследование детей и сотрудников через 1 - 3дня; на пораженность карликовым цепнем - через 10 - 20 дней.

2.9.3. Всех выявленныхинвазированных регистрируют в журнале «Инфекционные заболевания» и проводятмедикаментозную терапию силами медицинского персонала ДОУ.

2.9.4. При однократномобследовании детей и сотрудников и выявлении 20 % и более инвазированныхострицами - проводят оздоровление всех детей и обслуживающего персонала ДОУ. Одновременнопроводятся мероприятия по выявлению источников заражения острицами и ихоздоровление в соответствии с порядком, установленным Минздравом России.

2.9.5. При неблагополучнойситуации по контагиозным гельминтозам профилактические мероприятия проводят какв период лечения детей, так и ближайшие 3 дня после его окончания. При этомнеобходимо:

* ежедневно2 раза (утром и вечером) проводить влажную уборку помещений с применениеммыльно-содового раствора;
* пропылесоситьили обработать камерной дезинфекцией (если невозможно облучить бактерициднымилампами в течение 30 мин на расстоянии до 25 см) ковры, дорожки, мягкие игрушкии убрать их до завершения заключительной дезинвазии;
* втечение 3 дней, начиная с первого дня лечения, одеяла, матрацы и подушкиобрабатывать пылесосом. Одеяла и постельное белье не допускается встряхивать впомещении;
* вгруппах круглосуточного пребывания ежедневно менять или проглаживать горячимутюгом нательное, постельное белье и полотенца;
* ногтина руках детей и персонала должны быть коротко острижены;
* осуществлятьнадзор за соблюдением детьми и персоналом правил личной гигиены.

2.9.6. Заключительнаядезинвазия проводится на третий день после окончания курса лечения.Одновременно производят замену песка в песочницах.

*2.10.Требования к организации питания*

2.10.1. Требования кустройству, оборудованию, содержанию пищеблока должны соответствоватьсанитарным правилам и нормам к организациям общественного питания, изготовлениюи оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья, атакже типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоках.

2.10.2. Технологическоеоборудование, инвентарь, посуду, тару изготавливают из материалов, имеющихсанитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным правилам, имаркируется для сырых и готовых продуктов. При работе технологическогооборудования должна быть исключена возможность контакта сырых и готовых купотреблению продуктов. Требования к производственному оборудованию и разделочному инвентарюпищеблоков изложены в прилож. [7](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i541408).

2.10.3. Для приготовленияпищи используют электрооборудование (соковыжималки, миксеры, протирочные машиныи т.д.) и электрические плиты. В газифицированных районах допускается установкагазовых плит. В сельских ДОУ вместимостью до 50 мест допускается применениекухонных плит на твердом топливе с топкой, выходящей в отдельное помещение. Вовновь строящихся и реконструируемых учреждениях не допускается устанавливатьплиты, работающие на угле, дровах, твердом топливе. Помещение кухни оборудуютвытяжной вентиляцией.

2.10.4. Инструкция поприменению моющих и дезинфицирующих средств обязательно доводится до сведениявсех сотрудников, использующих данное средство (с учетом конкретного режима проводимойобработки).

В буфетных, моечных столовойи кухонной посуды, а также возле всех ванн, которые используют для обработкиинвентаря, вывешивают инструкции по режиму мытья посуды и обработки инвентаря суказанием концентраций моющих и дезинфицирующих средств, используемых в данныймомент, правил приготовления рабочих растворов.

Моющие и дезинфицирующиесредства хранят в сухом, хорошо проветриваемом помещении. Растворы хранят вемкостях из темного стекла с хорошо пригнанной пробкой, избегая воздействия наних света и влаги, не более 5 дней.

2.10.5. Для мытья кухоннойпосуды используют металлические ванны типа ВМ-1, ВМ-2, ВМ-1А, ВМ-2А (не менеедвух из нержавеющей стали, алюминия, дюралюминия и др.) с подводкой к нимгорячей и холодной воды, с установкой смесителей. Температура горячей воды вточке разбора - не менее 65 °С.

Для технологических,хозяйственно-бытовых целей горячую воду из системы водяного отопления неиспользуют.

В месте присоединения ваннык канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемнойворонки.

2.10.6. Варочные котлы послеосвобождения от остатков пищи моют горячей водой не ниже 40 °С с добавлениеммоющих средств, ополаскивают горячей водой с помощью шланга с душевой насадкойи просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистуюкухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

2.10.7. Разделочные доски имелкий деревянный инвентарь: лопатки, мешалки и другое после мытья в первойванне с горячей водой (50 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячейводой с температурой не ниже 65 °С во второй ванне, обдают кипятком, а затемпросушивают на решетчатых металлических стеллажах.

Металлический инвентарьпосле мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использованияразбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

2.10.8. Столовая и чайнаяпосуда выделяется для каждой группы. Она может быть изготовлена из фаянса,фарфора (тарелки, блюдца, чашки), а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - изнержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями,трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую иприборы из алюминия.

Количество одновременноиспользуемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочномусоставу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду.

Посуду хранят в буфете.

Посуду и столовые приборымоют в 2- или 3-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждого групповогопомещения.

Столовая посуда послемеханического удаления остатков пищи моется с добавлением моющих средств(первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивается горячейпроточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкогошланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.

Чашки промывают горячейводой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивание горячейпроточной водой производят во второй ванне и просушивают.

Столовые приборы послемеханической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна)ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборыхранят в предварительно промытых металлических кассетах в вертикальномположении ручками вверх.

При возникновении случаевинфекционных заболеваний проводится обеззараживание (дезинфекция) посуды вустановленном порядке.

Для обеззараживания посудырекомендуется использование сухожарового шкафа, который устанавливают в каждойгрупповой ячейке. При его отсутствии для обеззараживания посуды в каждой группе следует иметь емкость с крышкой для замачивания посуды вдезинфицирующем растворе (прилож. [3](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i422259)).

2.10.9. В ясельных группахбутылочки после молочных смесей промывают теплой проточной водой с помощью ершаи моющих средств, затем стерилизуют в автоклаве при температуре 120 °С втечение 45 мин или кипятят в воде в течение 15 мин и хранят в промаркированнойзакрытой эмалированной посуде. Ерши после использования промывают проточнойводой и кипятят 30 мин, высушивают и хранят в сухом виде.

Соски после употребленияпромывают, замачивают в 2 %-ном растворе питьевой соды в течение 15 - 20 мин,потом промывают водой, кипятят 3 мин в воде и хранят в промаркированной емкостис закрытой крышкой.

2.10.10. Рабочие столы напищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой смоющими средствами специальной ветошью.

Мочалки, щетки для мытьяпосуды, ветошь для протирания столов при осложненной эпидситуации кипятят втечение 15 мин в воде с добавлением кальцинированной соды или замачивают вдезинфицирующем растворе, затем простирывают в конце дня с моющим средством,прополаскивают, сушат и хранят в специальной промаркированной таре.

2.10.11. Пищевые отходы напищеблоке и в группах собирают в промаркированные металлические ведра скрышками или педальные бачки, очистка которых проводится по мере заполнения ихне более чем на  объема. Ежедневно вконце дня ведра и бачки независимо от наполнения очищают с помощью шлангов надканализационными трапами, промывают 2 %-ным раствором кальцинированной соды, азатем ополаскивают горячей водой и просушивают.

2.10.12. В помещенияхпищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли и паутины,протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средствпроводят мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти ит.п. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующейдезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

2.10.13. В помещенияхпищеблока проводят санитарно-профилактические мероприятия по борьбе с мухами,тараканами и грызунами, а при их появлении - истребительные с использованиемразрешенных химических препаратов в порядке, установленном Минздравом России.

2.10.14.Питание должно обеспечивать растущий организм детей энергией и основнымипищевыми веществами. При организации питания следует соблюдать возрастныефизиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах (табл. [2.10.1](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php%22%20%5Cl%20%22i223310%22%20%5Co%20%22%D0%A2%D0%B0%D0%B1%D0%BB%D0%B8%D1%86%D0%B0%202.10.1)).

Таблица 2.10.1

**Нормы физиологических потребностей детей в пищевых веществах и** **энергии (в день)\***

| Возраст детей | Энергетическая ценность, ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| всего | в т.ч. животные | всего | всего |
| 0 - 3 мес. | 115 | 2,2 | 2,2 | 6,5 (0,7) | 13 |
| 4 - 6 мес. | 115 | 2,6 | 2,5 | 6,0 (0,7) | 13 |
| 7 - 12 мес. | 110 | 2,9 | 2,3 | 5,5 (0,7) | 13 |
| до 3 лет | 1540 | 53 | 37 | 53 | 212 |
| 3 - 7 лет | 1970 | 68 | 44 | 68 | 272 |

\*Потребности детей первого года жизни в энергии, белке, жирах, углеводах даны врасчете г/кг массы тела.

В скобках указана потребностьв линолевой кислоте (г/кг массы тела).

Величины потребностей вбелке даны для вскармливания детей материнским молоком или заменителем женскогомолока с биологической ценностью (БЦ) белкового компонента более 80 %; привскармливании молочными продуктами с БЦ менее 80 % указанные величинынеобходимо увеличить на 20 - 25 %.

2.10.15. Организация рационального питания детей предусматриваетстрогое выполнение режима. Для детей, начиная с 9-месячного возраста,оптимальным является прием пищи с интервалом не более 4 ч. В ДОУ с 10-часовымпребыванием детей организуют 3-разовое питание с усилением полдников, с12-часовым - 4-разовое; с круглосуточным - 5-разовое с дополнительным ужиномперед сном, с только ночным пребыванием - одноразовое (ужин).

Распределение общейкалорийности суточного рациона питания детей в зависимости от времени ихпребывания в ДОУ представлено в табл. [2.10.2](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i236333).

Таблица 2.10.2

| Для детей с круглосуточным пребыванием в ДОУ | Для детей с дневным пребыванием в ДОУ - 10 ч | Для детей с дневным пребыванием в ДОУ - 12,5 ч | Для детей с ночным пребыванием в ДОУ |
| --- | --- | --- | --- |
| завтрак - 25 % | завтрак - 25 % | завтрак - 25 % | ужин - 25 % |
| обед - 35 % | обед - 35 % | обед - 35 % |
| полдник - 15 % | полдник - 15 % | полдник - 20 - 25 % |
| ужин - 25 % |

В суточном рационе допускается отклонение калорийности на ± 5 %.

В ДОУ с круглосуточнымпребыванием за 1 ч до ночного сна рекомендуется выдавать детям стакан молокаили кисломолочного продукта.

Для групп кратковременногопребывания детей в ДОУ (3 - 4 ч) организуют одноразовое питание (второйзавтрак, обед или полдник), в зависимости от времени работы группы (первая иливторая половина дня), при этом рацион питания должен обеспечивать не менее 15 -25 % суточной потребности в пищевых веществах и энергии.

2.10.16. Питание детейпервого года жизни назначают индивидуально в соответствии с возрастнымифизиологическими нормативами и своевременным введением всех видов прикорма(прилож. [8](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i578573),[9](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i608927)).Молочные продукты и молочные смеси должны поступать из молочной кухни, в случаеих отсутствия следует пользоваться готовыми смесями, имеющимисанитарно-эпидемиологическое заключение. Питание, полученное из молочной кухни,хранится в холодильнике (по группам) в пределах сроков реализации. Передкормлением детей его подогревают в водяной бане (температура воды - 50 °С) втечение 5 мин или в электронагревателе для детского питания до температуры 37°С. Подогрев производят в буфетной группового помещения.

Расчет питания детям первогогода жизни проводят при поступлении в ДОУ, исходя из потребности в основныхвеществах на 1 кг массы тела (табл. [2.10.1](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i223310)), затем не реже 1раза в месяц детям с проявлениями гипотрофии, недоношенным - не реже 1 раза в10 - 15 дней.

Для каждого ребенка ввозрасте до 9 месяцев ведется лист питания, в котором отмечают фактическоеколичество съедаемой пищи по каждому виду непосредственно после кормления, стулребенка, наличие срыгиваний, рвоты, периодически (не реже 1 раза в месяц)отмечают динамику массы тела. По этим данным медицинский персонал производитрасчеты и корректировку питания. Необходимо иметь сводный лист питания группыдетей, где для каждого ребенка указаны часы кормления и назначенное питание.

2.10.17. В каждом учрежденииследует иметь примерное 10-дневное или 2-недельное меню, разработанное наоснове физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания (прилож.[10](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i642882)).Примерное меню должно быть согласовано с учреждениями госсанэпиднадзора.

Ассортимент основныхпродуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей иприготовления блюд, представлен в прилож. [11](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i676618).

Такие продукты, как хлеб,крупы, молоко, мясо, сливочное и растительное масло, сахар, овощи включают вменю ежедневно, а остальные продукты (творог, сыр, яйцо) 2 - 3 раза в неделю. Втечение декады ребенок должен получить количество продуктов в полном объемесоответственно установленным нормам.

2.10.18. На основаниипримерного 10-дневного меню составляется меню-требование установленногообразца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Рекомендуемыеобъемы порций для детей разного возраста представлены в табл. [2.10.3](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i245744).

Таблица 2.10.3

**Рекомендуемые объемы порций для детей**

| Наименование блюд | Вес (г) |
| --- | --- |
| Возраст детей |
| 1 г. - 1 г. 6 м. | 1 г. 7 м. - 3 г. | 3 г. 1 м. - 5 л. | 5 л. 1 м. - 7 л. |
| *Завтрак* |   |   |   |   |
| Каша, овощное блюдо | 130 | 150 | 180 | 200 |
| Яичное, творожное, мясное, рыбное блюдо | 50 | 60 | 70 | 80 |
| Салат овощной | 20 | 30 | 40 | 50 |
| Кофе, чай, молоко | 100 | 150 | 180 | 200 |
| *Обед* |   |   |   |   |
| Салат, закуска | 30 | 40 | 50 | 60 |
| Первое блюдо | 100 | 150 | 180 | 200 |
| Блюдо из мяса, рыбы, птицы | 50 | 60 | 70 | 80 |
| Гарнир | 100 | 120 | 130 | 150 |
| Третье блюдо (напиток) | 100 | 150 | 180 | 200 |
| *Полдник* |   |   |   |   |
| Кефир, молоко | 150 | 150 | 200 | 200 |
| Булочка, выпечка (печенье, вафли) | 40 | 60 | 70 | 90 |
| Блюдо из творога, круп, овощей | 50 | 60 | 70 | 100 |
| Свежие фрукты | 100 | 100 | 150 | 200 |
| *Ужин* |   |   |   |   |
| Овощное, творожное блюдо, каша | 150 | 180 | 200 | 250 |
| Молоко, кефир | 150 | 150 | 200 | 200 |
| Свежие фрукты | 50 | 70 | 100 | 120 |
| Хлеб на весь день: |   |   |   |   |
| пшеничный | 40 | 70 | 110 | 110 |
| ржаной | 10 | 30 | 60 | 60 |

При составлении меню следует учитывать национальные и территориальныеособенности питания населения и состояние здоровья детей.

При отсутствии каких-либопродуктов разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты всоответствии с таблицей замены продуктов (прилож. [12](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i701139)) в целях обеспеченияполноценного сбалансированного питания.

2.10.19. Зимой и весной приотсутствии свежих овощей и фруктов рекомендуется включать в меню соки,свежезамороженные овощи и фрукты при соблюдении сроков их реализации. Дляпрофилактики дефицита витаминов и микронутриентов по назначению врача-педиатра(диетолога) допускается использовать биологически активные добавки (БАД) кпище, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение, зарегистрированные в Федеральномреестре Минздрава РФ и предназначенные для использования в питании детейясельного и дошкольного возраста.

2.10.20. В целяхпрофилактики гиповитаминозов проводят искусственную витаминизацию холодныхнапитков (компот и др.) аскорбиновой кислотой (для детей 1 - 3 лет - 35 мг, 3 -6 лет - 50 мг на 1 порцию). Возможно использование поливитаминного напитка«Золотой шар» (15 г на 1 стакан воды) или поливитаминных препаратов (1 драже вдень во время или после еды).

Аскорбиновая кислотавводится в компот после его охлаждения до температуры не выше 15 °С (передреализацией).

2.10.21. Еженедельно или 1раз в 10 дней медицинский работник контролирует выполнение среднесуточной нормывыдачи продуктов на 1 ребенка и при необходимости проводит коррекцию питания вследующей декаде. Подсчет основных пищевых ингредиентов по итогам накопительнойведомости проводит медицинская сестра 1 раз в месяц (подсчитываетсякалорийность, количество белков, жиров и углеводов).

Витаминизированные блюда неподогреваются.

2.10.22. Для обеспеченияпреемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка,вывешивая ежедневное меню за время его пребывания в ДОУ.

2.10.23. Выдача готовой пищиразрешается только после снятия пробы медицинским работником с обязательной отметкойвкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражномжурнале готовых блюд. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда,указанному в меню-раскладке. При нарушениитехнологииприготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдачетолько после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.10.24. Ежедневно следуетоставлять суточную пробу готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме:порционные в полном объеме, 1 блюдо и гарниры не менее 100 г с цельюмикробиологического исследования при неблагополучной эпидемиологическойситуации. Пробу отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры исалаты в отдельную посуду) и сохраняют в течение 48 ч в специальномхолодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для хранениякисломолочных продуктов при температуре 2 - 6 °С. Контроль за правильностьюотбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинский работник.

2.10.25. Транспортированиепищевых продуктов необходимо проводить в условиях, обеспечивающих ихсохранность и предохраняющих от загрязнения (прилож. [13](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i736085)).

2.10.26. Пищевые продукты,поступающие в ДОУ, должны иметь санитарно-эпидемиологическое заключение осоответствии их санитарным правилам. Качество продуктов проверяет кладовщик имедицинский работник (бракераж сырых продуктов), последний делает запись вспециальном журнале. Не допускаются к приему в ДОУ пищевые продукты безсопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

Урожай овощей и фруктов,собранный на территории ДОУ, допустимо использовать в питании детей только приналичии санитарно-эпидемиологического заключения.

2.10.27. Особоскоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильникахпри температуре 2 - 6 °С и в соответствии с требованиями действующих санитарныхправил (прилож. [14](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i764029)). Для контроля за температурой вхолодильниках и холодильных камерах устанавливают термометры. При наличии однойхолодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны бытьстрого разграничены, с обязательным устройством специальных полок, легкоподдающихся мойке и обработке. Требования к условиям хранения продуктов изложеныв прилож. [15](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i798017).

2.10.28. Молоко фляжноенепастеризованное перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более2 - 3 мин. После кипячения его охлаждают и хранят закрытым крышкой. В случае невозможности использовать молоко тотчас же после получения, его хранятв холодильнике при температуре 4 - 6 °С.

2.10.29. При приготовлениипищи соблюдаются следующие правила:

* обработкусырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующихмаркированных разделочных досок и ножей;
* вперечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубокдля раздельного приготовления сырых и готовых продуктов;

2.10.30. При кулинарнойобработке пищевых продуктов необходимо соблюдать гигиенические требования втехнологических процессах приготовления блюд:

* котлеты,биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками обжаривают не менее 5 мин собеих сторон в нагретом до кипения жире, после чего их доводят до готовности вдуховом или жарочном шкафу при температуре 250 - 280 °С 5 - 7 мин;
* вторыеблюда из вареного мяса (кур), а также измельченное мясо, добавляемое в первоеблюдо, подвергают вторичной термической обработке - кипячению в бульоне втечение 5 - 7 мин и хранят в нем при температуре 75 °С до раздачи не более 1 ч;
* омлетыготовят слоем 2,5 - 3 см в течении 8 - 10 мин при температуре жарочного шкафа180 - 200 °С; яйцо варят 10 мин после закипания воды; яйцо перед использованиемв любые блюда предварительно обрабатывают в соответствии с требованиямисанитарных правил; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика впроизводственных цехах пищеблока ДОУ;
* сосиски,вареные колбасы обязательно отваривают (термическую обработку заканчивают после5-минутной варки с момента начала кипения);
* макаронныеизделия, рис для приготовления гарниров варят в большом объеме воды (вотношении не менее 1:6) без последующей промывки;
* творожныезапеканки изготавливают в жарочном шкафу при температуре 220 - 280 °С в течение20 - 30 мин, слой готового блюда должен иметь не более 3 - 4 см.

2.10.31. При кулинарнойобработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующиеправила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно передприготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их передваркой; свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи.

Фрукты, включая цитрусовые,перед употреблением обязательно промывают.

В целях профилактикииерсинеоза и псевдотуберкулеза не допускается предварительное замачиваниеовощей. Для приготовления салатов из сырых овощей допускается использоватьовощи урожая предыдущего года только до марта.

Овощи, предназначенные дляприготовления винегретов и салатов, варят в кожуре, охлаждают; очищают инарезают вареные овощи в холодном цехе или в варочном цехе на столе для варенойпродукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

2.10.32. С моментаприготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячейплите не более 2 - 3 ч.

Кефир, ряженку, простоквашуи другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетовили бутылок перед их раздачей.

Прокисшее молоко может бытьиспользовано только для приготовления теста.

2.10.33. В эндемичных пойоду районах используется йодированная поваренная соль, соответствующаятребованиям государственных стандартов.

2.10.34. В целяхпредупреждения возникновения и распространения пищевых токсикоинфекций:

* неиспользовать остатки пищи от предыдущего приема и пищу, приготовленнуюнакануне;
* недопускается изготовление простокваши-самокваса, творога и других кисломолочныхпродуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом из непастеризованногомолока, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев,яичницы-глазуньи, кондитерских изделий с кремом, кремов, морсов, форшмаков изсельди, изделий во фритюре, студней, паштетов, заливных блюд (мясные и рыбные).

В питании детей в ДОУкатегорически запрещается использование: грибов, фляжного (бочкового) молокабез кипячения, фляжного творога и сметаны, консервированного зеленого горошкабез термической обработки, кровяных и ливерных колбас, яиц и мяса водоплавающихптиц, рыбы, мяса, не прошедшего ветеринарный контроль, консервированныхпродуктов домашнего приготовления в герметической упаковке;консервов в банках с нарушением герметичности, бомбажных, с ржавчиной,деформированных, без этикеток; крупу, муку, сухофрукты, загрязненные различнымипримесями и зараженные амбарными вредителями; овощи и фрукты с наличием плесении признаками гнили.

2.10.35. Не следуетиспользовать в питании детей специи, острые блюда, пищевые добавкиискусственного происхождения:

* продукты,содержащие в своем составе пищевые добавки (синтетические ароматизаторы,красители) искусственного происхождения, в т.ч. безалкогольные газированныенапитки, кондитерские изделия, жевательную резинку, чипсы и др.;
* закусочныеконсервы: маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки);
* кулинарныежиры;
* сливочноемасло жирностью ниже 72 %;
* копчености;
* майонез,перец, горчицу, хрен, уксус, острые соусы, натуральный кофе.

2.10.36. В ДОУ должен бытьорганизован питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды,которая должна отвечать требованиям санитарных правил.

*2.11.Требования к медицинскому обеспечению и оценке состояния здоровья детей*

2.11.1. Медицинскоеобеспечение воспитанников ДОУ осуществляется медицинским персоналом,находящимся в штате ДОУ или территориальных лечебно-профилактическихучреждениях (по договору); организационно-методическая работа по вопросам медицинскогообеспечения осуществляется территориальными лечебно-профилактическимиучреждениями.

Медицинский персонал ДОУпроводит лечебно-профилактические и оздоровительные мероприятия. Медицинскийперсонал наряду с администрацией ДОУ контролирует режим и качество питания,соблюдение требований санитарно-эпидемиологических правил и норм.

Медицинский персоналорганизует и контролирует профилактическую и текущую дезинфекцию.

2.11.2. Медицинский кабинетдолжен быть оснащен оборудованием и инструментарием (прилож. [16](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i821695)).При наличии достаточных площадей в медицинском блокеДОУ оборудуют физиотерапевтический кабинет (прилож. [17](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i852398)).

2.11.3. Критериемэффективности лечебно-оздоровительной работы ДОУ служит улучшение состоянияздоровья детей. Оценку состояния здоровья детей проводят на основании текущихнаблюдений и по итогам профилактических осмотров.

2.11.4. Профилактическиемедицинские осмотры детей декретированных возрастов проводят в соответствии сдействующими нормативными документами и предусматривают доврачебный (на основепрограммы скрининг-тестов), педиатрический и специализированный этапы.Остальным детям ежегодно проводят скрининг-тестирование и педиатрическийосмотр. По показаниям дети осматриваются и другими врачами-специалистами.

2.11.5. Оценку физическогоразвития детей проводят 2 раза в год (осень, весна) по даннымантропометрических показателей (длина и масса тела) и для детей дошкольноговозраста дополняют результатами тестирования физической подготовленности.

2.11.6. Состояние здоровьякаждого ребенка оценивается комплексно с учетом уровня достигнутого физическогои нервно-психического развития, острой заболеваемости за год, предшествующийосмотру, наличия или отсутствия в момент обследования хронических заболеваний ичастоты их обострения, уровня функционального состояния основных системорганизма.

2.11.7. Оценка состоянияздоровья коллектива включает следующие показатели:

* общаязаболеваемость (уровень и структура);
* остраязаболеваемость (уровень и структура);
* заболеваемостьдетей в случаях, в днях на 1 ребенка;
* процентчасто болеющих детей (ЧБД);
* индексздоровья;
* процентдетей, имеющих морфофункциональные отклонения;
* процентдетей с хроническими заболеваниями;
* процентдетей, функционально незрелых к обучению в школе;
* процентдетей с нарушениями состояния здоровья, вызванными адаптацией к дошкольномуучреждению;
* распределениедетей по группам физического развития;
* распределениедетей по группам здоровья;
* процентдетей, нуждающихся в оздоровительных мероприятиях.

2.11.8. Для каждойвозрастной группы детей составляют комплексный план оздоровительныхмероприятий, направленный на снижение заболеваемости и укрепление здоровьядетей.

2.11.9. За год,предшествующий поступлению в школу, проводят медицинское обследование детей, аповторный медицинский осмотр - непосредственно перед поступлением в школу.

2.11.10. В началеучебно-воспитательного года для определения уровня развития школьно-необходимыхфункций у воспитанников подготовительных групп проводят диагностикуфункциональной готовности к обучению в школе.

Для детей, функциональнонеготовых к обучению, следует составить индивидуальный планмедико-коррекционных мероприятий, включающих лечебно-оздоровительные процедуры,занятия с логопедом, развитие общей и мелкой моторики.

Результаты первого и второгообследования, а также рекомендации в отношении начала школьного обучениязаносятся в медицинскую карту.

*2.12.Требования к организации режима дня и учебных занятий*

2.12.1. Режим дня долженсоответствовать возрастным особенностям детей и способствовать их гармоничномуразвитию. Максимальная продолжительность непрерывного бодрствования детей 3 - 7лет составляет 5,5 - 6 ч. Установленные часы приема пищи необходимо строгособлюдать в соответствии с п. [2.10.14](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i216005) настоящих правил.

В разновозрастных группахобщие режимные моменты следует начинать на 5 - 10 мин раньше с более младшимидетьми. Режим дня в разновозрастной ясельной группе следует дифференцировать:для детей до 1 года, для детей от 1 до 1,5 лет и от 1,5 до 3 лет.

2.12.2. Ежедневнаяпродолжительность прогулки детей составляет не менее 4 - 4,5 ч. Прогулкуорганизуют 2 раза в день: в первую половину - до обеда и во вторую половину дня- после дневного сна или перед уходом детей домой. При температуре воздуха ниже-15 °С и скорости ветра более 7 м/с продолжительность прогулки сокращается.Прогулка не проводится при температуре воздуха ниже -15 °С и скорости ветраболее 15 м/с для детей до 4 лет, а для детей 5 - 7 лет при температуре воздуханиже -20 °С и скорости ветра более 15 м/с (для средней полосы).

2.12.3. Во время прогулки сдетьми необходимо проводить игры и физические упражнения. Подвижные игрыпроводят в конце прогулки перед возвращением детей в помещение ДОУ.

2.12.4. Общаяпродолжительность суточного сна для детей дошкольного возраста - 12 - 12,5 ч,из которых 2,0 - 2,5 отводится дневному сну. Для детей от 1 года до 1,5 летдневной сон организуют дважды в первую и вторую половину дня общейпродолжительностью до 3,5 ч. Оптимальным является организация дневного сна навоздухе (веранды). Для детей от 1,5 до 3 лет дневной сон организуют однократнопродолжительностью не менее 3 ч. Перед сном не рекомендуется проведение подвижныхэмоциональных игр.

Детей с трудным засыпанием ичутким сном рекомендуется укладывать первыми и поднимать последними. Вразновозрастных группах более старших детей после сна поднимают раньше. Вовремя сна детей присутствие воспитателя (или его помощника) в спальнеобязательно.

2.12.5. Самостоятельнаядеятельность детей 3 - 7 лет (игры, подготовка к занятиям, личная гигиена идр.) занимает в режиме дня не менее 3 - 4 ч.

2.12.6. Администрация ДОУнесет ответственность за соответствие программ и технологий обучения ивоспитания, методов и организации учебно-воспитательного процесса возрастным ипсихофизиологическим возможностям детей.

Программы, методики и режимывоспитания и обучения в части гигиенических требований допускаются киспользованию при наличии санитарно-эпидемиологического заключения осоответствии их санитарным правилам.

2.12.7.Для детей ясельного возраста от 1,5 до 3 лет планируют не более 10 занятий в неделю (развитие речи,дидактические игры, развитие движений, музыкальные и др.) продолжительностью неболее 8 - 10 мин. Допускается проводить одно занятие в первую и одно занятие вовторую половину дня. В теплое время года максимальное число занятий проводят научастке во время прогулки. Нецелесообразно одновременно проводить занятия с группойболее 5 - 6 детей.

Максимально допустимый объемнедельной образовательной нагрузки, включая занятия по дополнительномуобразованию, для детей дошкольного возраста составляет: в младшей группе (детичетвертого года жизни) - 11 занятий, в средней группе (дети пятого года жизни) - 12, в старшей группе (дети шестого года жизни) - 15, вподготовительной (дети седьмого года жизни) - 17 занятий\*.

\* Далее по тексту возрастной состав группысохраняется.

При 6-дневной учебной неделев субботу целесообразно проводить только занятия эстетически-оздоровительногоцикла, спортивные праздники, соревнования, увеличить продолжительностьпрогулки.

Максимально допустимоеколичество занятий в первой половине дня в младшей и средней группах непревышает двух, а в старшей и подготовительной - трех. Их продолжительность длядетей 4-го года жизни - не более 15 мин, для детей 5-го года жизни - не более20 мин, для детей 6-го года жизни - не более 25 мин, а для детей 7-го годажизни - не более 30 мин. В середине занятия проводят физкультминутку. Перерывымежду занятиями - не менее 10 мин. Занятия для детей старшего дошкольноговозраста могут проводиться во второй половине дня после дневного сна, но нечаще 2 - 3 раз в неделю. Длительность этих занятий - не более 25 - 30 мин. В серединезанятия статического характера проводят физкультминутку.

При проведении занятий сиспользованием компьютеров, занятий по иностранному языку группу рекомендуетсяделить на подгруппы.

Занятия по дополнительномуобразованию (студии, кружки, секции и т.п.) для детей дошкольного возрастанедопустимо проводить за счет времени, отведенного на прогулку и дневной сон.Их проводят:

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

2.12.8. Занятияфизкультурно-оздоровительного и эстетического цикла должны занимать не менее 50% общего времени занятий.

2.12.9. Занятия, требующиеповышенной познавательной активности и умственного напряжения детей, следуетпроводить в первую половину дня и в дни наиболее высокой работоспособностидетей (вторник, среда). Для профилактики утомления детей рекомендуется сочетатьуказанные занятия с физкультурными, музыкальными занятиями, ритмикой и т.п.

2.12.10. Занятия сиспользованием компьютеров для детей 5 - 7 лет следует проводить не более одногов течение дня и не чаще трех раз в неделю в дни наиболее высокойработоспособности: во вторник, среду и четверг. После занятия с детьми проводятгимнастику для глаз. Непрерывная продолжительность работы с компьютером наразвивающих игровых занятиях для детей 5 лет не должна превышать 10 мин и длядетей 6 - 7 лет - 15 мин. Для детей, имеющих хроническую патологию,частоболеющих (более 4 раз в год), после перенесенных заболеваний в течение 2недель продолжительность занятий с компьютером должна быть сокращена для детей5 лет до 7 мин, для детей 6 лет - до 10 мин.

Для снижения утомительностикомпьютерных занятий необходимо обеспечить гигиенически рациональнуюорганизацию рабочего места: соответствие мебели росту ребенка, достаточныйуровень освещенности. Экран видеомонитора должен находиться на уровне глаз иличуть ниже, на расстоянии не ближе 50 см. Ребенок, носящий очки, должензаниматься за компьютером в них. Недопустимо использование одного компьютерадля одновременного занятия двух или более детей. Занятия детей с компьютеромпроводят в присутствии педагога или воспитателя (методиста).

2.12.11.Домашние задания воспитанникам ДОУ не задают.

2.12.12. Требования,изложенные в п.п. [2.12.7](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i277375) - [2.12.11](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i287348),необходимо выполнять и при организации занятий в группах кратковременногопребывания детей.

2.12.13. В разновозрастныхгруппах продолжительность учебных занятий следует дифференцировать взависимости от возраста ребенка. С целью соблюдения возрастных регламентовпродолжительности занятий их следует начинать со старшими детьми, постепенноподключая к занятию детей младшего возраста.

2.12.14. В середине учебногогода (январь - февраль) для воспитанников дошкольных групп организуют недельныеканикулы, во время которых проводят занятия только эстетически-оздоровительногоцикла (музыкальные, спортивные, изобразительного искусства).

В дни каникул и в летнийпериод учебные занятия не проводятся. Рекомендуется проводить спортивные иподвижные игры, спортивные праздники, экскурсии и другое, а также увеличиватьпродолжительность прогулок.

2.12.15. Непрерывнаядлительность просмотра телепередач и диафильмов в младшей и средней группах -не более 20 мин, в старшей и подготовительной - не более 30 мин. Просмотртелепередач для детей дошкольноговозраста 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 ввечернее время проводят при искусственном освещении групповой верхним светомили местным источником света (бра или настольная лампа), размещенным вне полязрения детей. Во избежание отражения солнечных бликов на экране в дневные часыокна следует закрывать легкими светлыми шторами.

2.12.16.Общественно-полезный труд детей старшей и подготовительной групп проводится вформе самообслуживания (дежурства по столовой, сервировка столов, помощь вподготовке к занятиям, уход за комнатными растениями и т.п.). Егопродолжительность не должна быть больше 20 мин в день.

*2.13.Требования к организации физического воспитания*

2.13.1. Физическоевоспитание детей должно быть направлено на улучшение состояния здоровья ифизического развития, расширение функциональных возможностей растущегоорганизма, формирование двигательных навыков и двигательных качеств.

2.13.2. Рациональныйдвигательный режим, физические упражнения и закаливающие мероприятия следуетосуществлять с учетом состояния здоровья, возрастно-половых возможностей детейи сезона года.

Организованные формыдвигательной деятельности должны включать: утреннюю гимнастику, физкультурныезанятия в помещении и на воздухе, физкультурные минутки, подвижные игры,спортивные упражнения, ритмическую гимнастику, занятия на тренажерах, плаваниеи т.п.

Следует предусмотреть объемдвигательной активности воспитанников 5 - 7 лет в организованных формахоздоровительно-воспитательной деятельности до 6 - 8 ч в неделю с учетомпсихофизиологических особенностей детей, времени года и режима работы ДОУ.

Для реализации двигательнойдеятельности детей следует использовать оборудование и инвентарь физкультурногозала и спортивных площадок (прилож. [1](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i367655), [2](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i397185), [18](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i885151)).

2.13.3. Физическоевоспитание детей первого года жизни организуют в форме индивидуальных занятий,включающих комплексы массажа и гимнастики. Врач назначает комплексы строгоиндивидуально с учетом возраста ребенка, его состояния здоровья, физического инервно-психического развития.

Врачебные назначенияобязательно фиксируют в медицинской карте ребенка.

Занятия с детьми первогогода жизни проводят с каждым ребенком индивидуально в групповом помещенииежедневно не ранее, чем через 45 мин после еды.

Длительность занятия скаждым ребенком составляет 6 - 10 мин.

Начиная с 9 месяцев, помимокомплексов гимнастики и массажа, с детьми проводят разнообразные подвижные игрыв индивидуальном порядке. Допускается объединение детей в небольшие группы (по2 - 3 ребенка).

Для индивидуальных занятийиспользуют стол высотой - 72 - 75 см, шириной - 80 см, длиной - 90 - 100 см,покрытый тонким слоем ваты, обшитой клеенкой; стол сверху накрывается пеленкой,которая меняется после каждого ребенка.

При необходимости стол можетбыть заменен деревянным или фанерным щитом, помещенным поперек детской кроваткина поднятых закрепленных боковых стенках.

2.13.4. С детьми второго итретьего года жизни занятия физическими упражнениями проводят по подгруппамвоспитатели 2 - 3 раза в неделю. Занятия с детьми второго года жизни проводят вгрупповом помещении, с детьми третьего года жизни - в групповом помещении или вфизкультурном зале.

Рекомендуемая наполняемостьгрупп на занятиях физкультурой и их длительность, в зависимости от возрастадетей, представлена в табл. [2.13.1](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i303023).

Таблица 2.13.1

**Наполняемость групп на занятиях физкультурой и их длительность взависимости от возраста детей**

|   | Возраст детей |
| --- | --- |
|   | 1 г. 3 м. - 1 г. 6 м. | 1 г. 7 м. - 2 г. | 2г. 1 м. - 2г. 11 м. | 3 г. (вторая половина учебного года) |
| Число детей | 2 - 4 | 4 - 6 | 8 - 12 | Вся группа |
| Длительность занятия, мин | 6 - 8 | 8 - 10 | 10 - 15 | 15 |

2.13.5. Физкультурные занятия для дошкольников проводят не менее 3 разв неделю. Длительность занятия зависит от возраста детей и составляет:

* вмладшей группе - 15 мин;
* всредней группе -20 мин;
* встаршей группе - 25 мин;
* вподготовительной группе - 30 мин.

Одно из трех физкультурныхзанятий для детей 5 - 7 лет следует круглогодично проводить на открытомвоздухе. Его проводят только при отсутствии у детей медицинскихпротивопоказаний и наличии у детей спортивной одежды, соответствующей погоднымусловиям.

Рекомендации к одежде длязанятий физкультурой на воздухе даны в прилож. [19](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i915991).

Занятия на открытом воздухеорганизуют с учетом местных климатических особенностей. В средней полосезанятия проводят при температуре воздуха до - 15 °С в безветренную погоду.

В дождливые, ветреные иморозные дни физкультурные занятия проводят в зале.

В теплое время года приблагоприятных метеорологических условиях максимальное число занятийфизкультурой проводят на открытом воздухе.

2.13.6. Оценку эффективностифизкультурного занятия для дошкольников проводят по показателю моторнойплотности и среднего уровня частоты сердечных сокращений (ЧСС) у детей.

Моторная плотность занятия взале (отношение времени занятия, затраченного ребенком на движения к общейпродолжительности занятия, выраженное в процентах) должна составлять не менее70 %; на воздухе - не менее 80 %.

Для обеспечениятренировочного эффекта на занятиях в зале средний уровень ЧСС у детей 3 - 4 летсоставляет - 130 - 140 уд./мин, на воздухе - 140 - 160 уд./мин; у детей 5 - 7лет - в зале 140 - 150 уд./мин; на воздухе - 150 - 160 уд./мин.

2.13.7. Оценка эффективностифизического воспитания осуществляется на основе динамики состояния здоровьядетей, развития двигательных качеств и навыков на каждом году жизни.

Тестирование физическойподготовленности дошкольников проводит воспитатель по физической культуре вначале учебного года (сентябрь - октябрь) и в конце его (апрель - май) иконтролирует методист (старший воспитатель) ДОУ. Оценку уровня физическойподготовленности медицинская сестра вносит в «Медицинскую карту».

Разрешение на проведениетестирования физической подготовленности детей дает медперсонал ДОУ.

2.13.8. Закаливание детейвключает систему мероприятий:

* элементызакаливания в повседневной жизни: умывание прохладной водой, широкая аэрацияпомещений, правильно организованная прогулка, физические упражнения, проводимыев легкой спортивной одежде в помещении и на открытом воздухе;
* специальныемероприятия: водные, воздушные и солнечные.

2.13.9. Для закаливаниядетей основные природные факторы (солнце, воздух и вода) используютдифференцированно в зависимости от возраста детей, состояния их здоровья, сучетом подготовленности персонала и материальной базы ДОУ, со строгимсоблюдением методических рекомендаций.

Закаливающие мероприятияменяют по силе и длительности в зависимости от сезона года, температуры воздухав групповых помещениях, эпидемиологической обстановки.

2.13.10. Для проведениязакаливающих мероприятий в каждой групповой ячейке необходимо иметь в наличии:

* маркированныелегкие полиэтиленовые баки (2 шт.);
* ковшна 0,5 л воды для контрастных обливаний;
* кувшиныили лейки на 2 - 2,5 л воды для общих обливаний;
* тазполиэтиленовый, глубокий с двумя ручками для местного закаливания (топтания втазу);
* индивидуальныемаркированные полотенца;
* деревянныемостики;
* махровыерукавички для сухого и влажного обтирания (после каждого обтирания рукавичкикипятят, высушивают и хранят в закрытой таре);
	+ простыни,покрывала - для массажных ковриков.

2.13.11. Для организацииплавания детей в бассейне необходимо предусмотреть рациональный набороборудования и инвентаря (прилож. [20](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i941335)).

2.13.12. В холодный периодгода занятия в бассейне предпочтительно проводить после прогулки. Припроведении занятий в бассейне перед прогулкой для предупреждения переохлаждениядетей необходимо предусмотреть промежуток времени между ними не менее 50 мин.

Температура воды в бассейне- 30 ± 1 °С, температура воздуха в зале с ванной - 29 ± 1 °С, в раздевалке сдушевой 25 - 26 °С.

Перед началом и послезанятий в бассейне организуют мытье детей под душем.

Для профилактикипереохлаждения детей занятия в бассейне не следует заканчивать холодовойнагрузкой (холодный душ, проплывание под холодной струей, топтание в ванночке схолодной водой).

2.13.13. Продолжительностьзанятия в бассейне в зависимости от возраста детей составляет:

* вмладшей группе - 15 - 20 мин,
* всредней - 20 - 25 мин,
* встаршей - 25 - 30 мин,
* вподготовительной - 25 - 30 мин.

2.13.14. При использованиисауны с целью закаливания и оздоровления детей необходимо соблюдать следующиетребования:

* площадьтермокамеры должна быть не менее 9,0 м2;
* втермокамере следует поддерживать температуру воздуха в пределах 60 - 70 °С, приотносительной влажности - 15 - 20 %;
* во время проведения процедур необходимоизбегать прямого воздействия теплового потока от калорифера на детей;
* калориферыустанавливают в специальном углублении и обязательно используют деревянныезагородки для частичного ограждения теплового потока;
* приразмещении термокамеры в помещении бассейна необходимо предусмотреть тамбур,площадью не менее 6 м2,чтобы исключить влияние влажногорежима бассейна на температурно-влажностный режим термокамеры;
* продолжительностьпервого посещения ребенком сауны не должна превышать более 3 мин;
* послепребывания в сауне ребенку следует обеспечить отдых в специальной комнате ипитье (чай, соки, минеральная вода).

Присутствие медицинскогоперсонала при проведении занятий в бассейне и при приеме детьми процедур всауне обязательно.

2.13.15. Дети могут посещатьбассейн и сауну только при наличии разрешения врача-педиатра.

2.13.16. Оздоровительнаяработа с детьми в летний период является составной частью системылечебно-профилактических мероприятий.

Для достиженияоздоровительного эффекта в летний период в режиме дня предусматриваетсямаксимальное пребывание детей на открытом воздухе, соответствующая возраступродолжительность сна и других видов отдыха.

Двигательная активность ворганизованных формах деятельности должна составлять не менее 50 % всего объемасуточной двигательной активности, а во время прогулок за территорию ДОУ - 35 -40 %.

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

2.13.17. Вся работа пофизическому воспитанию проводится с учетом состояния здоровья детей иосуществляется воспитателем по физкультуре и воспитателями групп при регулярномконтроле со стороны медицинских работников, методиста (старшего воспитателя) изаведующей ДОУ.

2.13.18. Медицинский ипедагогический контроль за организацией физического воспитания дошкольниковвключает:

* динамическиенаблюдения за состоянием здоровья и физическим развитием детей, физическойподготовленностью, функциональными возможностями детского организма;
* медико-педагогическиенаблюдения за организацией двигательного режима, методикой проведения различныхформ занятий физическими упражнениями и их воздействием на организм ребенка,контроль за осуществлением системы закаливания;
* контрольза санитарно-гигиеническим состоянием мест проведения занятий (помещение,участок), физкультурного оборудования, одежды и обуви детей;
* гигиеническоеобучение и воспитание по вопросам физического воспитания дошкольников,формирование мотивации к регулярным занятиям физкультурой;
* профилактикутравматизма.

*2.14.Требования к приему детей в дошкольные образовательные учреждения*

2.14.1. Перед поступлениемребенка в ДОУ, в т.ч. и в группы кратковременного пребывания, в ЛПУ проводятпрофилактический осмотр ребенка в соответствии с действующими нормативнымидокументами.

2.14.2. При поступленииребенка в ДОУ врач собирает у родителей дополнительные сведения об особенностяхразвития и поведения ребенка; дает оценку состояния здоровья, физического,нервно-психического развития, которые вносит в медицинскую карту ребенка идоводит до сведения воспитателей групп.

Врач наблюдает за ребенком впериод адаптации и дает индивидуальные рекомендации по режиму дня, питанию иоздоровительным мероприятиям.

2.14.3. Ежедневный утреннийприем дошкольников в учреждение проводят воспитатели, которые опрашиваютродителей о состоянии здоровья детей. Медицинская сестра по показаниямосматривает зев, кожу и измеряет температуру тела ребенка. Прием детей вясельные группы осуществляется лицом, имеющим медицинское образование.Ежедневно осматривается зев, кожные покровы, проводится измерение температуры.Выявленные при утреннем фильтре больные и дети, с подозрением на заболевание, вДОУ не принимаются; заболевшие, выявленные в течение дня, изолируются. Взависимости от состояния ребенок остается в изоляторе до прихода родителей илигоспитализируется.

2.14.4. Один раз в неделюмедицинские работники проводят осмотр детей на педикулез. Результаты осмотразаносят в специальный журнал. В случае обнаружения детей, пораженныхпедикулезом, их отправляют домой (для санации).

2.14.5. После перенесенногозаболевания, а также отсутствия более 3 дней, детей принимают в ДОУ только приналичии справки участкового врача-педиатра с указанием диагноза, длительностизаболевания, проведенного лечения, сведений об отсутствии контакта синфекционными больными, а также рекомендаций по индивидуальному режиму ребенка- реконвалесцента на первые 10 - 14 дней.

2.14.6. При переводе ребенкаиз одного ДОУ в другое врач учреждения, которое он посещал, или участковыйпедиатр составляет выписку из медицинской карты ребенка.

*2.15.Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров и личной гигиенеперсонала*

2.15.1. Все работники ДОУпроходят медицинские осмотры и обследования в установленном порядке,профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке.

Каждый работник ДОУ должениметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинскихобследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенныхинфекционных заболеваниях, сведения о прохождении гигиенической подготовки иаттестации.

Работники, уклоняющиеся отмедосмотров, профессиональной и гигиенической подготовки, не имеющие личноймедицинской книжки установленного образца с результатами медосмотров ипрофессиональной гигиенической подготовки, к работе не допускаются.

При отсутствии сведений опрофилактических прививках лица, поступающие в ДОУ, должны быть привиты всоответствии с национальным календарем профилактических прививок.

2.15.2. Персонал ДОУ долженсоблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви;оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафудля одежды; коротко стричь ногти.

Перед началом работынеобходимо тщательно вымыть руки, надеть чистый халат или другой специальныйкостюм, иметь сменную обувь; аккуратно подобрать волосы. У техническогоперсонала дополнительно должен быть фартук и косынка для раздачи пищи, фартукдля мытья посуды и специальный (темный) халат для уборки помещений.

Перед входом в туалетнуюкомнату следует снимать халат и после выхода тщательно вымыть руки с мылом;пользоваться детским туалетом персоналу запрещается.

Перед выходом из ДОУперсонал убирает халат в шкаф для спецодежды.

2.15.3. Все работникипищеблока ежедневно осматриваются медсестрой на наличие порезов, ссадин,гнойничковых заболеваний на кожных покровах и опрашиваются на наличиекатаральных явлений верхних дыхательных путей с осмотром зева, с отметкой вжурнале установленного образца.

Персонал пищеблока не долженво время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками,принимать пищу и курить на рабочем месте.

Для персонала ДОУ следуетпредусмотреть не менее 3 комплектов санитарной одежды.

2.15.4. Не допускают илинемедленно отстраняют от работы больных или при подозрении на инфекционныезаболевание работников.

*2.16.Основные мероприятия, проводимые медицинским персоналом*

2.16.1. Медицинскиеработники ДОУ проводят:

* медицинскиеосмотры детей при поступлении в учреждения с целью выявления больных, в т.ч. напедикулез;
* систематическоенаблюдение за состоянием здоровья воспитанников, особенно имеющих отклонения всостоянии здоровья;
* работупо организации профилактических осмотров воспитанников и проведениепрофилактических прививок;
* распределениедетей на медицинские группы для занятий физическим воспитанием;
* информированиеруководителей учреждения, воспитателей, методистов по физическому воспитанию осостоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями всостоянии здоровья;
* ежедневныйамбулаторный прием с целью оказания медицинской помощи (при необходимости),выявление заболевших детей, своевременную их изоляцию, оказание первоймедицинской помощи при возникновении несчастных случаев;
* сообщениев территориальные учреждения здравоохранения и центры госсанэпиднадзора ослучае инфекционных и паразитарных заболеваний среди воспитанников и персоналаучреждения в течение 2 ч после установления диагноза в установленном порядке\*;
* систематическийконтроль за санитарным состоянием и содержанием территории и всех помещений,соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом;
* организациюи проведение санитарно-противоэпидемических мероприятий;
* работупо формированию здорового образа жизни с персоналом и детьми, организацию «днейздоровья», игр, викторин на медицинскую тему;
* медицинскийконтроль за организацией физического воспитания, состоянием и содержанием местзанятий физической культурой, наблюдение за правильным проведением мероприятийпо физической культуре в зависимости от пола, возраста и состояния здоровья;
* контрольза пищеблоком и питанием детей;
* ведениемедицинской документации.

\* Суммарнаяинформация о гриппе, острых инфекциях верхних дыхательных путей,энтеробиозеежемесячно передается в центры госсанэпиднадзора.

*2.17.Требования к соблюдению санитарных правил*

2.17.1. Руководительучреждения обеспечивает:

* наличиев учреждении настоящих санитарных правил и норм идоведение ихсодержания до сотрудников учреждения;
* выполнениетребований санитарных правил и норм всеми сотрудниками учреждения;
* организациюпроизводственного и лабораторного контроля;
* необходимыеусловия для соблюдения санитарных правил и норм;
* приемна работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональнуюгигиеническую подготовку и аттестацию;
* наличиеличных медицинских книжек на каждого работника;
* своевременноепрохождение периодических медицинских обследований всеми работниками ДОУ;
* организациюкурсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программе гигиеническогообучения не реже 1 раза в 2 года;
* выполнениепостановлений, предписаний центров госсанэпиднадзора;
* условиятруда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарнымиправилами и гигиеническими нормативами;
* исправленнуюработу технологического, холодильного и другого оборудования учреждения;
* проведениепри необходимости мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
* наличиеаптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
* организациюсанитарно-гигиенической работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед,лекций.

2.17.2. Медицинский персоналДОУ осуществляет повседневный контроль за соблюдением требований санитарныхправил.

2.17.3. За нарушениесанитарного законодательства руководитель ДОУ несет ответственность в порядке,установленном Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучиинаселения» № 52-ФЗ от 30.03.99.

Приложение 1

Рекомендуемоеоборудование для игровых площадок в ясельных группах\*

| №№ п/п | Оборудование | Возраст детей |
| --- | --- | --- |
| 1 - 2 года | 2 - 3 года |
| Количество штук на групповой площадке |
| *1*. *Оборудование для спокойных игр и отдыха:* |
| 1.1 | Стол для игр | 4 - 6 | 4 - 6 |
| 1.2 | Скамья детская | 6 - 8 | 6 - 8 |
| 1.3 | Скамья для взрослых | 1 | 1 |
| 1.4 | Песочница | 2 | 2 |
| *2. Оборудование для подвижной деятельности и гимнастики:* |
| 2.5 | Горка-манеж | 1 | 1 |
| 2.6 | Секция с гимнастической лестницей |   | 1 |
| 2.7 | Секция с набором элементов для игр с мячом |   | 1 |
| 2.8 | Лестница наклонная |   | 1 |
| 2.9 | Оборудование для пролезания |   | 1 |
| 2.10 | Балансир |   | 1 |
| 2.11 | Качалка | 1 - 2 | 1 - 2 |
| 2.12 | Зонтик | 1 | 1 |
| 2.13 | Зонтик (пергола) | 1 | 1 |

\* Расстановку оборудования на групповыхплощадках производят, компонуя его в игровые комплексы.

Приложение 2

Рекомендуемоеоборудование и инвентарь для игр и физкультурных занятий на открытом воздухедетей дошкольного возраста

| № | Наименование | Размеры, масса | Кол-во |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Башня для влезания | Нижнее основание - длина 2000 ммширина 2000 ммВерхнее основание - длина 1000 ммширина 1000 ммВысота корпуса башни - 1500 - 2500 мм | 2 |
| 2 | Бум разновысокий (из 3 брусов) | Длина бруса - 2000 ммШирина рабочей поверхности - 100 - 150 ммВысота брусьев - 150, 250, 300 мм | 1 |
| 3 | Ворота для подлезания | Ширина створа - 500 ммВысота - 500 - 600 мм | 5 |
| 4 | Заборчик с вертикальными перекладинами | Длина - 2500 - 3000 ммВысота - 600 ммДиаметр перекладины 30 - 35 ммРасстояние между перекладинами - 250 - 300 мм | 2 |
| 5 | Качели подвесные |   | 2 |
| 6 | Качели-доска | Длина доски 2000 - 2500 ммШирина - 220 - 250 ммВысота над поверхностью земли - 350 - 400 мм | 2 |
| 7 | Пеньки | Диаметр - 120, 150, 200 ммВысота - 150, 250, 300 мм | 10 - 12 |
| 8 | Перекладина низкая | Высота - 1000 - 800 мм | 1 |
| 9 | Перекладина средняя | Высота - 1200 - 1000 мм | 1 |
| 10 | Перекладина высокая | Высота 1500 мм | 1 |
| 11 | Рукоходы | Длина - 2000 - 2500 ммШирина - 400 - 500 ммДиаметр перекладин - 25 - 30 ммРасстояние между перекладинами - 250 - 300 ммВысота над поверхностью земли - 1500 - 1800 мм | 2 |
| 12 | Стенка гимнастическая | Высота - 1800 - 2300 ммШирина пролета - 800 ммДиаметр перекладин - 27 - 30 мм | 4 - 5 секций |
| 13 | Стенка сплошная для лазания | Высота - 2300 ммДлина - 1500 - 1800 мм | 1 |
| 14 | Стойки для натягивания сеток, веревки | Высота - 2000 мм | 1 |
| 15 | Устройство для подвески спортивных снарядов, качелей | Длина перекладин - 3500 ммВысота над поверхностью площадки - 3000 мм | 1 |
| 16 | Фишки, конусы для разметки площадки |   | 4 - 6 |
| 17 | Щит-мишень (навесной)Щит баскетбольный | Длина - 1000 ммШирина - 1000 мм | 22 |

Приложение 3

Дезинфицирующиесредства, разрешенные к использованию в зависимости от области применения

| № | Наименование препарата | Область применения | Способ применения |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Пероксогидрат фторида калия ПФК | для текущей, заключительной и профилактической дезинфекции | обеззараживание поверхностей помещений, мебели, белья, посуды, санитарно-технического оборудования, уборочного инвентаря и т.д. проводят путем протирания, погружения и замачивания |
| 2 | Электрохимические активированные растворы натрия, получаемые в установке СТЭЛ-МТ-2: |   |   |
| Лиолит | для проведения профилактической, текущей и заключительной дезинфекции | дезинфекция посуды, игрушек, белья проводится с использованием методов погружения и замачивания в растворе |
| Католит | для предстерилизационной очистки изделий медицинского назначения |   |
| 3 | Гипохлорид натрия, вырабатываемый на электрохимической установке ЭФФЕКТ | обеззараживание объектов при проведении профилактической, текущей, заключительной дезинфекции | дезинфекцию раствором гипохлорида проводят с использованием методов погружения (посуда, игрушки, изделия медицинского назначения, предметы ухода за больными), замачивания (белье, уборочный инвентарь) и протирания поверхностей помещений, мебели, санитарно-технического оборудования |
| 4 | Доместос | для дезинфекции и чистки санитарно-технического оборудования, поверхностей помещений, белья, игрушек | дезинфекцию санитарно-технического оборудования (ванна, раковина, унитаз) проводят путем нанесения неразбавленного средства на поверхность; обеззараживание стен, дверей, пола, подоконников, мебели, горшков, игрушек проводится путем протирания поверхностей с помощью ветоши или щетки, смоченной раствором средства; дезинфекция белья проводится методом погружения в закрытую емкость с раствором средства. Способ приготовления раствора указан на упаковке |
| 5 | Электрохимические активные растворы натрия хлорида, получаемые в установке СТЭЛ-ТОЛК-120-01: |   |   |
| Лиолит | применяют для обеззараживания при проведении профилактической, текущей, заключительной дезинфекции | дезинфекцию проводят с использованием методов протирания, погружения, замачивания |
| Католит | для предстерилизационной очистки изделий медицинского назначения |   |
| 6 | Электрохимический активированный р-р натрия хлорида нейтральный анолит, получаемый в установке СТЭЛ-4Н-60-01 | для обеззараживания объектов при проведении текущей, профилактической и заключительной дезинфекции | дезинфекцию проводят с использованием методов протирания, погружения и замачивания |
| 7 | Белор | для дезинфекции санитарно-технического оборудования и белья | обеззараживание санитарно-технического оборудования (ванна, раковина, унитаз) проводят путем протирания с помощью щетки или ветоши, смоченной раствором средства; белье погружают в закрытую емкость с раствором средства |
| 8 | Амфолан Д | для дезинфекции посуды, белья, поверхностей помещений, санитарно-технического оборудования | для дезинфекции помещений рабочим раствором производят влажную обработку; посуду и белье полностью погружают в раствор средства; рабочим раствором средства моют ванну, раковину, унитаз, затем средство смывают водой |

И другие средства, разрешенные в установленном порядке.

Приложение 4

Состави площади медицинских помещений

| Помещения | ДОУ вместимостью, мест (площадь, м2) |
| --- | --- |
| до 150 | от 150 до 280 | 280 и более |
| Медицинский кабинет | 12 | 12 | 12 |
| Процедурный кабинет | 8 | 8 | 8 |
| Изолятор: |   |   |   |
| приемная | 4 | 4 | 6 |
| палата | 4 | 6 | 12 (6 + 6) |
| Туалет с местом для приготовления дезинфицирующих средств | 6 | 6 | 6 |

Приложение 5

Состави площади служебно-бытовых помещений

| Помещения | Площадь (м2) в зависимости от вместимости и количества групп |
| --- | --- |
| до 50 (1 - 2) | до 140 (4 - 6) | до 240 (8 - 9) | до 330 (12 - 14) |
| 1. Кабинет заведующего | 10 | 10 | 9 | 9 |
| 2. Кабинет завхоза | - | - | 6 | 6 |
| 3. Хозяйственная кладовая | 4 | 5 | 8 | 12 |
| 4. Кладовая чистого белья | 4 | 6 | 8 | 10 |
| 5. Комната кастелянши | - | - | - | 6 |
| 6. Столярная мастерская | - | - | 12 | 12 |
| 7. Столовая персонала | - | - | - | 10 |
| 8. Туалеты для персонала | 3 | 3 | 6 | 6 |

Приложение 6

Рекомендуемыйсостав и площади постирочной

| Помещения | Площади помещений (м2) при количестве мест в ДОУ |
| --- | --- |
| Постирочная | 2 (50) | 4 (95) | 6 (140) | 7 (190) | 12 (280) | 14 (330) |
| Стиральная | 12 | 14 | 14 | 16 | 18 | 18 |
| Гладильная | - | 10 | 10 | 12 | 12 | 12 |
| *Итого:* | 12 | 24 | 24 | 28 | 30 | 30 |

Приложение 7

Требованияк производственному оборудованию и разделочному инвентарю пищеблоков

1. Столы, предназначенныедля обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллические из нержавеющейстали или дюралюминия. Столы для обработки сырого мяса и рыбы покрываютоцинкованным железом (с закругленными углами).

2. Для разделки сырых иготовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски издеревьев твердых пород без щелей и зазоров, гладко выструганные. Разделочныедоски из пластмассы и прессованной фанеры к использованию не допускаются.

3. Доски и ножи должны бытьпромаркированы: «СМ» - сырое мясо, «СК» - сырые куры, «СР» - сырая рыба, «СО» -сырые овощи, «ВМ» - вареное мясо, «ВР» - вареная рыба, «ВО» - вареные овощи,«гастрономия», «Сельдь», «X» - хлеб, «Зелень».

4. Для приготовления ихранения готовой пищи следует использовать посуду из нержавеющей стали.Алюминиевую и дюралюминиевую посуду используют только для приготовления икратковременного хранения пищи. Компоты готовят в посуде из нержавеющей стали.Для кипячения молока выделяют отдельную посуду.

5. Количество комплектовстоловой и чайной посуды должно полностью обеспечивать одномоментную посадкудетей без дополнительной обработки посуды и приборов в течение приема пищи.

Приложение 8

Примерныесхемы вскармливания детей первого года жизни

|  |
| --- |
| *1. Схема вскармливания ребенка 2* - *3 месяцев* |
| 6 часов | женское молоко или молочная смесь | 120 - 150 мл |
| 9 час. 30 мин | женское молоко или смесь | 100 - 120 мл |
| фруктовый сок | 20 - 40 мл |
| 13 часов | женское молоко или смесь | 120 - 150 мл |
| 16 час. 30 мин | женское молоко или смесь | 100 - 120 мл |
| фруктовое пюре | 20 - 40 г |
| желток (с 3 месяцев) | http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/x008.gif шт. |
| 20 часов | женское молоко или смесь | 120 - 150 мл |
| 23 час. 30 мин | женское молоко или смесь | 120 - 150 мл |
| *2. Схема вскармливания ребенка 4 месяцев* |
| 6 часов | женское молоко или смесь | 160 мл |
| 9 час. 30 мин | овощное пюре (с 4,5 мес.) | 130 г |
| желток | http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/x010.gif шт. |
| женское молоко или смесь | 50 мл |
| фруктовый сок | 20 мл |
| 13 часов | женское молоко или смесь | 120 мл |
| фруктовое пюре | 50 г |
| 16 час. 30 мин | женское молоко или смесь | 130 мл |
| творог | 10 г |
| фруктовый сок | 30 мл |
| 20 часов | женское молоко или смесь | 160 мл |
| 23 час. 30 мин | женское молоко или смесь | 160 мл |
| *3. Схема вскармливания ребенка 5* - *6 месяцев* |
| 6 часов | женское молоко или смесь | 180 - 200 мл |
| 10 часов | каша из разных круп | 150 г |
| женское молоко или смесь | 50 мл |
| фруктовый сок | 30 мл |
| 14 часов | овощное пюре | 150 г |
| желток | http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/x011.gif шт. |
| растительное масло | 2 - 5 г |
| фруктовый сок | 20 - 40 мл |
| 18 часов | творог | 20 г |
| фруктовое пюре | 60 г |
| женское молоко | 100 - 130 мл |
| 22 часа | женское молоко или смесь | 180 - 200 мл |
| *4. Схема вскармливания ребенка 7* - *9 месяцев* |
| 6 часов | женское молоко или смесь | 200 мл |
| 10 часов | каша | 150 г |
| желток | http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/x012.gif шт. |
| растительное масло | 2 - 3 г |
| фруктовый сок | 40 мл |
| 14 часов | бульон | 10 - 30 мл |
| овощное пюре | 150 г |
| мясное пюре | 30 - 40 г |
| растительное масло | 5 г |
| фруктовый сок | 40 - 60 мл |
| кефир |   |
| 18 часов | женское молоко, кефир или смесь | 130 мл |
| творог | 40 г |
| сливки | 20 мл |
| фруктовое пюре | 40 - 50 мл |
| сухарь или печенье | 5 - 10 г |
| 22 часа | женское молоко, кефир или смесь | 200 мл |
| *5. Схема вскармливания ребенка 10* - *12 месяцев* |
| 7час. 30 мин | каша | 180 г |
| желток | http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/x013.gif шт. |
| фруктовый сок | 50 мл |
| 12 часов | салат из вареных или свежих мелкоизмельченных овощей | 20 г |
| растительное масло | 3 г |
| овощной или мясной бульон | 30 мл |
| овощное пюре | 130 г |
| мясное пюре, соте, фрикадельки | 40 - 50 г |
| сухари или хлеб | 5 г |
| фруктовый сок | 50 мл |
| 16 часов | творог | 40 г |
| сливки | 20 мл |
| фруктовое пюре | 50 - 60 г |
| кефир | 100 мл |
| печенье | 10 г |
| 20 часов | овощное пюре или каша | 100 г |
| растительное масло | 5 г |
| фруктовое пюре | 50 г |
| кефир | 100 мл |
| 20 час. 30 мин | смесь или кефир | 200 мл |

**Примечание.**Детям в возрасте 11 - 12 месяцев при отсутствии аллергии 1 - 2 раза внеделю вместо мясного пюре можно давать рыбное пюре.

Приложение 9

Примернаясхема введения продуктов и блюд прикорма при естественном вскармливании детей первого года жизни

| Наименование продуктов и блюд | Возраст, месяцы |
| --- | --- |
| 0 - 3\* | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 - 12 |
| Фруктовый сок, мл | - | 5 - 30 | 40 - 50 | 50 - 60 | 60 | 70 | 80 | 90 - 100 |
| Фруктовое пюре, г | - | 5 - 30\*\* | 40 - 50 | 50 - 60 | 60 | 70 | 80 | 90 - 100 |
| Овощное пюре, г | - | - | 10 - 100 | 150 | 150 | 170 | 180 | 200 |
| Молочная каша, г | - | - | - | 50 - 100 | 150 | 150 | 180 | 200 |
| Творог, г | - | - | - | 10 - 30 | 40 | 40 | 40 | 50 |
| Желток, шт. | - | - | - | - | 0,25 | 0,5 | 0,5 | 0,5 |
| Мясное пюре, г | - | - | - | - | - | 5 - 30 | 50 | 60 - 70 |
| Рыбное пюре, г | - | - | - | - | - | - | 5 - 30 | 30 - 60 |
| Кефир, другие кисломолочные продукты, «последующие смеси», мл | - | - | - | - |   | 200 | 200 | 400 - 500 |
| Цельное молоко, мл | - | - | 100\*\*\* | 200\*\*\* | 200\*\*\* | 200\*\*\* | 200\*\*\* | 200 |
| Сухари, печенье, г | - | - | - | - | 3 - 5 | 5 | 5 | 10 - 15 |
| Хлеб пшеничный в/с, г | - | - | - | - | - | 5 | 5 | 10 |
| Растительное масло, г | - | - | 1 - 3 | 3 | 3 | 5 | 5 | 6 |
| Сливочное масло, г\*\* | - | - | - | 1 - 4 | 4 | 4 | 5 | 6 |

\* Цифры 3, 4и т.д. означают, что данный продукт следует вводить с трех, четырех и т.д.месяцев.

\*\* Пюре вводится через 2недели после введения сока.

\*\*\* Для приготовления блюдприкорма (овощного пюре, каши и др.).

Продолжение прилож. [9](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/index.php#i613608)

| Наименование продуктов и блюд | Возраст, месяцы |   |   |
| --- | --- | --- | --- |
| 0 - 1 | 1\* | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 - 12 |
| Адаптированная молочная смесь или последующие молочные смеси | 700 - 800 | 800 - 900 | 800 - 900 | 800 - 900 | 700 | 400 | 300 - 400 | 350 | 200 - 400 | 200 - 400 |
| Фруктовый сок, мл | - | - | - | 5 - 30 | 40 - 50 | 50 - 60 | 60 | 70 | 80 | 80 - 100 |
| Фруктовое пюре, г | - | - | - | 5 - 301 | 40 - 50 | 50 - 60 | 60 | 70 | 80 | 80 - 100 |
| Овощное пюре, г | - | - | - | - | 10 - 100 | 150 | 150 | 170 | 180 | 180 - 200 |
| Молочная каша, г | - | - | - | - | - | 50 - 150 | 150 | 170 | 180 | 180 - 200 |
| Творог, г | - | - | - | - | - | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 - 50 |
| Желток, шт. | - | - | - | - | - | - | 0,25 | 0,5 | 0,5 | 0,5 |
| Мясное пюре, г | - | - | - | - | - | - | 5 - 30 | 50 | 50 | 60 - 70 |
| Рыбное пюре, г | - | - | - | - | - | - | - | - | 5 - 30 | 30 - 60 |
| Кефир, другие кисломолочные продукты, мл | - | - | - | - | - | - | 200 | 200 | 200 - 4002 | 200 - 4002 |
| Цельное молоко, мл | - | - | - | - | 1003 | 2003 | 2003 | 2003 | 200 | 200 |
| Сухари, печенье, г | - | - | - | - | - | 3 - 5 | 5 | 5 | 10 | 10 - 15 |
| Хлеб пшеничный в/с, г | - | - | - | - | - | - | - | 5 | 5 | 10 |
| Растительное масло, г3 | - | - | - | - | 1 - 3 | 3 | 5 | 5 | 5 | 6 |
| Сливочное масло, г3 | - | - | - | - | - | 1 - 4 | 4 | 5 | 5 | 6 |

\* Цифры 1,2 и т.д. означают, что данный продукт следует вводить с 1, 2 и т.д. месяцев.

1 Пюре вводится через 2 недели после введениясока.

2 В зависимости от объема адаптированной илипоследующей смеси, получаемой ребенком.

3 Для приготовления блюд прикорма (овощноепюре, каши и др.).

Приложение 10

Нормыпитания детей в детских яслях, детских садах,яслях-садах и в санаторных дошкольных учреждениях (граммов вдень на одного ребенка)

| Продукты | Для детей в возрасте | В санаторных ДОУ |
| --- | --- | --- |
| до 3 лет | от 3 до 7 лет |
| в учреждениях с пребыванием (ч) | в возрасте |
| 9 - 10,5 | 12 - 24 | 9 - 10,5 | 12 | 24 | до 3 лет | от 3 до 7 л |
| Хлеб пшеничный | 55 | 60 | 80 | 110 | 110 | 70 | 110 |
| Хлеб ржаной | 25 | 30 | 40 | 60 | 60 | 30 | 60 |
| Мука пшеничная | 16 | 16 | 20 | 25 | 25 | 16 | 25 |
| Мука картофельная | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Крупа, бобовые, макаронные изделия | 20 | 30 | 30 | 45 | 45 | 35 | 45 |
| Картофель | 120 | 150 | 190 | 220 | 220 | 150 | 250 |
| Овощи разные | 180 | 200 | 200 | 250 | 250 | 300 | 300 |
| Фрукты свежие | 90 | 130 | 60 | 60 | 150 | 250 | 300 |
| Фрукты сухие | 10 | 10 | 10 | 10 | 15 | 15 | 15 |
| Кондитерские изделия | 4 | 7 | 10 | 10 | 10 | 10 | 15 |
| Сахар | 35 | 50 | 45 | 55 | 55 | 50 | 60 |
| Масло сливочное | 12 | 17 | 20 | 23 | 25 | 30 | 35 |
| Масло растительное | 5 | 6 | 7 | 9 | 9 | 6 | 10 |
| Яйцо (штук) | 0,25 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 1 | 1 |
| Молоко | 500 | 600 | 420 | 500 | 500 | 700 | 700 |
| Творог | 40 | 50 | 40 | 40 | 50 | 50 | 75 |
| Мясо | 60 | 85 | 100 | 100 | 100 | 120 | 160 |
| Рыба | 20 | 25 | 45 | 50 | 50 | 25 | 70 |
| Сметана | 5 | 5 | 5 | 10 | 15 | 20 | 25 |
| Сыр | 3 | 3 | 5 | 5 | 5 | 10 | 10 |
| Чай | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 |
| Кофе злаковый | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 1 | 2 |
| Соль | 2 | 2 | 0 | 5 | 8 | 5 | 8 |
| Дрожжи | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |

Приложение 11

Ассортиментосновных продуктов питания, рекомендуемыхдля использования в питании детей и подростков организованныхколлективов

*Мясо и мясопродукты:*

* говядинаI категории,
* телятина,
* мясоптицы (курица, индейка),
* мясокролика,
* сосискии сардельки (говяжьи), не чаще, чем 1 - 2 раза в неделю);
* колбасывареные (докторская, отдельная и др.), не чаще 1 - 2 раз в неделю, послетепловой обработки;
* субпродукты(печень говяжья, язык).

*Рыба и рыбопродукты -* треска, хек, минтай, ледянаярыба, судак, сельдь (соленая).

*Яйца куриные -* в виде омлетов или в вареномвиде.

*Молоко и молочные продукты:*

* молоко(2,5, 3,2, 3,5 %-ной жирности), пастеризованное, стерилизованное, сухое;
* сгущенноемолоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;
* творог(9 и 18 %-ной жирности; 0,5 %-ной жирности - при отсутствии творога болеевысокой жирности) - после термической обработки;
* сырнеострых сортов (твердый, мягкий, плавленый, колбасный без специй);
* сметана(10, 15, 30 %-ной жирности) - после термической обработки;
* кефир;
* йогурты(предпочтительнее: не подвергшиеся термической обработке - «живые», молочные исливочные);
* ряженка,варенец, бифидок и др. кисломолочные продукты промышленного выпуска;
* сливки(10, 20 и 30 %-ной жирности).

*Пищевые жиры:*

* сливочноемасло (в т.ч. крестьянское);
* растительноемасло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированное; рапсовое,оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда; ограничено дляобжаривания в смеси с маргарином;

*Кондитерские изделия:*

* конфеты(предпочтительнее зефир, пастила, мармелад), карамель, шоколадные - не чащеодного раза в неделю;
1. галеты,печенья, крекеры, вафли, кексы (предпочтительнее с минимальным количествомпищевых ароматизаторов);
2. пирожные,торты (песочные и бисквитные, без крема);
3. джемы,варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.

*Овощи:*

* картофель,капуста белокочанная, капуста цветная, морковь, свекла, огурцы, томаты,кабачки, патиссоны, лук, чеснок (для детей дошкольного возраста с учетоминдивидуальной переносимости), петрушка, укроп, сельдерей, томатная паста,томат-пюре.

*Фрукты:*

* яблоки,груши, бананы, ягоды (за исключением клубники);
* цитрусовые(апельсины, мандарины, лимоны) с учетом индивидуальной переносимости;
* сухофрукты.

*Бобовые:* горох, фасоль, соя.

*Соки и напитки:*

* натуральныеотечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и смякотью), предпочтительно в мелкоштучной упаковке;
* напиткипромышленного выпуска на основе натуральных фруктов;
* витаминизированныенапитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;
* кофе(суррогатный), какао, чай.

*Консервы:*

* говядинатушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд);
* лосось,сайра (для приготовления супов);
* компоты,фрукты дольками, баклажанная и кабачковая икра;
* зеленыйгорошек;
* томатыи огурцы стерилизованные.

*Хлеб, крупы, макаронныеизделия -* всевиды без ограничения.

Дополнительно при наличиифинансовых возможностей в питании детей могут использоваться:

* икраосетровая и лососевая зернистая (не чаще 1 раза в 2 недели);
* рыбасоленая красная (предпочтительнее горбуша, кета) - не чаще 1 раза в 2 недели;
* тропическиефрукты (манго, киви, гуава и др.) - с учетом индивидуальной переносимости.

Приложение 12

Таблицазамены некоторых продуктов

| Продукт | Масса, г | Продукт-заменитель | Масса, г |
| --- | --- | --- | --- |
| Мясо говядины | 100 | Мясо кролика | 96 |
| Печень говяжья | 116 |
| Печень свиная | 107 |
| Куры I категории | 110 |
| Куры II категории | 97 |
| Рыба (треска) | 125 |
| Творог | 120 |
| Молоко цельное | 100 | Молоко сухое цельное в герметической упаковке | 11 |
| Молоко сухое обезжиренное | 7,5 |
| Молоко сгущенное с сахаром | 40 |
| Творог 9 %-ный | 17 |
| Мясо (говядина I кат.) | 14 |
| Мясо (говядина II кат.) | 17 |
| Рыба (треска) | 17,5 |
| Сыр Российский | 12,5 |
| Яйцо куриное | 22 |
| Творог 9 %-ный | 100 | Мясо говядина | 83 |
| Рыба (треска) | 105 |
| Яйцо куриное (1 шт.) | 41 | Творог | 31 |
| Мясо (говядина) | 26 |
| Рыба (треска) | 30 |
| Молоко цельное | 186 |
| Сыр Российский | 20 |
| Яичный порошок | 11,5 |
| Рыба (треска) | 100 | Мясо (говядина) | 87 |
| Творог | 105 |
| Картофель | 100 | Капуста белокочанная | 111 |
| Капуста цветная | 80 |
| Морковь | 154 |
| Свекла | 118 |
| Бобы (фасоль) | 33 |
| Горошек зеленый | 409 |
| Горошек зеленый консервированный | 64 |
| Кабачки | 300 |
| Яблоки свежие | 100 | Яблоки консервированные | 200 |
| Сок яблочный | 90 |
| Сок виноградный | 133 |
| Сок сливовый | 133 |
| Сухофрукты: |   |
| яблоки | 12 |
| чернослив | 17 |
| курага | 8 |
| изюм | 22 |

Приложение 13

Требованияк транспортированию пищевых продуктов

1. Транспортирование скоропортящихсяпродуктов производят в закрытой маркированной таре. В теплое время годаскоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым илиизотермическим транспортом (1 ч без льда и 3 ч при наличии льда),обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортирования. Выделяемыйдля перевозки продуктов транспорт должен иметь санитарный паспорт. Кузовавтотранспорта изнутри обивают материалом, легко поддающимся санитарнойобработке, и оборудуют стеллажами.

2. Лица, сопровождающие продовольственноесырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку ивыгрузку, пользуются санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), имеют личнуюмедицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинскихосмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональнойгигиенической подготовки и аттестации.

3. Транспортные средства дляперевозки продуктов содержат в чистоте. Их нельзя использовать для перевозкилюдей и других товаров.

4. Ежедневную санитарнуюобработку транспорта для перевозки продуктов проводит водитель машины,дезинфекцию - 1 раз в 10 дней.

5. Тара, в которой привозятпродукты с базы, должна быть промаркирована и использоваться строго поназначению. Клеенчатые и другие мешки, металлические и деревянные ящики, кадки,бидоны, фляги и пр. после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2%-ным раствором кальцинированной соды (20 г препарата на 1 л воды), ошпариватькипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению. Их обработкупроводят в специально выделенном помещении. Не допускается использовать дляперевозки продуктов кухонное оборудование.

Приложение 14

Срокихранения и реализации особо скоропортящихся продуктов

| Наименование продукта | Сроки хранения и реализации при температуре 2 - 6° не более, ч |
| --- | --- |
| Мясные крупнокусковые полуфабрикаты | 48 |
| Печень замороженная | 48 |
| Печень охлажденная | 24 |
| Мясо птицы, кролика охлажденное | 48 |
| Мясо птицы, кролика замороженное | 72 |
| Колбасы вареные: |   |
| высшего сорта | 72 |
| первого сорта | 48 |
| Сосиски, сардельки мясные высшего, первого и второго сорта | 48 |
| Молоко пастеризованное, сливки, ацидофилин | 36 |
| Кефир | 36 |
| Простокваша | 24 |
| Творог жирный, обезжиренный, диетический | 36 |
| Сметана | 72 |
| Сырково-творожные изделия | 36 при температуре 0 - 2° |
| Сыры сливочные в коробочках: |   |
| из полистирола и других полимерных материалов - сладкий и фруктовый, | 48 |
| острый, советский | 72 |
| Рыба всех наименований охлажденная | 24 при температуре 0 - 2° |
| Рыба и рыбные товары всех наименований мороженые | 48 при температуре 0 - 2° |
| Овощи отварные неочищенные | 6 |

Приложение 15

Требованияк условиям хранения продуктов

1. Мороженое мясо хранят на стеллажахи подтоварниках. Субпродукты хранят в таре поставщика на стеллажах илиподтоварниках.

2. Птицу мороженую илиохлажденную хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

3. Рыбу мороженую (филерыбное) хранят на стеллажах или подтоварниках в таре поставщика.

4. Молоко фляжное илибутылочное следует хранить в той же таре, в которой оно поступило.

5. Масло сливочное хранят наполках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.Крупные сыры - на чистых стеллажах (при укладывании сыров один на другой междуними должны быть прокладки из картона или фанеры), мелкие сыры хранят на полкахв потребительской таре. Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускаетсяоставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом. Яйцо в коробах хранят наподтоварниках в сухих прохладных помещениях.

6. Крупу, муку, макаронныеизделия хранят в сухом помещении в мешках, картонных коробках на подтоварниках,либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной ипродуктами должно быть не менее 20 см.

7. Ржаной и пшеничный хлебхранят раздельно на стеллажах и в шкафах; при расстоянии нижней полки от полане менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборкемест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протираюттканью, смоченной 1 %-ным раствором столового уксуса.

8. Картофель и корнеплодыхранят в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях;квашеные, соленые овощи - в бочках, при температуре не выше 10 °С. Плоды изелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12 °С.

9. Продукты, имеющиеспецифический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от другихпродуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, сахар,соль).

Приложение 16

Примерныйперечень оборудования и инструментария медицинского кабинета ДОУ

| Наименование | К-во, шт. |
| --- | --- |
| Письменный стол | 1 |
| Стулья | 4 - 6 |
| Кушетка | 1 |
| Шкаф канцелярский | 1 - 2 |
| Шкаф аптечный | 1 |
| Медицинский столик со стеклянной крышкой: |   |
| а) с набором прививочного инструментария | 1 |
| б) со средствами для оказания неотложной помощи | 1 |
| Холодильник (для вакцин и медикаментов) | 1 |
| Умывальная раковина (умывальник) | 1 |
| Ведро с педальной крышкой | 1 |
| Весы медицинские | 1 |
| Ростомер | 1 |
| Динамометр ручной детский (до 10 кг, до 30 кг) | 2 |
| Лампа настольная для офтальмологического и оториноларингологического обследования | 1 |
| Таблица для определения остроты зрения, помещенная в аппарат Ротта | 1 |
| Очки в детской оправе (Дрр 56 - 58 мм) с линзами в 1 дптр | 1 |
| Тонометр с детской манжеткой | 1 |
| Фонендоскоп | 2 |
| Бикс маленький | 2 |
| Бикс большой | 2 |
| Жгут резиновый | 4 - 6 |
| Шприцы одноразовые с иглами: 2,0 куб. и 5,0 куб. | по 10 |
| 10,0 куб. | 5 |
| Пинцет | 1 |
| Термометр медицинский | 20 - 25 |
| Ножницы | 2 |
| Грелка резиновая | 1 - 2 |
| Пузырь для льда | 1 - 2 |
| Лоток почкообразный | 5 |
| Шпатель металлический | 40 |
| Шины (Крамера, Дитерихса, пластмассовые, для верхних конечностей) | 1 |
| Спирометр | 1 |
| Кварц тубусный | 1 |
| Плантограф деревянный | 1 |

Приложение 17

Примерныйперечень оборудования физиотерапевтического кабинета

1. Аппарат УВЧ-терапии

2. Аппарат УЗТ -ультразвуковой терапии

3. Ингалятор паровой

4. Ингалятор Муссон

5. Лампа «Соллюкс» -настольная

6. Лампа кварцеваяпортативная

7. Люстра Чижевского(переносная)

8. Облучатель бактерицидныйпортативный

9. Облучатель бактерицидный

10. Стол-кушетка массажная

11. Установка «МАРЕМЕД» -для увлажнения и обогащениявоздуха микроэлементами

Приложение 18

Рекомендуемоеоборудование для физкультурных залов

| № | Наименование | Размеры, масса | Кол-во |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Батут детский | Диаметр - 1000 - 1200 мм | 2 |
| 2 | Беговая дорожка (детский тренажер) |   | 2 |
| 3 | Бревно гимнастическое напольное | Длина - 2400 ммШирина верхней поверхности - 100 мм Высота - 150 мм | 1 |
| 4 | Велотренажер детский |   | 2 |
| 5 | Гантели детские | Вес - 250 г, 500 г | 20 |
| 6 | Гиря полая детская | Вес - 500 г | 4 |
| 7 | Диск «Здоровье» детский |   | 10 |
| 8 | Диск плоский | Диаметр - 230 ммВысота - 30 мм | 12 |
| 9 | Доска гладкая с зацепами | Длина - 2500 ммШирина - 200 ммВысота - 30 мм | 2 |
| 10 | Доска с ребристой поверхностью | Длина - 1500 ммШирина - 200 ммВысота - 30 мм | 2 |
| 11 | Дорожка-балансир (лестница веревочная напольная) | Длина - 2350 ммШирина - 330 ммДиаметр реек - 5 - 6 мм | 1 |
| 12 | Дорожка-змейка (канат) | Длина - 2000 ммДиаметр - 60 мм | 2 |
| 13 | Дорожка-мат | Длина - 1800 мм | 1 |
| 14 | Дуга большая | Высота - 500 ммШирина - 500 мм | 3 |
| 15 | Дуга малая | Высота - 300 ммШирина - 500 мм | 2 |
| 16 | Канат гладкий | Длина - 2700 - 3000 мм | 2 |
| 17 | Канат с узлами | Длина - 2300 ммДиаметр - 26 ммРасстояние между узлами - 380 мм | 1 |
| 18 | Качалка-мостик | Длина - 2000 ммШирина - 400 ммВысота - 630 ммДиаметр реек - 26 ммРасстояние между рейками - 50 - 60 мм | 1 |
| 19 | Кегли (набор) |   | 2 |
| 20 | Кольцеброс (набор) |   | 2 |
| 21 | Кольцо плоское | Диаметр - 180 мм | 10 |
| 22 | Кольцо мягкое | Диаметр - 130 мм | 10 |
| 23 | Контейнер для хранения мячей передвижной |   | 1 |
| 24 | Куб деревянный малый | Ребро - 200 мм | 10 |
| 25 | Куб деревянный большой | Ребро - 400 мм | 4 |
| 26 | Лента короткая | Длина - 500 - 600 мм | 40 |
| 27 | Лента длинная | Длина - 1150 - 1200 мм | 20 |
| 28 | Лестница веревочная | Длина - 2700 - 3000 ммШирина - 400 ммДиаметр перекладин - 30 мм | 2 |
| 29 | Лестница деревянная с зацепами | Длина - 2400 ммШирина - 400 ммДиаметр перекладины - 30 мм Расстояние между перекл. - 220 - 250 мм | 1 |
| 30 | Массажеры разные: «Колибри», мяч-массажер и др. |   | 4 - 620 |
| 31 | Мат большой | Длина - 2000 ммШирина - 1380 ммВысота - 70 мм | 1 |
| 32 | Мат малый | Длина - 1000 ммШирина - 1000 ммВысота - 70 мм | 2 |
| 33 | Мат складывающийся | Длина - 2000 ммШирина - 1000 ммВысота - 70 мм | 1 |
| 34 | Мат с разметками | Длина - 1900 ммШирина - 1380 ммВысота - 100 мм | 2 |
| 35 | Мешочек с грузом малый | Масса - 150 - 200 г | 20 |
| 36 | Мешочек с грузом большой | Масса - 400 г | 20 |
| 37 | Мишень навесная | Длина - 600 ммШирина - 600 ммТолщина - 15 мм | 2 |
| 38 | Мячи большие | Диаметр - 200 - 250 мм | 10 |
| 39 | Мячи средние | 100 - 120 мм | 20 |
| 40 | Мячи малые | 60 - 80 мм | 20 |
| 41 | Мячи для мини-баскетбола | 180 - 200 мм | 4 |
| 42 | Мячи утяжеленные (надувные) | Масса - 0,5 кг1,0 кг | 2010 |
| 43 | Обруч малый | Диаметр - 550 - 600 мм | 20 |
| 44 | Обруч большой | 1000 мм | 4 - 6 |
| 45 | Обруч плоский | 320 мм450 мм550 мм | 121212 |
| 46 | Палка гимнастическая короткая | Длина - 750 мм | 20 |
| 47 | Палка гимнастическаядлинная | Длина - 2500 - 3000 мм | 4 |
| 48 | Ролик гимнастический |   | 12 |
| 49 | Скакалка короткая | Длина - 1200 - 1500 мм | 20 |
| 50 | Скакалка длинная | 3000 мм | 2 |
| 51 | Скамейка | Длина - 3000 ммШирина - 240 ммВысота - 300 мм | 6 |
| 52 | Стенка гимнастическая деревянная | Высота - 2700 ммШирина пролета - 800 ммДиаметр рейки - 30 ммРасстояние между рейками - 220 мм | 4 - 6 пролетов |
| 53 | Стойки переносные (для прыжков) | Высота - 1300 ммДиаметр - 25 - 30 ммДиаметр основания - 240 мм | 1 компл. |
| 54 | Уголок передвижной с набором мелких пособий |   | 1 компл. |
| 55 | Фишки, конусы для разметки игрового поля, площадки |   | 6 |
| 56 | Шары-мячи фибропластиковые | Диаметр - 350 - 400 мм200 - 250 мм100 - 125 мм60 - 80 мм | 10202020 |
| 57 | Шары-мячи прозрачные, с наполнителями | 500 - 550 мм | 4 |
| 58 | Шест гимнастический | Высота - 2700 - 3000 ммДиаметр - 40 мм | 2 |
| 59 | Шнур короткий плетеный, длинный | Длина - 750 мм15000 - 20000 мм | 202 |
| 60 | Щит баскетбольный навесной с корзиной | Длина - 590 ммШирина - 450 ммВнутренний диаметр корзины - 450 мм Длина сетки - 400 мм | 2 |
| 61 | Эспандер детский |   | 10 |

Приложение 19

Рекомендациик одежде при проведении физкультурных занятий на воздухе

| Температура воздуха при скорости ветра 0,1 - 0,6м/с | Одежда (число слоев) | Одежда и обувь |
| --- | --- | --- |
| 20 °С и выше | http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/x015.gif\* | Трусы, майка, носки, спортивные туфли |
| от 15 до 19 °С | http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/x017.gif | Хлопчатобумажный трикотажный тонкий спортивный костюм, майка, трусы, носки, спортивные туфли |
| от 10 до 14 °С | http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/x018.gif | Хлопчатобумажный трикотажный спортивный костюм, майка, трусы, носки, спортивные туфли (кеды) |
| от 3 до 9 °С | http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/x019.gif | Тренировочный костюм с начесом, майка, трусы, хлопчатобумажные носки, кроссовки (кеды), шерстяная шапочка на хлопчатобумажной подкладке |
| от 2 до *-*5 °С | http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/x021.gif | Тренировочный костюм с начесом, футболка с длинными рукавами, майка, трусы, колготки, шерстяные носки, шерстяная шапка на хлопчатобумажной подкладке, кроссовки (кеды) |
| от -6 до -11 °С | http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/x022.gif | Тренировочный костюм с начесом, фланелевая рубашка, майка, трусы, колготки, шерстяные носки, кроссовки (кеды), шерстяная шапка на хлопчатобумажной подкладке, варежки |
| от -12 до -15 °С | http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/41/41665/x024.gif | Ветровка (куртка из ткани типа болонья), тренировочный костюм с начесом, фланелевая рубашка, майка, трусы, колготки, шерстяные носки, кроссовки, шерстяная шапка на хлопчатобумажной подкладке, варежки |

\* В числителе указано число слоев одежды вышепояса, в знаменателе - ниже пояса.

Кроссовки (кеды) должны бытьна 1 - 2 размера больше и в них обязательно следует проложить стельку из фетра,сукна или войлока.

Если дети недостаточнозакалены, то при морозе от -7 до -15 °С первое время следует под спортивныйкостюм надевать шерстяную кофту, а на ноги - мягкие сапожки из кожи иливойлока.

Приложение 20

Рекомендуемоеоборудование и инвентарь для бассейна

| № | Наименование | Количество |
| --- | --- | --- |
| 1 | Длинные разделительные дорожки с яркой маркировкой через 1 м длиной 12,5 м | 2 - 3 |
| 2 | Дорожка резиновая длиной 5 м | 1 - 2 |
| 3 | Дорожка для профилактики плоскостопия из 5 ковриков с шипами (длина коврика - 0,3 м) | 1 |
| 4 | Короткие разделительные дорожки длиной 6 - 8 м | 5 - 11 |
| 5 | Плавательные доски разных размеров | 25 |
| 6 | Игрушки, предметы - плавающие различных форм и размеров | 30 |
| 7 | Игрушки и предметы - тонущие различных форм и размеров | 30 |
| 8 | Игрушки и предметы с изменяющейся плавучестью | 30 |
| 9 | Круг спасательный детский облегченный весом 0,5 - 1,0 кг |   |
| 10 | Коврик резиновый | 8 |
| 11 | Комплект (ласты, дыхательная трубка, маска) | 25 |
| 12 | Нарукавники разных размеров | 25 |
| 13 | Лопатки для рук разных размеров | 25 |
| 14 | Гимнастическая палка | 25 |
| 15 | Поролоновые палки (нудолсы) разных размеров | 10 |
| 16 | Соединительные трубки (муфты) к поролоновым палкам разных размеров | 20 |
| 17 | Пластины плавающие с отворотами для соединения с палками | 10 |
| 18 | Вставки разных размеров для соединения ног | 25 |
| 19 | Плавки-поплавки | 25 |
| 20 | Лестница (трап) для спуска в ванну, выполненную заподлицо с бортами | 1 |
| 21 | Съемные горки на бортах бассейна |   |
| 22 | Откидные поручни длиной 1 - 1,5 м по обеим сторонам бортов ванны | 12 |
| 23 | Пол погружаемый, подвижной для бассейна с глубокой ванной | 1 |
| 24 | Шесты пластмассовые длиной 3 м | 2 - 4 |
| 25 | Надувные круги разных размеров | 25 |
| 26 | Мячи резиновые разных размеров | 30 |
| 27 | Обручи плавающие (горизонтальные) | 10 |
| 28 | Обручи с грузами (вертикальные) | 10 |
| 29 | Пластина пенопластовая прямоугольная с отверстиями для палок (соединяющих пластины) | 2 |
| 30 | Разделительный блок (для выделения части бассейна) | 1 |
| 31 | Поплавок цветной (флажок) | 4 |
| 32 | Скат-лоток подвесной (для скатывания в воду) | 2 |
| 33 | Очки для плавания | 25 |
| 34 | Поворотные, съемные фиксаторы для удержания обучающихся в воде на месте | 25 |
| 35 | Контактные элементы для обучения способам брасс и дельфин | 25 |
| 36 | Пояс с петлей для обучения плаванию | 25 |
| 37 | Судейский свисток | 2 |
| 38 | Секундомер | 2 |
| 39 | Часы-секундомер на стене | 1 |
| 40 | Термометр комнатный | 4 |
| 41 | Термометр для воды | 2 |

Библиографическиеданные

1. Федеральный закон № 53-ФЗот 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

2. Федеральный закон «Обобразовании».

3. Федеральный закон № 29-ФЗот 02.01.00 «О качестве и безопасности продуктов питания».

4. Федеральный закон № 157-ФЗот 10.09.98 «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» (с изменениями от07.08.00).

5. Федеральный закон №134-ФЗ от 08.08.01 «О защите прав юридических лиц и индивидуальныхпредпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)».

6. Типовое положение одошкольном образовательном учреждении, утв. постановлением Правительства РФ01.07.95 № 677.

7. Изменения и дополнения,вносимые в Типовое положение о дошкольном образовательном учреждении, утв.постановлением Правительства РФ 14.02.97 № 179.

8. ПостановлениеПравительства Российской Федерации № 554 от 24.07.00 «Об утверждении Положенияо государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации иПоложения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании».

9. Приказ Минздрава РФ иМинобразования РФ «О совершенствовании системы медицинского обеспечения детей вобщеобразовательных учреждениях» от 30.06.92 № 186/272.

10. Приказ Министерстваздравоохранения и медицинской промышленности Российской Федерации «Об утвержденииинструкции по проведению профилактических осмотров детей дошкольного ишкольного возрастов на основе медико-экономических нормативов» № 60 от14.03.95.

11. Приказ Минздрава РФ «Овременных отраслевых стандартах объема медицинской помощи детям» № 151 от07.05.98.

12. Приказ Минздрава РФ «Обутверждении Медицинской карты ребенка для образовательных учреждений» № 241 от03.07.00.

13. Приказ Минздрава РФ «Онациональном календаре профилактических прививок и календаре профилактических прививокпо эпидемическим показаниям» № 229 от 27.06.01.

14. Приказ Минздрава РФ «Опорядке проведения предварительных и периодических медицинских осмотров имедицинских регламентах допуска к профессии» № 90 от 14.03.96.

15. Приказ МинобразованияРоссии, Минздрава России, Госкомспорта России и РАО от 16 июля 2002 г. №2715/227/166/19 «О совершенствовании процесса физического воспитания вобразовательных учреждениях Российской Федерации».

16. Руководство Р 1.1.004-94«Государственная система санитарно-эпидемиологического нормирования РФ. Общиетребования к построению, изложению и оформлению санитарно-гигиенических иэпидемиологических нормативных и методических документов», утвержденноеГоскомсанэпиднадзором РФ 09.02.94.

17. ГОСТ19301.1-94 - ГОСТ19301.3-94 «Мебель детская дошкольная. Функциональные размеры».

18. [СНиП 23-05-95](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/1/1898/index.php) «Естественноеи искусственное освещение».

19. СанПиН 42-123-4117-86«Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».

20. [СанПиН2.1.4.1074-01](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9742/index.php) «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству водыцентрализованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

21. [СанПиН2.2.2-542-96](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/5/5223/index.php) «Гигиенические требования к видеодисплейным терминалам,персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы».

22. [СанПиН2.1.2.729-99](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/6/6149/index.php) «Полимерные и полимерсодержащие строительные материалы, изделияи конструкции. Гигиенические требования безопасности».

23. [СанПиН2.1.2.1188-03](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/11/11719/index.php) «Плавательные бассейны. Гигиенические требования кустройству, эксплуатации и качеству воды. Контроль качества».

24. [СанПиН2.3.6.1079-01](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/index.php) «Санитарно-эпидемиологические требования к организациямобщественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевыхпродуктов и продовольственного сырья».

25. СанПиН 3.2.569-96«Профилактика паразитарных заболеваний на территории Российской Федерации».

26. СанПиН 2.3.2.1078-01«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья ипищевых продуктов».

27. СанПиН 3.1.084-96,3.1.086-96, 3.1.087-96, 3.1.094-96 «Профилактика и борьба с заразнымиболезнями, общими для человека и животных» (разделы «Общие положения»,«Сальмонеллез», «Кампилобактериоз», «Иерсиниоз»).

28. Нормы физиологическихпотребностей в пищевых веществах и энергии для детей и подростков (в день),утв. Главным государственным санитарным врачом Минздрава РФ 29.05.91 № 5786-91.

29. СанПиН3.5.2.541-448-88-51-96 «Требования к организации и проведению мероприятий поуничтожению бытовых насекомых и комаров в подвальных помещениях».

30. СП 3.1/3.2.558-96 «Общиетребования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний».

31. [СанПиН2.2.1./2.1.1.1031-01](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9054/index.php) «Санитарно-защитные зоны и санитарная классификацияпредприятий, сооружений и иных объектов».

32. [СП1.1.1058-01](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9747/index.php) «Организация и проведение производственного контроля засоблюдением правил и выполнением санитарно-противоэпидемических(профилактических) мероприятий».

33. Медицинские рекомендации«Основные принципы организации питания детей раннего и дошкольного возраста»Бюллетень Госкомитета СССР по народному образованию, 1990 г. №№ 8 - 10; 1991 г.№№ 1 - 12.

34. Инструкция повитаминизации молока и готовых блюд в дошкольных, школьных, детскихлечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях премиксом 730/4, утв.МЗ РФ 18.02.94, № 06-15/3-15.

35. Методическое пособие«Организация медицинского контроля за развитием и здоровьем дошкольников ишкольников на основе массовых скрининг-тестов и их оздоровление в условияхдетского сада, школы». М., 1993.

36. Методические указания«Комплексная система закаливания дошкольников». М., 1993.

37. Методические указания«Современные принципы и методы вскармливания детей первого года жизни», утв. МЗРФ в 1999 г. № 225.

38. Методическиерекомендации «Клиника, диагностика и лечение, профилактика энтеробиоза игеминолепидоза», утв. МЗ СССР 19.10.81 № 28-6/7.

39. Информационное письмоМинздрава РФ «Профилактическая витаминизация детей дошкольных, школьных,лечебно-профилактических учреждений и в домашних условиях», 1994.

40. Справочное [пособиек МГСН 4.07-96](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/5/5381/index.php) «Дошкольные учреждения», 1997.

41. СП 3.1.1.1117-02«Профилактика острых кишечных инфекций».

42. Методические указания [МУ2.1.7.730-99](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/6/6862/index.php) «Гигиеническая оценка качества почвы населенных мест».

43. Нормы питания в детскихяслях, детских садах, санаторных дошкольных учреждениях (на 1 человека в день),утв. постановлением СМ СССР от 12.04.84 № 317.