

Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам дошкольного воспитания и обучения детей"

Утративший силу

Приказ Министра национальной экономики Республики Казахстан от 17 марта 2015 года № 217. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 6 мая 2015 года № 10975. Утратил силу приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 августа 2017 года № 615.

Сноска. Утратил силу приказом Министра здравоохранения РК от 17.08.2017 № 615 (вводится в действие по истечении двадцати одного календарного дня после дня его первого официального опубликования).

В соответствии с пунктом 6 статьи 144 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года "О здоровье народа и системе здравоохранения",
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить прилагаемые Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам дошкольного воспитания и обучения детей".

2. Комитету по защите прав потребителей Министерства национальной экономики Республики Казахстан обеспечить в установленном законодательством порядке:

1) государственную регистрацию настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан;

2) в течение десяти календарных дней после государственной регистрации настоящего приказа его направление на официальное опубликование в периодических печатных изданиях и в информационно-правовой системе "Эділет";

3) размещение настоящего приказа на официальном интернет-ресурсе Министерства национальной экономики Республики Казахстан.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на курирующего вице-министра национальной экономики Республики Казахстан.

4. Настоящий приказ вводится в действие по истечении десяти календарных дней со дня его первого официального опубликования.

Министр

национальной экономики

Республики Казахстан

Е. Досаев

"СОГЛАСОВАН"

Министр образования и науки
Республики Казахстан
_____ А. Саринжипов

"__" _____ 2015 года

"СОГЛАСОВАН"

Министр здравоохранения
и социального развития
Республики Казахстан
_____ Т. Дуйсенова

"__" _____ 2015 года

Утверждены
приказом Министра
национальной экономики
Республики Казахстан
от 17 марта 2015 года № 217

Санитарные правила

"Санитарно-эпидемиологические требования к объектам дошкольного воспитания и обучения детей"

1. Общие положения

1. Настоящие Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам дошкольного воспитания и обучения детей" (далее – Санитарные правила) разработаны в соответствии с пунктом 6 статьи 144 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года "О здоровье народа и системе здравоохранения" (далее – Кодекс), и устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к проектированию, строительству, реконструкции, ремонту, вводу в эксплуатацию, водоснабжению, канализации, отоплению, освещению, вентиляции, микроклимату, содержанию и эксплуатации, к условиям воспитания и обучения, проживания, организации питания, медицинского обслуживания детей, а также к гигиеническому воспитанию (личной гигиене) персонала на объектах дошкольного воспитания и обучения всех видов и типов независимо от форм собственности и ведомственной подчиненности с полным, неполным (кратковременным), круглосуточным пребыванием детей.

2. Настоящие Санитарные правила распространяются на объекты дошкольного воспитания и обучения детей (далее совместно именуемые – объекты), осуществляющие следующую деятельность:

1) дошкольное воспитание и обучение - государственные и частные ясли-сады, детские сады, семейные ясли-сады, санаторные ясли-сады, комплексы "школа-детский сад", дошкольные мини-центры (далее совместно именуемые – ДО);

2) воспитание и организацию мест проживания детей - дома ребенка, приюты ;

3) организацию питания детей независимо от форм собственности объектов.

3. Юридические и физические лица, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей, перед началом деятельности (оказание образовательных услуг, в том числе воспитание и обучение, проживание, питание, медицинское обслуживание) получают санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их требованиям настоящих Санитарных правил.

4. Контроль выполнения настоящих Санитарных правил осуществляет ведомство государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

5. При проведении государственного санитарно-эпидемиологического надзора объектов проводятся лабораторно-инструментальные исследования в соответствии с приложением 1 к настоящим Санитарным правилам.

6. В настоящих Санитарных правилах использованы следующие понятия:

1) специальные дошкольные организации – организации, реализующие специальные образовательные учебные программы, разработанные на основе общеобразовательных учебных программ дошкольного воспитания и обучения в соответствии с государственным общеобразовательным стандартом дошкольного воспитания и обучения;

2) специальная одежда – комплект защитной одежды персонала, предназначенный для защиты сырья, вспомогательных материалов и готового продукта от загрязнения механическими частицами, микроорганизмами и других загрязнений (костюм или халат, косынка, колпак, фартук и др.);

3) ДО с кратковременным пребыванием детей – ДО с пребыванием детей не более 4-х часов без организации питания и сна;

4) бракераж – оценка качества продуктов питания и готовых блюд по органолептическим показателям;

5) заготовочная – помещение, где производится подготовка продовольственного сырья и выработка полуфабрикатов;

6) доготовочная – помещение, в котором осуществляется приготовление готовой пищевой продукции из полуфабрикатов;

7) физическое воспитание – сфера деятельности, направленная на укрепление здоровья и развитие физических способностей человека;

8) срок годности – период, до истечения которого пищевая продукция считается безопасной для использования по назначению при соблюдении условий процессов (стадий) производства (изготовления), оборота пищевой продукции;

9) полуфабрикаты – сырые продукты питания, предварительно подготовленные к тепловой обработке;

10) инсоляция – нормируемый показатель солнечной радиации для гигиенической оценки помещения;

11) климатическая зона – территория, выделяемая по климатическим признакам (температура, влажность);

12) режим дня – установленный порядок дня в ДО;

13) общественное питание – деятельность, связанная с производством, переработкой, реализацией и организацией потребления продуктов питания;

14) предшкольные классы – классы осуществляющие подготовку детей к обучению в школе;

15) дошкольные мини-центры – ДО с количеством мест до 50, размещаемые в отдельно стоящем здании, в многоквартирном жилом доме, а также во встроено–пристроенных помещениях;

16) дошкольное воспитание и обучение – развитие физических, личностных, интеллектуальных качеств детей, формирование ключевых компетентностей, необходимых для обеспечения их социальной успешности и конкурентоспособности на протяжении всей жизни;

17) дошкольная организация (далее - ДО) - организация образования, обеспечивающая воспитание, обучение, развитие, присмотр, уход и оздоровление детей в возрасте от одного года до достижения школьного возраста ;

18) оптимальные микроклиматические условия – сочетание количественных показателей микроклимата, которые при длительном и систематическом воздействии на детей обеспечивают сохранение нормального теплового состояния организма без напряжения механизмов терморегуляции;

19) срок хранения – период, в течение которого пищевой продукт при соблюдении установленных условий хранения сохраняет все свои свойства, указанные в нормативных документах;

20) санитарно-дворовые установки (далее - СДУ) – не канализованный туалет , расположенный на территории объекта, на расстоянии не менее 25 метров (далее – м) от зданий, имеющий надземную часть и выгребную яму. Надземные помещения сооружают из плотно пригнанных материалов (досок, кирпичей, блоков). Выгреб выполнен из водонепроницаемого материала. Глубина выгребов зависит от уровня грунтовых вод, но не более 3 м;

21) дом ребенка – государственное учреждение, предназначенное для воспитания и оказания медицинской помощи детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, детям от молодых матерей, рожденных вне брака, а также детям с дефектами умственного и физического развития;

22) септик – сооружение для очистки небольших количеств бытовых сточных вод, представляющий собой подземный отстойник горизонтального типа, состоящий из одного или нескольких камер, через которые протекает сточная жидкость;

23) утренний фильтр – профилактическое мероприятие, направленное на предупреждение заноса инфекционного заболевания;

24) товарное соседство – условия, исключающие совместное хранение и реализацию сырых и готовых продуктов, предотвращающие их загрязнение и проникновение посторонних запахов, отражающихся на качестве товара;

25) скоропортящиеся пищевые продукты – пищевые продукты, требующие специальных условий транспортировки, хранения и реализации в строго регламентируемые сроки;

26) технологическое оборудование – совокупность механизмов, машин, устройств, приборов, необходимых для работы производства;

27) наполняемость групп – нормируемое количество детей в группе;

28) групповая изоляция – изоляция групп от административно-хозяйственных, бытовых помещений и друг от друга;

29) групповая ячейка – набор помещений для детей одной группы в ДО;

30) загрузочная – место приема продовольственного сырья и пищевых продуктов;

31) рациональное питание – сбалансированное питание, с учетом физиологических и возрастных норм питания;

32) маломобильные группы населения – инвалиды, с нарушениями и заболеваниями опорно-двигательного аппарата, передвигающиеся на креслах-колясках и/или с помощью других вспомогательных средств, а также слабовидящие и/или лишенные зрения граждане, передвигающиеся с помощью сопровождающих.

2. Санитарно-эпидемиологические требования к территории объектов

7. Проектирование, строительство, реконструкция и ввод в эксплуатацию объектов осуществляется при наличии санитарно-эпидемиологического заключения ведомства государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

8. Площади земельных участков ДО нормируются требованиями Строительных норм и правил Республики Казахстан "Дошкольные объекты образования" (далее - СНиП ДОО), "Дома и интернаты для детей-инвалидов".

9. ДО с кратковременным пребыванием детей, размещаемых в многоквартирных жилых домах, в частных домовладениях, во встроенно-пристроенных помещениях могут не иметь отдельного земельного участка.

10. Территория участка объектов с целью предупреждения проникновения бродячих животных ограждается.

11. На территории не высаживают деревья и кустарники, дающие при цветении опушенные семена.

12. Въезды и входы на участок объекта, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам, к площадкам для мусоросборников, к санитарно-дворовым установкам покрываются асфальтом, бетоном или другим твердым покрытием, доступным для очистки.

13. Мусоросборники оборудуются плотно закрывающимися крышками, устанавливаются на площадке с твердым покрытием, доступным для очистки и дезинфекции, огражденной с трех сторон, на расстоянии не менее 25 м от зданий. Для сбора мусора объектов, размещаемых на первых этажах многоквартирного жилого дома, во встроенно-пристроенных помещениях, по согласованию с территориальным подразделением ведомства государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения мусоросборники устанавливаются на расстоянии не менее 15 м от здания и/или используются общие мусоросборники.

14. Территория объекта и территория за ее ограждением в радиусе 5 м содержится в чистоте.

15. На территории объектов выделяются зоны размещения основного здания (-ий), хозяйственная и групповых площадок. Дополнительное зонирование территории предусматривается в зависимости от профиля объекта.

16. Территория хозяйственной зоны имеет твердое покрытие, допускающее очистку и дезинфекцию.

17. Наружное осветительное оборудование здания объекта должно обеспечивать равномерный рассеянный свет территории.

18. Групповые площадки дома ребенка и ДО предусматриваются отдельными для каждой детской группы. Групповые площадки домов ребенка предусматриваются площадью 7,5 м² на одно место в группах ясельного возраста

и 7,2 м² в дошкольных. Размеры групповых площадок ДО принимаются не менее 6 м² на одно место. Все площадки изолируют друг от друга зелеными насаждениями (кустарниками).

19. На каждой групповой площадке предусматривается теневой навес из расчета 1,6 кв.м. на 1 место в группе для защиты от солнца и осадков. Пол теневых навесов предусматривается деревянным. В IV климатическом поясе и III Б подрайоне теневые навесы ограждают с двух сторон.

20. Групповые площадки дома ребенка и ДО имеют удобную связь с выходами из помещений, соответствующих групповым ячейкам в здании. Площадки для детей ясельного возраста в ДО размещаются в непосредственной близости от выходов из помещений этих групп.

21. Оборудование на групповых и спортивных площадках должно устанавливаться соответственно росту и возрасту детей. Покрытие поверхности оборудования предусматривается из водостойкого материала.

22. Покрытие игровых площадок для детей ясельного возраста предусматривается травяное, для дошкольного возраста - травяное или утрамбованное грунтовое, укрепленное песчаной подсыпкой или мелкой каменной крошкой. Для покрытия дорожек и тротуаров применяется тротуарная плитка и другие материалы, доступные для очистки.

3. Санитарно-эпидемиологические требования к проектированию, строительству, реконструкции, ремонту, вводу в эксплуатацию объектов

23. ДО размещаются в отдельно стоящих зданиях или могут быть встроены (встроено-пристроены) в многоквартирные жилые дома.

24. На первых этажах жилых домов, а также во встроено-пристроенных помещениях размещаются ДО с кратковременным пребыванием детей, если иное не предусмотрено заданием на проектирование. ДО в многоквартирных жилых домах размещаются не выше первого этажа.

25. В здании и на участке домов ребенка и ДО соблюдается принцип групповой изоляции от административно-хозяйственных, бытовых помещений и друг от друга. В состав групповой ячейки для детей групп ясельного возраста входят приемная, игровая, спальня, буфетная, туалетная;

дошкольных групп - раздевальная, игровая, туалетная, буфетная, спальня.

По заданию на проектирование в ДО допускается совмещение спальни с групповой в соответствии с требованиями СНиП ДОО.

В дошкольных мини-центрах допускается устройство общей раздевальной.

26. Специализированные медицинские и стоматологические кабинеты, прачечные, бассейны, учебные классы, объекты питания при объектах

дошкольного воспитания и обучения детей соответствуют требованиям действующего законодательства Республики Казахстан в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

27. Дома ребенка размещают в отдельно стоящих 1 – 2-х этажных зданиях.

28. ДО, размещенные на первом этаже многоквартирного жилого дома, имеют отдельный вход, не совмещенный с подъездом жилого дома.

29. Площади основных помещений домов ребенка, ДО указаны в таблицах 1, 3 приложения 2 к настоящим Санитарным правилам.

30. Количество детей не должно превышать проектную вместимость объекта.

31. Высота ограждения лестниц предусматривается не менее 1,2 м. В домах ребенка и ДО поручни для взрослых располагаются на высоте 0,85 м, для детей - 0,5 м, в ограждении лестниц вертикальные элементы имеют просвет не более 0,1 м, горизонтальные членения не допускаются.

32. При проектировании зданий объектов решение вопросов доступности для маломобильных групп населения осуществляется в соответствии с государственными нормами в сфере архитектурно-градостроительной и строительной деятельности.

33. Помещения, режим использования которых сопровождается шумом и может причинять беспокойство детям, мешать или нарушать работу педагогического, медицинского, административного персонала (бойлерные с насосными установками, производственные помещения, ремонтные мастерские, охлаждаемые камеры с насосным отделением, вентиляционные камеры, компрессорные и другие), не размещают смежно, над и под спальными комнатами, лечебно-диагностическими помещениями.

34. Комнаты личной гигиены, санитарные узлы для персонала располагают в зоне административных помещений.

35. Медицинский блок с изолятором размещают на 1-м этаже объектов.

36. При размещении на объектах спортивного зала площадь на одного занимающегося принимается не менее 4 м². Полы предусматриваются деревянными или имеют специальное покрытие. Поверхность пола должна быть ровной, без щелей и изъянов. Батареи располагаются в нишах под окнами и закрываются деревянными решетками, на окнах и осветительных приборах предусматриваются заградительные устройства.

37. В подвальных и цокольных этажах зданий не размещают помещения для пребывания детей и помещения медицинского назначения.

38. Для отделки помещений используют строительные материалы, имеющие документы, подтверждающие их качество и безопасность. Подвесные потолки

различных конструкций применяются в рекреациях, холлах, актовых залах, административных помещениях.

39. В помещениях медицинского назначения, помещениях групповых ячеек стены, пол, оборудование имеют гладкую поверхность, допускающую уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств. В санитарных узлах для персонала, туалетных, помещениях пищеблока, бассейна, прививочных, процедурных, в помещениях с влажным режимом работы (душевые, прачечные, умывальные, моечные и др.) стены облицовывают глазурованной плиткой или другими влагостойкими материалами на высоту не менее 1,8 м, для покрытия полов применяются водонепроницаемые материалы или напольная плитка.

40. В местах установки раковин и других санитарно-технических приборов, а также оборудования, эксплуатация которого связана с возможным увлажнением стен, предусматривают гидроизоляцию глазурованной плиткой или другими влагостойкими материалами на высоту 1,8 м от пола и на ширину не менее 20 см от оборудования и приборов с каждой стороны.

41. Для хранения и обработки уборочного инвентаря предусматривают отдельные помещения (места).

42. Устройство плавательных бассейнов объемом не более 32 куб.м предусматривается без системы очистки воды. Смена воды производится после окончания купания двух групп детей (не более 50-ти детей) с последующей обработкой дезинфицирующими средствами, разрешенными к применению в установленном порядке, согласно инструкции.

43. На территории объектов не размещают объекты, функционально с ними не связанные.

4. Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию объектов

44. Мебель и оборудование объектов соответствуют росто-возрастным особенностям детей. Набор, количество и размер оборудования предусматривают с учетом профиля объектов, специфики помещений.

Основные размеры мебели домов ребенка и ДО указаны в таблицах 1, 2 приложения 3 к настоящим Санитарным правилам.

45. На объектах мебель маркируют соответственно размеру.

46. Приемные и раздевальные оборудуются шкафами для верхней одежды и скамейками для детей и персонала. В домах ребенка, ДО с полным и круглосуточным пребыванием шкафы для одежды детей индивидуально маркируют и оборудуют полками для головных уборов и крючками для верхней одежды.

47. Оборудование, мебель, мягкий, твердый инвентарь, санитарно-технические приборы находятся в рабочем состоянии и используются по назначению. Дефекты в отделке помещений и поломки оборудования, мебели подлежат своевременному ремонту или замене.

48. Количество и размер санитарных приборов ДО предусматривают согласно приложению 4 к настоящим Санитарным правилам.

49. В санитарных узлах для персонала объектов устанавливают умывальные раковины, электрополотенца или одноразовые гигиенические полотенца, дозаторы жидкого мыла, урны для сбора мусора.

50. Туалетные помещения групп домов ребенка оборудуют вешалками для полотенец, раковинами для умывания, ванной для мытья, детскими унитазами, шкафом для горшков, хозяйственным шкафом и сливом. В группах для детей до 2-х лет вешалки для полотенец укрепляют на уровне роста взрослого человека - 1 – 1,3 м от пола, в группах для детей старше 2 лет - на высоту 60 – 80 см.

51. В туалетных комнатах групп детей до 1,5 лет устанавливают один умывальник для взрослых, слив, ванну.

52. В туалетных комнатах групп детей старше 1,5 лет размещают два детских умывальника, один детский унитаз, слив, душевой поддон, шкаф-стеллаж с маркированными гнездами для горшков.

53. Для детей до 6 месяцев в групповых устанавливают манежи и пеленальные столы. Зону кормления групп детей старше 1 года оборудуют столами для кормления.

54. В туалетных ДО устанавливают настенные или навесные вешалки с индивидуальными ячейками для детских полотенец и предметов личной гигиены. В туалетных ясельных групп дополнительно устанавливают шкафы с отдельными гнездами для горшков, имеющих индивидуальную маркировку.

55. В ДО предусматривают установку детских санитарных приборов на высоту от пола:

умывальников для детей ясельного и младшего дошкольного возраста (от 1 года до 4 лет) – 0,4 м;

умывальников для детей среднего и старшего дошкольного возраста (от 4 лет до 6 (7) лет) – 0,5 м.

56. Оборудование спален мягким и твердым инвентарем, стирка и маркировка белья ДО с дневным пребыванием детей соответствуют требованиям к условиям проживания детей в ДО с круглосуточным пребыванием.

57. Спальни ДО оборудуют индивидуальными стационарными кроватями. Длина кроватей для детей до трех лет составляет 120 см, ширина 60 см с переменной высотой ложа от пола на уровне 30 см и 50 см и высотой ограждения от пола 95 см;

для детей 3 – 6 (7) лет - длина 140 см, ширина 60 см, высота 30 см. Предусматривается возможность уменьшения высоты бокового ограждения не менее чем на 15 см.

58. В группах ДО с полным днем пребывания детей при использовании двухъярусных кроватей и раскладных кроватей с твердым ложем соблюдаются нормы площади на 1 ребенка не менее 2 м² и наличие ограждения двухъярусных кроватей высотой не менее 0,3 м от ложа.

59. В домах ребенка и группах ясельного возраста спальные помещения оборудуются манежами или стационарными кроватями, имеющими ограждение с четырех сторон, длиной 1,2 м, шириной 0,6 м.

60. В домах ребенка и ДО с полным и круглосуточным пребыванием детей проводятся оздоровительные (закаливающие) процедуры. Для проведения оздоровительных (закаливающих) процедур в зависимости от методики применяют соответствующее оборудование.

61. На объектах при расстановке мебели для проведения занятий соблюдаются требования:

- 1) столы устанавливают к светонесущей стене с левосторонним освещением;
- 2) 4-х местные столы устанавливают не более чем в 2 ряда, 2-х местные столы - не более чем в 3 ряда. Расстояние между рядами столов предусматривают не менее 0,5 м, расстояние 1-го ряда столов от светонесущей стены - 1 м, от первых столов до доски – 2,4 – 2,7 м;
- 3) высота подвеса нижнего края настенной доски - 0,7 м.

62. Покрытие спортивных матов предусматривается из материалов, доступных к очистке и дезинфекции.

63. Раздевальные при спортивных залах оборудуют шкафчиками или вешалками для одежды.

5. Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению, канализации, отоплению, освещению, вентиляции, микроклимату объектов

64. На объектах предусматривается централизованное хозяйственно-питьевое , горячее водоснабжение, канализация и водостоки, которые находятся в рабочем состоянии.

65. Объекты должны обеспечиваться безопасной и качественной питьевой водой в соответствии с требованиями документов нормирования, утверждаемыми государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения согласно пункту 6 статьи 144 Кодекса (далее – документы нормирования).

66. При отсутствии в населенном пункте централизованной системы водоснабжения оборудуются местные системы водоснабжения.

67. В ДО с кратковременным пребыванием детей привозное водоснабжение и установка наливных умывальников осуществляется по согласованию с территориальным подразделением ведомства государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

68. На объектах, работающих на привозной воде, предусматривают отдельное помещение с установкой емкостей для хранения запаса питьевой воды. Емкости имеют маркировку ("Питьевая вода"), подвергаются еженедельной (и по мере необходимости) очистке и дезинфекции с применением моющих и дезинфицирующих средств. Емкости для питьевой воды не используются для других целей.

69. Привоз воды проводят специальным транспортом при наличии на него санитарно-эпидемиологического заключения или в специальных промаркированных емкостях, выполненных из материалов, разрешенных для контакта с питьевой водой.

70. При отсутствии централизованного горячего водоснабжения в туалетных, буфетных, прачечных, умывальных, душевых, местах проживания, а также в помещениях медицинского назначения и пищеблока объектов горячее водоснабжение предусматривают посредством установки водонагревателей.

71. Горячее водоснабжение от собственной котельной предусматривается при согласовании с территориальным подразделением ведомства государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

72. На объектах организуется питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости (графины, чайники) и бутилированная, по показателям качества и безопасности соответствует требованиям документов нормирования.

73. Для питья используют чистую посуду (стеклянная, фаянсовая или одноразовые стаканчики), выделяют отдельные маркированные подносы для чистой и использованной посуды или контейнеры для сбора использованной посуды одноразового применения. Вода, расфасованная в емкости, сопровождается документами, подтверждающими ее происхождение, качество и безопасность.

74. В неканализованных районах оборудуют местную систему канализации. Очистка выгребных ям, септиков проводится по мере заполнения их на две трети объема.

75. Канализационные стояки и трубопроводы не устанавливают в помещениях для хранения и обработки пищевых продуктов и приготовления пищи, помещениях медицинского назначения.

76. В туалетных объектах устанавливают детские унитазы.

77. СДУ для персонала устанавливаются по согласованию с территориальным подразделением ведомства государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

78. СДУ имеют надземные помещения и выгребную яму и располагаются на расстоянии не менее 25 м от здания.

79. Во всех помещениях объектов предусматривается естественное освещение. Без естественного освещения допускаются: помещения коммуникационных систем (насосные водопровода и канализации, камеры вентиляционные и кондиционирования воздуха, бойлерные и др.), коридоры, не являющиеся рекреационными помещениями, фойе, кладовые, складские, инвентарные, помещения для приготовления дезинфицирующих средств, раздевалки, гардеробы, душевые, уборные персонала, комнаты личной гигиены женщин, помещения для установки и управления инженерным и технологическим оборудованием здания и производственные помещения пищеблока.

80. В стенах коридоров, не являющихся рекреационными, туалетных, приемных и раздевальных объектов, а также во всех помещениях, разрешенных к проектированию без естественного освещения, при освещении вторым светом предусматривается устройство остекленных перегородок или фрамуг.

81. Общее искусственное освещение предусматривают во всех помещениях. Для освещения отдельных функциональных зон и рабочих мест устанавливается местное освещение.

82. Для искусственного освещения используют лампы люминесцентные и энергосберегающие. В одном помещении применяют лампы одного типа.

Уровни искусственного освещения принимаются в соответствии с приложением 5 к настоящим Санитарным правилам.

83. Перегоревшие лампы заменяют своевременно. Неисправные, перегоревшие ртутьсодержащие (люминесцентные, энергосберегающие) лампы хранят в отдельном помещении, недоступном для детей и не производят выброс в мусоросборные контейнеры. Хранение и вывоз отработанных ртутьсодержащих ламп возлагается приказом руководителя объекта на ответственное лицо. Вывоз и утилизация отработанных ламп проводится организациями, имеющими лицензию на данный вид деятельности.

84. Здания объектов оборудуются системами центрального отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха, которые содержатся в исправном состоянии.

85. При отсутствии централизованного источника теплоснабжения предусматривают автономную котельную.

86. В игровых объектах, размещенных на 1-х этажах, предусматривают теплые полы.

87. В домах ребенка и ДО во избежание ожогов и травм у детей отопительные приборы ограждают съемными деревянными решетками.

88. На пищеблоке предусматривается вентиляция на механическом побуждении. Над оборудованием, являющимся источником выделения тепла и влаги, предусматривают вытяжные зонты.

89. В ДО и домах ребенка к системе горячего водоснабжения подсоединяют нагревательные приборы, размещенные в шкафах для сушки верхней одежды в раздевальных.

90. Конструкция окон предусматривает возможность организации проветривания помещений, предназначенных для пребывания детей, в любое время года. Остекление окон выполняется из цельного стеклопакета. При замене оконных блоков площадь остекления сохраняется или увеличивается. Замена разбитых стекол проводится немедленно.

91. Сквозное или угловое проветривание проводят в отсутствие детей. Сквозное проветривание не проводят через туалетные помещения.

92. Для контроля за температурой воздуха в помещениях групповых ячеек, а также в раздевальных при душевых и спортивном зале, помещениях медицинского пункта устанавливают термометры, прикрепленные к внутренней стене на высоту 0,8 – 1,2 м.

93. На объектах обеспечиваются оптимальные микроклиматические условия.

94. В отопительный период температура воздуха предусматривается:

- 1) в спальнях, в помещениях для культурно-массовых мероприятий и отдыха, в компьютерных классах, служебно-бытовых, прачечных – от +18 до +22 градусов по Цельсию (далее – °С);
- 2) в буфетных, гладильных, сушильных, кладовых и бельевых – +16 °С;
- 3) в физиотерапевтических кабинетах, кабинетах массажа – +28 °С;
- 4) в медицинских помещениях, игровых, раздевальных, туалетных – от +20 до +22 °С;
- 5) в спортивном зале, рекреациях, вестибюле и гардеробе – от +15 до +17 °С;
- 6) в раздевалке спортивного зала – от +19 до +23 °С;
- 7) в помещениях с ванной, бассейном – +30 °С;
- 8) в душевых – +25 °С.

Оптимальная относительная влажность воздуха в помещениях составляет 40 – 60%, в кухне и постирочной – до 60 – 70%.

95. Объекты, размещенные в аварийных зданиях и помещениях, не эксплуатируются.

96. Здание объектов признают аварийным при наличии акта компетентных органов об аварийности объекта.

6. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации территории и помещений объектов

97. Территория объектов содержится в чистоте.

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

99. Мусоросборники (контейнеры) очищают при их заполнении на две трети.

100. Все помещения, мебель и оборудование содержатся в чистоте.

101. Медицинские помещения, пищеблок и туалеты ежедневно убирают с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

102. На объектах обслуживающий персонал (помощники воспитателей, технический персонал) имеет специальную одежду (далее – спецодежда) в количестве не менее 3-х комплектов и сменную обувь, которые хранят в отдельном шкафу.

Перед входом в туалетную комнату халат снимают и после выхода тщательно моют руки с мылом.

103. Применяемые дезинфицирующие растворы, разрешенные к применению в установленном порядке, готовят согласно инструкции в маркированных емкостях с указанием даты приготовления раствора. Дезинфицирующие и моющие средства и их рабочие растворы хранятся в недоступных для детей местах.

104. Уборочный инвентарь (тазы, ведра, щетки, швабры, ветошь) маркируют, закрепляют за отдельными помещениями (помещения каждой групповой ячейки, медицинский блок, изолятор, производственные помещения пищеблока, рекреации и др.) и хранят в специально выделенных помещениях (местах).

105. Уборочный инвентарь для туалетных и санитарных узлов объектов имеет сигнальную маркировку.

106. На вновь приобретенную продукцию для детей (игрушки, обувь, одежда, посуда, средства личной гигиены, школьно-письменные принадлежности,

постельное белье, парфюмерно-косметическая продукция, мебель и др.) предоставляются документы, подтверждающие их качество и безопасность.

107. Использованные игрушки моют ежедневно в конце дня с использованием 2% мыльно-содового раствора, ополаскивают под проточной водой и высушивают. Кукольную одежду стирают и гладят по мере загрязнения. Емкость и щетку для мытья игрушек маркируют.

108. Мягконабивные игрушки после использования в конце дня дезинфицируют бактерицидными облучателями в течение 30 минут на расстоянии 25 см от игрушек.

109. В группах раннего возраста и в изоляторе мягконабивные и пенолатексные ворсовые игрушки не используются.

110. Спортивные маты имеют покрытие, допускающее обработку влажным способом и дезинфекцию.

111. При регистрации случаев инфекционных и паразитарных заболеваний проводят противоэпидемические и дезинфекционные мероприятия.

112. Оконные стекла, плафоны электроламп и жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем содержатся в чистоте.

113. В туалетных и санитарных узлах ежедневной дезинфекции подлежат полы, дверные ручки, барашки кранов, раковины и унитазы.

114. Использованный уборочный инвентарь подлежит дезинфекции. Чистый уборочный инвентарь хранят в хозяйственном шкафу или в помещении для обработки и хранения уборочного инвентаря.

115. Уборку СДУ проводят ежедневно с использованием дезинфицирующих средств, очищают по мере их заполнения на две трети, но не реже 1 раза в год.

116. Для предотвращения залета мух и комаров в помещениях пищеблока (при необходимости в спальнях и других помещениях) на окнах, форточках, фрамугах, открываемых для проветривания, устанавливаются москитные сетки.

117. Пеленальные столы, детские подкладные клеенки, покрытие манежей, горок ежедневно обрабатывают с применением моющих средств, в случае загрязнения фекалиями дополнительно проводят дезинфекцию специально выделенной ветошью.

118. Горшки после использования очищают, промывают и дезинфицируют. Чистые горшки хранят в туалетных, в индивидуальных маркированных ячейках.

119. При функционировании объектов не проводятся капитальные и другие виды ремонтных работ, за исключением работ по устранению аварийных ситуаций.

120. На объектах не допускается наличие насекомых, крыс и мышевидных грызунов.

7. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания детей

121. Жилая площадь в спальнях домов ребенка предусматривается согласно таблицы 1 приложения 4 к настоящим Санитарным правилам.

122. Спальни домов ребенка оборудуются стационарными кроватями, имеющими ограждение с четырех сторон, длиной 1,2 м, шириной 0,6 м. Высота ложа в зависимости от возраста детей составляет 0,3 – 0,5 м от пола. Высота ограждения от пола - 0,95 м.

123. Спальни ДО оборудуются индивидуальными стационарными кроватями. Длина кроватей для детей до трех лет составляет 120 см, ширина – 60 см с переменной высотой ложа и ограждения, для детей 3 – 7 лет - длина 140 см, ширина 60 см.

124. Кровати в спальнях устанавливаются длинной стороной параллельно окнам с учетом удобства подхода и уборки помещения. Минимальное расстояние между рядами кроватей – 0,5 м., между изголовьями – 0,2 м.

125. Предусматривается не менее трех комплектов постельного белья на 1 спальное место. Все постельные принадлежности (матрацы, подушки, одеяла) маркируются, при использовании раскладных кроватей маркируется постельное белье (простынь, наволочка, пододеяльник).

126. Помывка детей на объектах с круглосуточным пребыванием осуществляется по графику не реже одного раза в семь дней с одновременной сменой постельного, нательного белья и полотенец.

127. Стирка белья осуществляется в прачечной объекта, при ее отсутствии организация стирки проводится в прачечных по договору. Белье инфекционных больных перед стиркой подвергается дезинфекции в маркированных ваннах.

128. Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Грязное белье доставляется в прачечную в мешках (клеенчатых и матерчатых). Матерчатые мешки сдаются в стирку, клеенчатые обрабатываются мыльно-содовым раствором. Чистое белье доставляется в постиранном мешке.

129. Для хранения запасов белья, новой и старой одежды и обуви, жесткого инвентаря предусматриваются складские помещения.

130. При устройстве прачечной исключаются встречные потоки чистого и грязного белья. Окна для сдачи грязного и получения чистого белья отдельные и не располагаются против входов в помещения групповых ячеек, спальных комнат и пищеблока; окна не располагаются под окнами игровых и спален.

131. В прачечных домов ребенка для групп ясельного возраста предусматривается комната для первичной обработки белья.

132. В домах ребенка, ДО с круглосуточным пребыванием детей постельные принадлежности, полотенца, предметы личной гигиены (зубные щетки, расчески, мочалки) для каждого ребенка выделяются индивидуально. Индивидуальные зубные щетки хранят в открытых ячейках.

8. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания детей

133. На пищеблоках объектов не допускается проживание, выполнение работ и услуг, не связанных с организацией питания детей, а также содержание животных и птиц.

134. На объектах предусматривается пищеблок, работающий на сырье. Пищеблок размещает не выше 2 этажа. При размещении пищеблока на 2-ом этаже оборудуется грузоподъемный лифт для транспортировки продукции.

135. К пищеблокам объектов в части, не противоречащей требованиям настоящих Санитарных правил, применяются требования документов нормирования к объектам общественного питания.

136. Набор и площади помещений пищеблока домов ребенка и ДО принимаются в соответствие с таблицами 1, 4 приложения 2 к настоящим Санитарным правилам.

137. Объемно-планировочными и конструктивными решениями помещений пищеблока предусматривается последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырой продукции, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, воспитанников и персонала.

138. Кладовые для хранения сухих продуктов, овощей и охлаждаемые камеры изолируют от кухни.

139. В дошкольных мини-центрах, расположенных в приспособленных зданиях, частных домовладениях, предусматривается сокращение набора помещений пищеблока: горячий цех площадью не менее 21 м² с выделением зон (раздаточная, для обработки сырой продукции, готовой продукции, для мытья кухонной посуды), кладовая с выделением зон для хранения овощей и сыпучих продуктов, помещение (отведенное место) для персонала.

Для мытья сырой продукции и рук персонала устанавливаются отдельные мойки, для мытья кухонной посуды – одна мойка объемом, достаточным для полного погружения используемой посуды.

Разделка сырых овощей, рыбы и мяса производится на столе "сырая продукция" с использованием отдельного маркированного разделочного

инвентаря (доски и ножи): овощи сырые (далее – "ОС"), мясо сырое (далее – "МС"), рыба сырая (далее – "РС").

Разделка готовой продукции производится на столе "готовая продукция" (далее – "ГП") с использованием маркированного разделочного инвентаря (доски и ножи): овощи вареные (далее – "ОВ"), мясо вареное (далее – "МВ"), рыба вареная (далее – "РВ").

140. Размещение технологического, холодильного и моющего оборудования осуществляется с учетом поточности приготовления пищи.

141. Сырые и готовые продукты хранятся отдельно. При хранении пищевой продукции обеспечивают соблюдение принципа "товарного соседства". Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.

142. Во всех производственных цехах устанавливаются раковины, производственные мойки с подводкой холодной и горячей воды через смесители.

143. В дошкольных мини-центрах при отсутствии условий для размещения в составе групповой ячейки буфетных предусматривается общий обеденный зал. Питание детей осуществляют отдельно по группам по графику. Обеденные залы оборудуют мебелью с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

При обеденном зале предусматривается раздаточная и моечная столовой посуды с установкой 3-х секционной мойки. При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных мойках соблюдается следующий порядок:

- 1) механическое удаление остатков пищи;
- 2) мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже +45 °С;
- 3) мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже +45 °С и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;
- 4) ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже + 65 °С;
- 5) просушивание посуды в опрокинутом виде на решетках, полках и стеллажах.

144. Светильники имеют защитную арматуру и не размещаются над плитами, технологическим оборудованием и разделочными столами.

145. Минимальный перечень оборудования производственных, складских и административно-бытовых помещений пищеблока принимается в соответствии с приложением 6 к настоящим Санитарным правилам.

146. Оборудование, производственные столы, инвентарь, посуда, тара изготавливаются из материалов, допущенных для контакта с пищевыми

продуктами, устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечают требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

147. В случае выхода из строя какого-либо технологического и холодильного оборудования вносят изменения в меню.

148. Высота нижней полки стеллажей и подтоварников для хранения пищевых продуктов в складских помещениях предусматривается не менее 15 см от пола.

149. Объекты обеспечиваются столовой посудой и приборами из расчета не менее трех комплектов на одно посадочное место.

150. При организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должна быть из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов.

151. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используют раздельное маркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонную посуду:

1) производственные столы с маркировкой: мясо сырое "МС", рыба сырая "РС", овощи сырые "ОС", "хлеб", готовая продукция "ГП", "тесто";

2) разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: мясо сырое "МС", мясо вареное "МВ", рыба сырая "РС", рыба вареная "РВ", овощи сырые "ОС", овощи вареные "ОВ", "тесто", "хлеб", "гастрономия", "зелень";

3) кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "для обработки яиц", мясо сырое "МС", овощи сырые "ОС", рыба сырая "РС", "для готовой продукции", "для сырой продукции".

Разделочный инвентарь и кухонную посуду используют по назначению в соответствии с маркировкой.

152. Не используется кухонная и столовая посуда деформированная, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

153. Разделочные доски, колоды для разруба мяса и рыбы изготавливают из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, без щелей и зазоров.

Колоду для разрубки мяса устанавливают на специальной подставке и ежедневно по окончании работы очищают и посыпают солью. Периодически поверхность колоды спиливают и обстругивают.

154. Производственные и другие помещения пищеблока, производственное оборудование и инвентарь (шкафы, столы, стеллажи), санитарно-техническое оборудование содержатся в исправном состоянии, порядке и чистоте.

155. Уборку обеденных столов проводят после каждого приема пищи с применением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и маркированную тару для чистой и использованной ветоши.

156. Мытье кухонной посуды предусматривается отдельно от столовой посуды. В моечных помещениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря.

157. Мойки для мытья столовой и кухонной (котломойки) посуды имеют достаточный объем для обеспечения полного погружения используемой посуды, маркировку объемной вместимости и обеспечиваются пробками. Для дозирования моющих и дезинфицирующих средств используют мерные емкости.

158. Мытье кухонной посуды осуществляется в 2-х-секционных мойках.

В дошкольных мини-центрах для мытья кухонной посуды устанавливается односекционная моечная ванна (мойка).

159. Мытье столовой посуды осуществляется в буфетных в 2-х секционных мойках.

Первоначально моют чайную посуду при температуре $+45^{\circ}\text{C}$ с добавлением в первую секцию моющих средств, во второй секции ополаскивают горячей проточной водой температурой не ниже $+65^{\circ}\text{C}$, затем в той же очередности моют столовую посуду. Перед мытьем столовую посуду очищают от остатков пищи, моют в первой секции мойки горячей водой при температуре $+45^{\circ}\text{C}$ с добавлением моющих средств, во второй мойке производят ополаскивание посуды проточной водой при температуре не ниже $+65^{\circ}\text{C}$ и просушивают на полках-решетках.

160. Мытье столовой посуды в специализированных моечных машинах проводят в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

161. Емкости для хранения столовых приборов подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже $+45^{\circ}\text{C}$ с применением моющих средств.

162. Соски промывают, кипятят пятнадцать минут и хранят в стеклянной посуде с закрытой крышкой. Бутылочки для молочных смесей промывают теплой проточной водой с помощью ерша и обезжиривающих средств (горчичный порошок, пищевая сода), затем кипятят пятнадцать минут и хранят в маркированной закрытой эмалированной таре.

163. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - в шкафах или на решетках.

164. Обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы специально выделенной ветошью и емкостью.

165. Мытье разделочных досок и разделочного инвентаря производят в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже +45 °С, с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже +65 °С и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски и ножи хранят в специальных промаркированных кассетах (на ребре), или непосредственно на соответствующих производственных столах (на ребре). Хранение их навалом не допускается.

166. Щетки и ветошь для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже +45 °С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 минут), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре.

167. Белый и черный хлеб хранится отдельно (в разных шкафах или на разных полках). В шкафах предусматриваются отверстия на дверцах для вентиляции, расстояние нижней полки от пола предусматривается не менее 35 см. Полки шкафов очищают от крошек специальными щетками и протирают ветошью с применением 1% раствора столового уксуса.

168. Промаркированные емкости для пищевых отходов ("пищевые отходы") имеют крышки, хранятся в буфетных в специально выделенном месте и освобождаются от отходов после каждого приема пищи.

169. Интервалы между приемами пищи не превышают 3,5 – 4 часа.

170. Нормы питания детей принимаются в соответствии с постановлением Правительства Республики Казахстан от 12 марта 2012 года № 320 "Об утверждении размеров, источников, видов и Правил предоставления социальной помощи гражданам, которым оказывается социальная помощь".

171. На объектах составляется перспективное сезонное (лето – осень, зима – весна) двухнедельное меню. При составлении меню учитывается ассортимент отечественной продукции, производимой в регионе. В рационе питания детей предусматриваются продукты, обогащенные витаминно-минеральным комплексом.

172. Перспективное меню и ассортиментный перечень выпускаемой продукции согласовывают с территориальным подразделением ведомства государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия

населения при вводе в эксплуатацию пищеблока, в дальнейшем после проведения реконструкции, при изменении производственного процесса, а также при внесении изменений и дополнений в утвержденный ранее ассортимент.

173. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному перспективному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие согласно приложению 7 к настоящим Санитарным правилам.

174. Ежедневно составляется меню-раскладка, в которой указывают число детей, получающих питание, перечень блюд на каждый прием пищи с указанием массы порции в граммах (в весе "брутто") в зависимости от возраста, а также расход продуктов по каждому блюду.

Рекомендуемая масса порции отдельных блюд указана в приложении 8 к настоящим Санитарным правилам.

175. Приготовление пищи производится с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражают перечень входящих продуктов в блюдо, их массу в граммах ("брутто"), вес "нетто" готового блюда (выход блюд), химический состав (в граммах), калорийность, сведения о технологии приготовления блюд.

176. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие 2 – 3 дня.

177. Ежедневно в рацион питания включают мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и (или) пшеничный, овощи и сахар. Рыбу, яйца, сыр, творог, мясо птицы включают 1 раз в 2 – 7 дней.

178. Завтрак состоит из горячего блюда (первое или второе) и горячего напитка, бутерброда со сливочным маслом, сыром, яйцом. На второй завтрак предусматриваются соки, фрукты.

Обед включает салат, первое, второе блюдо (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и третье (компот, кисель, чай). Готовят несложные салаты из вареных и свежих овощей. В полдник в меню включают напиток (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.

Ужин состоит из овощного (творожного) блюда или каши; основного второго блюда (мясо, рыба или птица), напитка (чай, сок, кисель). Дополнительно в качестве второго ужина, включают фрукты или кисломолочные продукты и булочные или кондитерские изделия без крема.

179. Ежедневно должно вывешиваться меню, утвержденное руководителем объекта, в котором указываются наименования и объем готовых блюд и кулинарных изделий.

180. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность с внесением данных в "Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья" согласно форме 1 приложения 9 к настоящим Санитарным правилам.

Документы, удостоверяющие качество и безопасность продукции, сохраняют на объекте.

181. Транспортировку пищевых продуктов проводят автотранспортом, имеющим санитарно - эпидемиологическое заключение. Экспедитор имеет специальную одежду и личную медицинскую книжку с отметкой о допуске к работе.

182. В дошкольные мини-центры при расположении точки закупа продуктов питания в радиусе не более 500 м доставка продуктов питания осуществляется ручной кладью.

При транспортировке обеспечиваются условия, исключающие порчу и загрязнение доставляемой продукции.

183. Для обработки сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, рыбы) предусматривают отдельные мойки. Не допускается использование для этих целей моек, предназначенных для мытья кухонной или столовой посуды, раковин для мытья рук.

184. Рыбу размораживают на производственных столах или в воде при температуре не выше $+12^{\circ}\text{C}$ с добавлением соли из расчета 7 – 10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбу осетровых пород и филе.

185. Мясо, полуфабрикаты, рыба и другие продукты не подлежат вторичному замораживанию и после первичной обработки поступают на тепловую обработку. Размороженная продукция хранению не подлежит.

186. Обработку яиц проводят в промаркированной емкости. Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

- 1) обработка в 1– 2% теплом растворе кальцинированной соды;
- 2) ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут.

187. Индивидуальную упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой.

188. Розлив напитков осуществляют непосредственно в тару потребителя (стаканы, бокалы), не допускается сливать перед раздачей в общую емкость.

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

190. Не допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов. Отваренные для салатов овощи хранятся в холодильнике не более 6 часов при температуре от +2 до +6 °С.

191. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления салатов без последующей термической обработки, выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием остуженной кипяченой водой. Разделка проводится на столах и досках с маркировкой "ОВ" в цехе готовой продукции.

192. При приготовлении кулинарного изделия, представляющего собой пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности, соблюдаются следующие требования:

1) при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционное мясо подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5 – 7 минут;

2) порционное мясо для первых блюд хранится до раздачи в бульоне на горячей плите или мармите не более 1 часа;

3) при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, используют кухонный инвентарь, не касаясь продукта руками;

4) масло сливочное и молоко, используемые для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергают термической обработке (растопливание и кипячение);

5) яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды;

6) омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу: омлеты – в течение 8 – 10 минут при температуре +180 - +200 °С слоем не более 2,5 – 3 см; запеканки – в течение 20 – 30 минут при температуре от +220 до + 280 °С слоем не более 3 – 4 см. Хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше +2 +4 °С;

7) вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания;

8) котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша обжаривают с обеих сторон не менее 10 минут и зажаривают в духовом шкафу до готовности при температуре от +220 до +250 °С.

193. Детям до 1,5 лет рекомендуется пюре из вареного мяса, детям старше 1,5 лет - приготовление паровых котлет из сырого фарша. При этом фарш готовится непосредственно перед приготовлением котлет. Детям старше 2-х лет рекомендуются котлеты обжаренные с последующим тушением, а также тушеное мясо и биточки.

Для детей до 1,5 лет рекомендуются жидкие и протертые каши, старшим детям – вязкие и рассыпчатые.

194. Макароны погружают в кипящую подсоленную воду и доводят до готовности. Готовые макаронные изделия промывают горячей кипяченой водой.

195. Бобовые изделия промывают и замачивают в воде в течение 3–4 часов, после набухания воду сливают и варят в другой воде.

196. При приготовлении пищи соблюдаются следующие требования:

1) обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах с использованием соответствующего маркированного разделочного инвентаря;

2) мясо-костные бульоны процеживают;

3) сырые овощи для салатов разделяют на столах и досках с маркировкой "ОВ" – овощи вареные;

4) наличие не менее двух мясорубок, отдельно для сырых и вареных продуктов;

5) прокисшее молоко используют только для приготовления теста;

6) сметана и творог, выработанные молокоперерабатывающими организациями в мелкой фасовке, не требуют специальной термической обработки.

197. В домах ребенка и ДО с полным и круглосуточным пребыванием детей в целях профилактики гиповитаминозов и повышения неспецифического иммунитета проводят искусственную витаминизацию охлажденных напитков (компот, кисель) аскорбиновой кислотой.

198. Витаминизацию компотов проводят после их охлаждения до температуры не более +15 °С, перед их реализацией, в кисели раствор аскорбиновой кислоты вводят при его охлаждении до температуры от +30 до +35 °С с последующим перемешиванием и охлаждением до температуры реализации. Витаминизацию аскорбиновой кислотой проводят из расчета 35% средней суточной потребности с внесением данных в журнал "С-витаминизации" согласно формы 2 приложения 9 к настоящим Санитарным правилам. Содержание витамина "С" в одной порции должно составлять для детей дошкольного возраста – 20 мг. Витаминизированные блюда не подогреваются.

199. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления. Остывшие ниже температуры раздачи готовые горячие блюда не подогреваются.

200. Изготовление салатов и их заправка осуществляют непосредственно перед раздачей. Заправленные салаты хранению не подлежат.

201. Сроки годности и условия хранения пищевых продуктов соответствуют срокам годности, установленным производителем (изготовителем).

202. Хранение скоропортящихся пищевых продуктов осуществляется в низкотемпературном (до -30°C) и среднетемпературном (от $+2$ до $+6^{\circ}\text{C}$) холодильном оборудовании.

Для контроля температуры в холодильном оборудовании устанавливают термометры. Использование ртутных термометров не допускается.

203. На объектах не допускается:

1) изготовление и реализация:

простокваши, творога и других кисломолочных продуктов;

фаршированных блинчиков;

макарон по-флотски;

зельцев, форшмаков, студней, паштетов;

кондитерских изделий с кремом;

морсов, квасов;

жареных во фритюре изделий;

яиц всмятку, яичницы – глазуньи;

сложных (более 4-х компонентов) салатов, салатов, заправленных сметаной и майонезом;

окрошки;

грибов;

продуктов домашнего приготовления;

первых и вторых блюд на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;

газированных и безалкогольных энергетических напитков (за исключением минеральных и питьевых вод);

чипсов, сухариков, гамбургеров, хот-догов;

острых соусов, кетчупов;

жевательных резинок;

2) использование:

непастеризованного молока, творога и сметаны без кипячения или без термической обработки;

яиц и мяса водоплавающей птицы;

остатков пищи от предыдущих приемов, а также пищи, приготовленной накануне;

молока и молочных продуктов из хозяйств, не благополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных;

субпродуктов, за исключением языка, сердца и печени;

мяса птицы, кроме охлажденного, мяса птицы механической обвалки и коллагенсодержащего сырья из мяса птицы для производства продуктов;

генетически модифицированного сырья и (или) сырья, содержащего генетически модифицированные источники;

нейодированной соли и необогащенной (нефортифицированной) железосодержащими витаминами, минералами пшеничной муки высшего и первого сортов.

204. Реализация кислородных коктейлей в качестве массовой оздоровительной процедуры не проводится.

205. На пищеблоке медицинским работником организации или ответственным лицом проводится органолептическая оценка качества готовых блюд с внесением записей в бракеражный журнал согласно форме 3 приложения 9 к настоящим Санитарным правилам.

206. Ежедневно на пищеблоке повар должен оставлять суточную пробу готовой продукции. Пробы отбирают в чистую (обработанную кипячением) стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбирают в отдельную посуду) в полном объеме и хранят в специально отведенном месте холодильника при температуре от +2°C до +6°C. Суточную пробу хранят не менее 24-х часов до замены приготовленным на следующий день или после выходных дней блюдом (независимо от количества выходных дней) завтрака, обеда, полдника или ужина соответственно.

9. Требования к гигиеническому воспитанию (личной гигиене) персонала на объектах

207. На объектах создаются условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены. Для мытья рук устанавливают умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец.

208. Стирка специальной одежды персонала проводится в прачечной организации (при ее наличии) или в иной прачечной по договору.

209. Работники пищеблока обеспечиваются не менее трех комплектов специальной одежды и необходимыми условиями для соблюдения правил личной гигиены. Работники пищеблока выполняют следующие правила личной гигиены:

1) перед началом работы верхнюю одежду убирают в шкаф, тщательно моют руки с мылом и щеткой;

2) работают в чистой специальной одежде, подбирают волосы под косынку или колпак;

3) в процессе работы снимают кольца, цепочки, часы и другие бьющиеся предметы;

4) при выходе из пищевого блока, при посещении туалета снимают спецодежду, по возвращении в столовую тщательно моют руки горячей водой с мылом и щеткой, после чего одевают спецодежду.

Не допускается иметь длинные ногти и покрывать их лаком, застегивать спецодежду булавками.

210. При появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, нагноений, порезов, ожогов, работник незамедлительно сообщает об этом администрации и обращается за медицинской помощью, а также сообщает о всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье.

211. Лиц с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняют от работы и к работе допускают после проведения соответствующего обследования и контрольного медицинского обследования по заключению врача.

212. На работу принимаются повара, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию и санитарную книжку с отметкой о допуске к работе.

10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям воспитания на объектах

213. В доме ребенка общего типа воспитывают детей от рождения до 3-х летнего возраста, в специализированном доме ребенка (группе в доме ребенка общего типа) - до 4-х летнего возраста.

214. Оптимальное число воспитывающихся в доме ребенка составляет 100–150 детей. Наполняемость групп с рождения до 1,5 лет – 10 детей, в возрасте от 1,5 до 2 лет – 13 детей, в возрасте от 2 до 3 лет – 15 детей.

215. Примерный режим дня для детей первого года жизни приведен в приложении 10 к настоящим Санитарным правилам.

216. При объединении детей 2-х разных возрастов в 1 группу обеспечивается соблюдение разных режимов.

217. Наполняемость групп ДО принимается согласно приложению 11 к настоящим Санитарным правилам.

218. Длительность прогулок составляет не менее 1-1,5 часа.

219. На животных и птиц, содержащихся в "живых уголках" объектов, необходимо иметь ветеринарный сопроводительный документ.

11. Санитарно-эпидемиологические требования к медицинскому обеспечению детей

220. В домах ребенка и ДО с полным и круглосуточным пребыванием детей обеспечивается медицинское обслуживание детей.

При отсутствии медицинского работника медицинское обеспечение осуществляет территориальная организация первичной медико-санитарной помощи.

221. Палаты изолятора предусматриваются не проходными, размещаются смежно с медицинским кабинетом с устройством между ними остекленной перегородки на высоте 1,2 м.

222. Для вновь поступающих детей в домах ребенка должно предусматриваться карантинное отделение площадью помещений на одного ребенка в игровой - 2,5 м², спальне - 1,8 м², туалетной - 0,8.

223. Набор и площади медицинских помещений домов ребенка и ДО принимаются согласно таблиц 2, 4 приложения 2 к настоящим Санитарным правилам.

224. На объектах с кратковременным пребыванием детей медицинские помещения не предусматриваются.

225. Оснащение медицинского кабинета принимается согласно приложению 12 к настоящим Санитарным правилам.

226. Дети с хроническими формами заболеваний, с факторами риска, а также выявленные в ходе профилактических медицинских осмотров и (или) перенесшие отдельные острые заболевания, подлежат диспансерному учету и наблюдению с последующим оздоровлением.

227. Медицинский персонал проводит лечебно-профилактические и оздоровительные мероприятия, а также составляет комплексный план оздоровительных мероприятий, направленный на снижение заболеваемости и укрепление здоровья детей.

228. В домах ребенка и ДО с полным и круглосуточным пребыванием детей проводят профилактические медицинские осмотры детей. Дети и персонал объектов должны получать профилактические прививки.

229. В домах ребенка и ДО с полным и круглосуточным пребыванием детей медицинские работники и администрация объектов:

- 1) ведут статистический учет заболеваемости детей;

2) ежегодно планируют мероприятия по сохранению и укреплению здоровья детей, снижению среди них заболеваемости и проводят мероприятия по оздоровлению детей;

3) организуют и контролируют своевременность диспансеризации детей, имеющих хронические заболевания;

4) по результатам углубленного медицинского осмотра определяют группы динамического наблюдения (группы здоровья), уровень физического развития, медицинские группы для занятий физкультурой;

5) проводят лечебно-оздоровительную работу (в том числе динамическое наблюдение за состоянием здоровья детей, ежедневный амбулаторный прием, проведение закаливания, оздоровления и другое);

6) ежеквартально проводят анализ заболеваемости с последующей корректировкой планов оздоровления;

7) осуществляют контроль за своевременным прохождением сотрудниками объектов профилактических медицинских осмотров и ежедневный контроль здоровья работников пищеблока с регистрацией данных в "Журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока" согласно приложению 13 к настоящим Санитарным правилам;

8) ежегодно и по запросу представляют в территориальное подразделение ведомства государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения на соответствующей территории отчеты по заболеваемости, проведению профилактических медицинских осмотров, распределение детей по состоянию здоровья (группы здоровья), группам физического развития, физического воспитания, диспансерного наблюдения и проведенному оздоровлению;

9) осуществляют контроль за организацией питания детей: качеством поступающих продуктов, условиями и сроками их хранения, технологией приготовления, качеством готовой пищи, содержанием пищеблока.

В домах ребенка и ДО с полным и круглосуточным пребыванием детей подекадно ежемесячно проводится анализ питания и выполнения суточных норм по отдельным продуктам с внесением данных в "Ведомость контроля за выполнением норм продуктов питания" согласно форме 4 приложения 9 к настоящим Санитарным правилам с последующей коррекцией. В течение дня допускается отклонение от норм не более 5 % с обеспечением выполнения норм питания в течение 10 дней;

10) осуществляют систематический контроль за физическим воспитанием, соблюдением правил личной гигиены детей.

230. Дети, поступающие в дома ребенка и ДО, проходят медицинский осмотр и представляют справки о состоянии здоровья. Дети, отсутствующие три и более

дней, принимаются в ДО при наличии справки врача-педиатра о состоянии здоровья.

231. Дети при поступлении в ДО и дома ребенка, а также при переводе в другую группу, подлежат лабораторному обследованию на гельминтозы и кишечные протозоозы, в дальнейшем - один раз в год.

232. В медицинских кабинетах проводят санитарно-дезинфекционную обработку оборудования и инвентаря дезинфицирующими средствами, разрешенными к применению в установленном порядке, согласно инструкции.

233. При регистрации инфекционных заболеваний среди детей или персонала, руководством объектов, их персоналом и медицинскими работниками проводятся противоэпидемические мероприятия.

234. В домах ребенка и ДО с полным и круглосуточным пребыванием детей ведется учетно-отчетная документация в соответствии с приложением 14 к настоящему Санитарным правилам.

235. Персонал объектов проходит медицинский осмотр и гигиеническое обучение. На работу не принимаются лица без личной медицинской книжки и отметки о допуске к работе.

Приложение 1
к санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам дошкольного
воспитания и обучения детей"

Лабораторно-инструментальные исследования, проводимые на объектах дошкольного воспитания и обучения детей

Таблица

Виды исследований	Периодичность исследований	Место замеров или отбора проб
1	2	3
1. Исследование микроклимата		
Температура, относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха	При вводе в эксплуатацию, в порядке текущего надзора	Приемные комнаты, раздевалные, групповые, спальни, спортивные и музыкальные залы, медицинские кабинеты, помещения для отдыха и сна
2. Исследование воздушной среды		
Содержание паров ртути	В порядке текущего надзора	Медицинские помещения, приемные, раздевалные, изолятор
Содержание окиси углерода	В порядке текущего надзора	На объектах с печным или автономным, неэлектрическим отоплением

		- спортивные залы, игровые, помещения для отдыха и сна
Исследование эффективности вентиляции	По показаниям	Помещения объектов
3. Исследование продуктов, готовых блюд и рационов питания		
Определение полноты вложения отдельных компонентов	В порядке текущего надзора	Пищевые блоки объектов - отбор проб с котлов или линии раздачи.
Содержание витамина "С"	В порядке текущего надзора	Пищевые блоки объектов
Исследования пищевых продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд	В порядке текущего надзора	Пищевые блоки, линия раздачи, обеденные столы, склады
4. Исследования воды		
Вода из водопроводной системы (бактериологические и санитарно-химические исследования)	В порядке предупредительного санитарного (после окончания строительства, реконструкции, ремонтных работ, устранения аварий на сети, при вводе объекта в эксплуатацию), текущего санитарного надзора В оздоровительных (сезонных) организациях - перед началом сезона.	Водоразборные краны - ввод и вывод в здании, на пищевой блоке (при расположении в отдельном блоке) Точки отбора определяются в зависимости от источника водоснабжения
Вода питьевая, расфасованная в емкости (исключая бутилированную воду)	В порядке текущего надзора	Объекты с использованием воды, расфасованной в емкости
Вода из колодцев, скважин, каптажей, родников общественного пользования (бактериологические, санитарно-химические, паразитологические, радиологические исследования)	При вводе в эксплуатацию, перед началом учебного года, в порядке текущего санитарного надзора. По показаниям	Колодцы, скважины, каптажи, родники, водоразборные краны
Вода из закрытых плавательных бассейнов и ванн (бактериологические, санитарно-химические, паразитологические исследования)	При вводе в эксплуатацию и в порядке текущего санитарного надзора	В 2-х точках – мелкой и глубокой частях ванны бассейна на глубине 25 – 30 см от поверхности зеркала воды, вода после фильтра
5. Исследование почвы		
Санитарно-микробиологические исследования и паразитологические на содержание гельминтов	В порядке текущего надзора в период с мая по сентябрь и по показаниям.	Песочницы объектов
Радиологическое исследование почвы	При отводе земельного участка под строительство	Земельный участок объектов
6. Исследование мебели и оборудования		
Соответствие размеров мебели росту и возрасту детей	В порядке текущего санитарного надзора	Игровые, спальни, учебные кабинеты
7. Экспертиза товаров детского ассортимента		

Товары детского ассортимента (одежда, обувь, игрушки, косметические средства и др.)	Экспертиза образцов в порядке предупредительного надзора до их массового выпуска; и текущего надзора (при каждом обследовании)	Объекты дошкольного воспитания и обучения детей
8. Строительные и отделочные материалы		
Строительные и отделочные материалы	В порядке предупредительного санитарного надзора, при проведении строительства, реконструкции, ремонтных работ, при вводе в эксплуатацию и по показаниям	На строящемся, реконструируемом объекте, при проведении ремонтных работ
9. Санитарно–бактериологические показатели при оценке санитарного состояния объектов		
Бактериологическое исследование смывов с внешней среды	В порядке текущего санитарного надзора	Бутылочки, соски, игрушки, оборудование, разделочные столы, инвентарь, обеденные столы, руки и одежда персонала и др. на пищеблоках и в групповых
Исследования смывов на паразитологические исследования	В порядке текущего санитарного надзора	Игрушки, столы, стулья, наглядные пособия, постельное белье, полотенца
10. Обследование персонала на бактериологическое носительство		
Обследование персонала на бактериологическое носительство	В порядке текущего санитарного надзора и по показаниям	Персонал объектов
11. Исследование условий обучения		
Напряженность электромагнитного и электростатического поля	При вводе в эксплуатацию, в порядке текущего санитарного надзора	Кабинеты для занятий с ПК и ВТ
Уровень искусственной освещенности	При вводе в эксплуатацию, в порядке текущего санитарного надзора	Помещения объектов
Шум, вибрация	При вводе в эксплуатацию и в порядке текущего санитарного надзора	Пищеблок, смежные с источником шума помещения, помещения с использованием ПК и ВТ
12. Радиологические исследования		
Радиологические исследования почвы	При отводе земельного участка и по показаниям	Земельный участок
Радиологические исследования объекта	При вводе в эксплуатацию, после проведения строительства, реконструкции, ремонтных работ и по показаниям	Объект обследования

Приложение 2
к санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам дошкольного
воспитания и обучения детей"

Площади помещений домов ребенка

Таблица 1

Наименование помещений		Площадь для детей в возрасте:					
		0 – 1 года		1 – 2 лет		2 – 3 лет	
Групповая ячейка							
Раздевальная		18		18		18	
Сушильная комната		4		4		4	
Комната встречи с родителями		6		8		8	
Логопедический кабинет		-		9		9	
Игровая		30		40		40	
Спальня		24		37		37	
Веранда для дневного сна		24		30		30	
Массажная		6		-		-	
Туалетная с умывальной и душевой		9		9		9	
Ванна-душевая		4		4		4	
Учебно-бытовые помещения		Площади помещений при проектной мощности					
		50	95	140	190	280	
Кабинет заведующего		10	10	10	9	-	
Комната завхоза		-	-	-	6	-	
Комната персонала		-	8	6	10	12	
Хозяйственная кладовая		4	5	5	8	12	
Кладовая чистого белья		4	6	6	8	10	
Комната кастелянши		-	-	-	-	6	
Душевая		-	2	2	2	2	
Уборная для персонала		3	3	3	3	6	
						2x3	
ИТОГО:		21	34	46	58	61	
Пищеблок (на сырье)		Площади помещений при проектной мощности					
		50	95	140	190	280	
Кухня с раздаточной		15	23	23	28	30	
Заготовочный цех		6	8	8	12	14	
Моечная кухонной посуды		4	4	4	5	6	
Охлаждаемая камера		-	-	-	-	9	
Кладовая сухих продуктов		7	8	8	11	6	
Кладовая овощей		4	4	4	5	8	
Загрузочная		-	4	4	5	6	

Состав и площади медицинских помещений домов ребенка

Таблица 2

Наименование помещения	Нормируемая площадь м ²

кабинет врача	8
старшей медицинской сестры	10
дежурной медицинской сестры	6
процедурный кабинет со стерилизационной	18
физиотерапевтический кабинет	24
кабинет логопеда	10
Изолятор	6

Площади помещений групповой ячейки дошкольных организаций

Таблица 3

раздевальная (приемная)	площадью не менее 0,7 м ² на 1 ребенка;
групповая (игровая)	для ясельных групп из расчета не менее 2,5 м ² на 1 ребенка, для дошкольных групп не менее 2,0 м ² ;
буфетная	не менее 3,8 м ² ;
спальня	не менее 1,8 м ² на 1 ребенка для ясельных групп, для дошкольных – не менее 2,0 м ² ;
туалетная	не менее 0,8 м ² на 1 ребенка.

Состав и площади специализированных помещений типовых зданий дошкольных организаций

Таблица 4

Наименование помещений	Площадь помещений м ² при проектной мощности								
	до 50	51-95	96-140	141-190	191-280	281-360	361-400	401-450	451-500
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Медицинские помещения									
медицинский кабинет	6	8	8	8	10	12	15	15	15
процедурный кабинет	-	-	-	8	8	10	12	12	12
изолятор: приемная	-	-	-	4	6	8	8	10	12
палата	6	6	6	6	$\frac{12}{(6+6)}$	$\frac{18}{(6+12)}$	$\frac{18}{(6+12)}$	$\frac{18}{(6+12)}$	$\frac{18}{(6+12)}$
туалетная	-	2	2	2	$\frac{4}{(2+2)}$	$\frac{4}{(2+2)}$	$\frac{4}{(2+2)}$	$\frac{4}{(2+2)}$	$\frac{4}{(2+2)}$
Помещение для приготовления дезинфицирующих средств	-	2	2	2	2	2	2	2	2
Физиотерапевтический кабинет	-	12	12	12	12	$\frac{24}{(12+12)}$	$\frac{24}{(12+12)}$	$\frac{24}{(12+12)}$	$\frac{24}{(12+12)}$

Помещения пищеблока									
кухня с раздаточной	15	23	23	28	30	43	45	45+12	45+12
заготовочный цех	6	8	8	-	-	-	-	-	-
мясорыбный цех	-	-	-	14	16	18	18	20	20
овощной цех с предварительной обработкой	-	-	-	$\frac{16}{6+10}$	$\frac{18}{6+12}$	$\frac{20}{6+14}$	$\frac{22}{7+15}$	$\frac{24}{7+17}$	$\frac{26}{8+18}$
моечная кухонной посуды	4	4	4	5	6	8	8	8	8
охлаждаемая камера	-	6	8	9	12	14	6+9	6+12	6+6+10
кладовая сухих продуктов	7	8	8	11	12	14	14	14	14
кладовая овощей	4	4	8	8	10	14	14	14	14
загрузочная	-	4	4	5	6	6	8	10	10
Прачечная									
стиральная	12	14	14	16	16	18	20+6 сортировка	22+8 сортировка	26+10 сортировка
гладильная	-	10	10	12	12	12	14	16	18
Служебно-бытовые помещения									
кабинет завхоза	-	-	-	6	6	6	8	8	10
комната персонала	6	8	8	10	12	12	12	12	12
хозяйственная кладовая	4	5	5	8	12	$\frac{20}{(10+10)}$	$\frac{22}{(10+12)}$	$\frac{24}{(10+14)}$	$\frac{26}{(10+16)}$
кладовая чистого белья	4	6	6	8	10	14	14	16	18
комната кастелянши	-	-	-	-	6	6	6	6	6
душевая	-	2	2	2	2	2	2	2	2
уборная для персонала	3	3	3	3	3	3	3	3	3

Приложение 3
к санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам дошкольного
воспитания и обучения детей"

Основные размеры мебели домов ребенка и дошкольных организаций

Маркировка и размеры мебели для домов ребенка

Таблица 1

Группа мебели	Цвет маркировки	Группа роста детей, см	Высота стола, см	Высота сиденья стула, см	Возраст детей по ростовым группам
1	2	3	4	5	6
А	Белый	до 80	34	17	7 мес. – 1 г. 8 мес.
Б	Зеленый	80– 90	38	20	1 г. 6 мес – 2 г. 8 мес
В	голубой	90 – 100	43	24	2 года

Маркировка и размеры мебели для дошкольных организаций

Таблица 2

Группа мебели	Ц в е т маркировки	Группа роста детей в см	Высота стола в см	Высота сиденья стула в см
1	2	3	4	5
А	Белый	До 80	34	17
Б	Зеленый	80 – 90	35	20
В	Голубой	90 – 100	43	24
Г	Оранжевый	100 – 115	48	28
Д	Желтый	115 – 130	54	32
Ж	Красный	Выше 130	60	36

Приложение 4
к санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам дошкольного
воспитания и обучения детей"

Количество и размер санитарных приборов дошкольных организаций

Таблица 1

Помещения	Умывальники		Унитазы		Слив (видуар) со смесителем	Водоразборный кран	Ванна с комбинированным смесителем	Поддо душевые с сетками на гибком шланге
	Детские с туалетным краном	Д л я взрослых с о смесителем	Детские	Д л я взрослых				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Буфетная	-	-	-	-	-	-	-	-
Туалетная группы детей до 3 лет	3	1	3	-	-	-	-	1 глубокий
Туалетная группы детей 3 – 6 (7) лет	3	-	3	-	-	-	-	1 мелкий
Душевая при физкультурном зале	-	-	-	-	-	-	-	2
Медицинская комната	-	1	-	-	-	-	-	-
Процедурный кабинет	-	1	-	-	-	-	-	-
Палата изолятора	1	-	-	-	-	-	-	-
Туалет изолятора	-	1	1	-	1	-	-	1
Туалет персонала	-	1	-	1	-	-	-	-

Комната личной гигиены женщин	-	1	-	биде	-	-	-
Душевая персонала	-	-	-	-	-	-	1
Туалеты для детей при наружных входах с участка	1	-	1	-	-	-	-
Помещение для подстирки (в малых ОДВО)	-	-	-	-	-	1	-

Примечание: в туалетных дошкольных мини-центров предусматривается 1 унитаз и 1 раковина на 10 воспитанников.

Приложение 5
к санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам дошкольного
воспитания и обучения детей"

Уровни искусственного освещения в помещениях объектов дошкольного воспитания и обучения детей

Таблица 1

Наименование помещений	Уровни наименьшей освещенности, лк	
	П р и люминесцентных лампах	При лампах накаливания
1	2	3
Групповые (игровые), компьютерные классы, комнаты отдыха, кружковые комнаты, помещения медицинского пункта, ручного глажения одежды	300	150 (н а плоскости столов для занятий)
Служебные помещения для персонала	300	100
Помещения для музыкальных и физкультурных занятий, раздевалные (приемные), душевые, буфетные, изолятор, обеденные залы, помещения стирки, сушки, механического глажения одежды	200 (на полу)	100
Вестибюли и рекреации	100	50
Спальни, веранды, умывальные, туалетные, помещения личной гигиены женщин	100	75
Кухни	100	50

Коридоры, ванные, лестничные площадки	50	20
Чердаки	-	5

Приложение 6
к санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам дошкольного
воспитания и обучения детей"

Минимальный перечень оборудования производственных, складских и административно-бытовых помещений пищеблока объекта

Таблица 1

Наименование помещений	Вид оборудования
1	2
Складское помещение	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы
Овощной цех	Производственный стол, моечная ванна (мойка)
Мясорыбный цех	Производственный стол, среднетемпературные и при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, моечная ванна (мойка)
Мучной цех	Производственный стол, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, раковина для рук
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, шкаф для хранения хлеба
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, духовой (жарочный) шкаф, универсальный электропривод для готовой продукции, контрольные весы, электрокипятильник, раковина для мытья рук
Цех для обработки яиц	Производственный стол, 2 глубокие мойки, раковина для рук
Доготовочный цех	Производственные столы (не менее 2-х), 2 моечные ванны для обработки мяса/рыбы и овощей, электромясорубка, контрольные весы
Раздаточная зона	Производственный стол. Допускается установка мармитов для первых, вторых и третьих блюд и холодильный прилавок (витрина и другие.)
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, трехсекционная мойка для мытья столовой посуды, стеллаж (шкаф)
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж

Примечание: Количество и вид оборудования пищеблоков принимается в зависимости от проектной мощности объекта и ассортимента выпускаемой продукции.

Таблица замены продуктов

таблица

№	Продукт, подлежащий замене	Вес в граммах	Продукт заменитель	Вес в граммах
1	2	3	4	5
1	Мясо говядина	100,0	мясо блочное на костях 1 категории: баранина, конина, крольчатина	100,0
			мясо блочное без костей 1 категории: баранина, конина, крольчатина	80,0
			конина 1 категории	104,0
			птица потрошенная или полу потрошенная	100,0
			птица непотрошенная	120,0
			субпродукты 1-й категории печень, почки, сердце	116,0
			колбаса вареная	80,0
			консервы мясные	120,0
			рыба свежая	150,0
			творог полужирный	250,0
			молоко свежее	600,0
2	Молоко цельное	100,0	кефир, айран	100,0
			молоко сгущенное стерилизованное	40,0
			сливки свежие	20,0
			творог жирный	30,0
3	Сметана	100,0	сливки свежие	133,0
			молоко свежее	667,0
4	Творог	100,0	молоко свежее	333,0
			Сыр	40,0
			Брынза	80,0
			Сметана	50,0
			Сливки	66,0
5	Сыр	100,0	масло коровье	50,0
			сметана свежая	125,0
			Творог	250,0
			Брынза	200,0
			молоко свежее	825,0
			Яйца	3 шт.
6	Яйца	1 шт.	Сыр	33,0
			Сметана	40,0

			Творог	80,0
7	Рыба свежая обезглавленная	100,0	мясо свежее	67,0
			сельдь соленая	100,0
			рыбное филе	70,0
			Творог	168,0
			Сыр	50,0
8	Фрукты свежие	100,0	сок плодово-ягодный	100,0
			яблоки сушеные	20,0
			Курага	8,0
			Чернослив	17,0
			Изюм	22,0
			Арбуз	300,0
			Дыня	200,0

Приложение 8
к санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам дошкольного
воспитания и обучения детей"

Рекомендуемая масса порции в граммах в зависимости от возраста детей

Таблица

	Вес (г)				
	1 год-1 год 6 месяцев	1 год 7 месяцев-3 года	3 года-5 лет	5 лет-7 лет	
1	2	3	4	5	
Завтрак					
Каша, овощное блюдо	130	150	180	200	
Яичное, творожное, мясное, рыбное блюд	50	60	70	80	
Салат овощной	20	30	40	50	
Напиток	100	150	180	200	
Обед					
Салат	30	40	50	60	
Первое блюдо	100	150	180	200	
Блюдо из мяса, рыбы, птицы	50	60	70	80	
Гарнир	100	120	130	150	
Напиток	100	150	180	200	
Полдник					
Кефир, молоко	150	150	200	200	
Выпечка	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

Приложение 9
к санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам дошкольного
воспитания и обучения детей"

"Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья"

Форма 1

Дата и час, поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов)	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов
1	2	3	4	5	6

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

Журнал "С-витаминизации"

Форма 2

Дата и час приготовления блюда	Наименование блюда	Общее количество добавленного витамина	Содержание витамина "С" в одной порции	Подпись ответственного лица
1	2	3	4	5

Журнал контроля качества готовой пищи (бракеражный)

Форма 3

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подпись ответственного лица	Примечание
1	2	3	4	5	6	7

Примечание: в графе 7 указываются факты запрещения к реализации готовой продукции

Ведомость контроля за выполнением норм продуктов питания за __ месяц __ г.

Форма 4

№ п/п	Наименование продукта	Норма* продукта в граммах (брутто) на 1 человека	Фактически выдано продуктов в брутто по дням (всего), г на одного человека/количество питающихся					Всего выдано продуктов в брутто на 1 человека за 10 дней	В среднем за 10 дней	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	...	10			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

Примечание: _____

Приложение 10
к санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам дошкольного
воспитания и обучения детей"

Режим дня

Примерный режим дня для детей первого года жизни

Таблица 1

Режимные моменты	от рождения до 2,5–3 мес.	от 2,5–3 до 5–6 мес.	от 5–6 до 9–10 мес.	от 9–10 мес. до 1 года
1	2	3	4	5
Постепенный подъем по мере пробуждения, туалет, кормление	6.00 – 7.00	6.00 – 7.00	6.00 – 7.00	-
Бодрствование	7.00 – 7.30	7.00-8.30	7.00 – 8.00	6.30 - 09.30
Сон	7.30 – 9.00	8.30 – 9.30	8.00 – 10.00	-
Кормление	9.00 – 9.30	9.30-10.00	10.00 – 10.30	7.30
Бодрствование, массаж, гимнастика	9.30 – 10.30	10.00– 11.00	10.30–12.00	7.30 - 09.30
Занятия по подгруппам	-	-	11.00 – 11.10 – 11.20	08.40 – 08.50 – 09.00
Сон	10.30 –12.00	11.00 – 13.00	12.00 – 14.00	09.30 – 12.00
Кормление	12.00 – 12.30	13.00 – 13.30	14.00 – 14.30	12.00 – 12.30
Бодрствование	12.30 – 13.00	13.30 – 14.30	14.30 – 16.00	12.30 – 15.00
Занятие по подгруппам	-	-	14.30 – 14.40 – 14.50	13.40 – 13.50 – 14.00
Сон	13.00 – 15.00	14.30 – 16.30	16.00 – 18.00	15.00 – 16.30
Кормление	15.00 – 15.30	16.30 – 17.00	18.00 – 18.30	16.30 – 17.00

Бодрствование	15.30 – 16.00	17.00 - 18.00	18.30 – 20.00	17.00 – 20.00
Сон	16.00 –17.30	-	-	-
Кормление	17.30-18.00	-	-	-
Бодрствование	18.00 – 19.00	-	-	-
Сон	19.00-20.00	18.00 –19.00	-	-
Бодрствование	20.00 – 20.45	19.00 – 20.00	-	-
Купание	20.45-21.00	20.00 – 20.30	20.00 – 20.30	20.00 – 20.30
Кормление	21.00-21.30	20.30 – 21.00	20.30 – 21.00	20.30 – 21.00
Сон ночной	21.30 – 6.00 (7.00)	21.00 – 6.00 (7.00)	21.00 – 6.00 (7.00)	21.00 – 6.30 (7.00)
Ночное кормление	24.00 или 3.00	23.00 или 3.00	22.00	22.00

Примечание: при благоприятных погодных условиях дневной сон детей организуют на открытом воздухе.

Примерный режим дня для детей второго года жизни

Таблица 2

Режимные моменты	В холодный период года		В теплый период года	
	1 год – 1 год 6 месяцев	1 год 6 месяцев – 2 года	1 год – 1 год 6 месяцев	1 год 6 месяцев – 2 года
1	2	3	4	5
Пробуждение, утренний туалет	6.30 - 7.30	6.30 - 7.30	6.30 - 7.30	
Игра	7.00 - 8.00	7.00 - 8.00	7.00 - 8.00	
Подготовка к завтраку, завтрак	7.30	8.20	7.30 - 8.20	
Игра	8.00 - 9.15	8.00 - 9.15		
Подготовка к прогулке, прогулка			8.40 - 9.20	8.40 - 11.00
Занятие 1 (по подгруппам)		8.45 - 9.00 - 9.15		
Возвращение с прогулки, подготовка ко сну			9.20 - 9.30	
Сон на воздухе (№ 1)	9.30 - 12.00	-	9.30-12.00	
Прогулка	-	9.20 - 11.00	-	-
Занятие 1 (по подгруппам)	-	-	-	10.00 - 10.15 - 10.30
Возвращение с прогулки, игра	-	11.00 - 11.20	-	-
Подготовка к обеду				
Возвращение с прогулки, водные процедуры				

Обед	-	11.20 - 12.00	-	11.30 - 12.00
Сон	-	12.00 - 15.00	-	12.00 - 15.30
Постепенный подъем, обед	12.00 - 12.30	-	12.00- 12.30	-
Игра	12.30 - 15.00	-	-	-
Подготовка к прогулке, прогулка			12.30 - 14.15	-
Занятие 1 (по подгруппам)	13.00 - 13.10 - 13.20		13.00- 13.10 - 13.20	
Занятие 2 (по подгруппам)	14.00 - 14.10 - 14.20		13.50 - 14.00 - 14.10	-
Возвращение с прогулки, водные процедуры	-	-	14.15 - 14.30	-
Подготовка ко сну, сон (второй)	15.00 - 16.30	-	14.30-16.30	-
Постепенный подъем, полдник	16.30 - 17.00	15.00 - 15.30	16.30 - 17.00	15.30 - 16.00
Занятие 2 (по подгруппам)		16.00 - 16.10 - 16.20	-	16.10 - 16.25 - 16.40
Игра	17.00 - 19.00	16.20 - 19.00	-	-
Подготовка к прогулке, прогулка	-	-	17.00 - 19.00	17.00 - 19.00
Прогулка	18.00 - 19.00	18.00 - 19.00	19.00 - 19.30	19.00 - 19.30
Возвращение с прогулки, ужин, спокойные игры	-		19.30 - 20.30	19.30 - 20.30
Игра	19.00 - 19.30			
Ужин	19.30 - 20.00			
Спокойные игры	20.00 - 20.30			
Подготовка ко сну, ночной сон	20.30 - 6.30	20.30 - 6.30	20.30 - 6.30 (7.00)	20.30- 6.30 (7.00)

Примерный режим дня для детей дошкольного возраста

Таблица 3

Компонент режима	Возрастные группы, лет				
	2–3	3–4	4–5	5–6	6–7
1	2	3	4	5	6
Дома (подъем, туалет)	6.30 - 7.30	6.30 - 7.30	6.30 -7.30	6.30 - 7.30	6.30 - 7.30
Прием, осмотр, игры, утренняя гимнастика	7.00 - 8.00	7.00 - 8.00	7.00 - 8.00	7.00 - 8.00	7.00 - 8.00
Завтрак	8.00 - 8.30	8.20 - 8.55	8.30 - 9.00	8.00 -8.30	8.00 -8.30
Игры, подготовка к занятиям	8.30 - 9.00	8.55 - 9.20	9.00 - 9.15	8.30 -8.45	8.30 -8.40
Занятия (включая перерывы)	9.00 - 9.30	9.20 -10.00	9.15 - 10.00	8.45 -10.20	8.40 -11.00
Подготовка к прогулке	9.30 - 9.50	10.00 - 10.20	10.00 - 10.20	10.20 - 10.30	11.00 - 11.10

Прогулка	9.50 - 11.30	10.20 - 12.00	10.20 - 12.10	10.30 - 12.00	11.10 - 12.30
Возвращение с прогулки	11.30 - 11.50	12.00 - 12.20	12.10 - 12.30	12.00 - 12.20	12.30 - 12.40
Обед	11.50 - 12.30	12.20 - 13.00	12.30 - 13.00	12.20 - 13.00	12.40 - 13.10
Сон	12.30 - 15.00	13.00 - 15.10	13.00 - 15.10	13.00 - 15.10	13.10 - 15.10
Постепенный подъем, воздушные, водные процедуры	15.00 - 15.30	15.10 - 15.40	15.10 - 15.40	15.10 - 15.40	15.10 - 15.40
Полдник	15.30 - 16.00	15.40 - 16.00	15.40 - 16.00	15.40 - 16.10	15.40 - 16.10
Игры, самостоятельная деятельность	16.00 - 16.20	16.00 - 16.30	16.00 - 16.30	16.10 - 16.40	16.10 - 16.40
Подготовка к прогулке	16.20 - 16.40	16.30 - 16.50	16.30 - 16.50	16.40 - 16.50	16.40 - 16.50
Прогулка	16.40 - 18.00	16.50 - 18.00	16.50 - 18.00	16.50 - 18.20	16.50 - 18.20
Возвращение с прогулки	18.00 - 18.20	18.00 - 18.20	18.00 - 18.20	18.20 - 18.30	18.20 - 18.30
Ужин	18.20 - 18.45	18.20 - 18.45	18.20 - 18.45	18.30 - 18.50	18.30 - 18.50
Уход детей домой	18.45 - 19.00	18.45 - 19.00	18.45 - 19.00	18.50 - 19.00	18.50 - 19.00
Дома					
Прогулка	19.00 - 19.50	19.00 - 20.00	19.00 - 20.10	19.00 - 20.15	19.00 - 20.15
Спокойные игры, гигиенические процедуры	19.50 - 20.20	20.00 - 20.30	20.10 - 20.40	20.15 - 20.45	20.15 - 20.45
Укладывание, ночной сон	20.00 - 6.30 (7.30)	20.30 - 6.30 (7.30)	20.40 - 6.30 (7.30)	20.45 - 6.30 (7.30)	20.45 - 6.30 (7.30)

Приложение 11
к санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам дошкольного
воспитания и обучения детей"

Наполняемость групп дошкольных организаций

Таблица

	Группы	Возраст	Количество детей
1	2	3	4
1	Ясельный возраст:		
	группа раннего возраста	от одного года до двух лет	10
	первая младшая группа	от двух до трех лет	не более 20
	при наличии в группе детей 2-х возрастов	от одного года до трех лет	не более 15

2	Дошкольный возраст:		
	вторая младшая группа:	от трех до четырех лет	не более 25
	средняя группа	от четырех до пяти лет	не более 25
	старшая группа	от пяти до шести лет	не более 25
	подготовительная группа	от пяти до шести (семи) лет	не более 25
	при наличии в группе детей любых 3-х возрастов	от трех до семи лет	не более 20
	при наличии в группе детей любых двух возрастов	от трех до семи лет	не более 20

Приложение 12
к санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам дошкольного
воспитания и обучения детей"

Оснащение медицинского пункта

Таблица 1

	Наименование медицинского оборудования и инструментария	Количество
1	2	3
1	Письменный стол	1
2	Стулья	2-6
3	Кушетка	1
4	Шкаф канцелярский	1-3
5	Шкаф медицинский	1
6	Ширма	1
7	Медицинский столик со стеклянной крышкой	1-2
8	Холодильник (для вакцин и медикаментов)	1
9	Тонометр	1-2
10	Фонендоскоп	1-2
11	Бактерицидная лампа	1-2
12	Весы медицинские	1
13	Ростомер	1
14	Термоконтейнер для транспортировки вакцин	1-2
15	Настольная лампа	1
16	Термометры медицинские	20-50
17	Ножницы	2
18	Умывальная раковина	1
19	Ведро с педальной крышкой	1
20	Емкость для уничтожения остатков вакцин	2
21	Халаты медицинские	2
22	Колпаки	2
23	Простыни белые одноразовые	постоянно в наличии
24	Полотенца одноразовые	постоянно в наличии
24	Халаты темные для уборки	1

25	Маски одноразовые	10-30
26	Уборочный инвентарь: ведра, швабра, ветоши, емкости для хранения ветошей, перчатки	расчет от набора помещений
27	Дезинфицирующие средства	запас на 3 месяца
28	Канцтовары (журналы, тетради, клей, ручки, дырокол, степлер, корректор, папки и т.д.)	по мере необходимости
29	Бикс маленький	1 штук.
30	Бикс большой	1 штук.
31	Жгут резиновый	4-6 штук.
32	Шприцы одноразовые с иглами: 2,0 5,0 10,0	10 штук; 10 штук; 5 штук.
33	Пинцет	1 штук.
34	Грелка резиновая	1-2 штук.
35	Пузырь для льда	1-2 штук.
36	Лоток почкообразный	5 штук.
37	Шпатель металлический	40 штук.
38	Шины для верхних конечностей	5 штук.
39	Кварц тубусный	1 штук.
40	Коврик	1 штук.
41	Сантиметровая лента	1 штук
42	Таблицы для определения остроты зрения	1 штук
43	Жидкое мыло с дозатором	постоянно в наличии

Приложение 13
к санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам дошкольного
воспитания и обучения детей"

Журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока

Таблица

№ п/ п	Ф.И.О. работника	Должность	Подписи работников об отсутствии ОКИ в семье	Осмотр на гнойничковые заболевания кожи	Осмотр на наличие ОРВИ, ангины	Подпись медработника	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8
1.							
2.							
3.							

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

Запись об отстранении от работы или о переводе на другие виды работ.

Приложение 14
к санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам дошкольного
воспитания и обучения детей"

Учетно-отчетная медицинская документация объектов дошкольного воспитания и обучения детей

Учетно-отчетной медицинской документацией являются:

- 1) журнал учета инфекционных заболеваний;
- 2) журнал соматической заболеваемости;
- 3) журнал учета контактов с острыми инфекционными заболеваниями;
- 4) журнал учета карантина;
- 5) карта профилактических прививок;
- 6) журнал учета профилактических прививок;
- 7) журнал движения вакцин, других бактериальных препаратов;
- 8) журнал регистрации проб Манту;
- 9) журнал регистрации детей группы риска подлежащих обследованию по пробе Манту;
- 10) журнал туберкулино-положительных лиц, подлежащих дообследованию у фтизиопедиатра;
- 11) журнал поствакцинальных осложнений;
- 12) журнал постоянных и длительных медицинских отводов;
- 13) журнал открытых флаконов и уничтожения остатков вакцин;
- 14) журнал проведения контролируемой химиопрофилактики;
- 15) отчет о движении вакцин и других иммунобиологических препаратов;
- 16) отчет об охвате профилактическими прививками;
- 17) журнал проведения генеральных уборок;
- 18) журнал кварцевания кабинета;
- 19) журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- 20) журнал регистрации обследуемых на возбудителей паразитарных заболеваний;
- 21) журнал регистрации лиц, обследованных на гельминты;
- 22) журнал осмотра на педикулез, чесотку и дерматомикозы;
- 23) отчет по результатам профилактических медицинских осмотров;
- 24) паспорт здоровья ребенка;
- 25) списки детей группы риска;
- 26) журнал учета флюороположительных лиц;

- 27) бракеражный журнал готовой продукции;
- 28) журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока;
- 29) журнал учета санитарно-просветительной работы;
- 30) папка с аннотациями вакцин;
- 31) приказы и инструкции;
- 32) журнал контроля выполнения норм питания (по накопительной ведомости);
- 33) журнал учета диспансерных больных;
- 34) индивидуальные медицинские карты воспитанников;
- 35) контрольная карта диспансерного наблюдения;
- 36) журнал углубленных профилактических медицинских осмотров, акты специалистов;
- 37) журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- 38) ведомость контроля за выполнением норм продуктов питания.