

## Приказ Министерства здравоохранения Приднестровской Молдавской Республики

О введении в действие СанПиН МЗ ПМР 2.4.1.3049-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»

*Согласован:*

*Министерство просвещения  
Приднестровской Молдавской Республики  
Министерство регионального развития, транспорта и связи  
Приднестровской Молдавской Республики*

*Зарегистрирован Министерством юстиции  
Приднестровской Молдавской Республики 17 ноября 2015 г.  
Регистрационный № 7283*

В соответствии с Законом Приднестровской Молдавской Республики от 3 июня 2008 года № 481-3-IV «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (САЗ 08-22) с изменениями и дополнениями, внесенными законами Приднестровской Молдавской Республики от 6 августа 2009 года № 838-ЗИД-IV (САЗ 09-32), от 15 января 2015 года № 18-ЗИ-V (САЗ 15-3), в целях дальнейшего совершенствования санитарно-противоэпидемического обеспечения населения Приднестровской Молдавской Республики, приказываю:

**1.** Ввести в действие на территории Приднестровской Молдавской Республики санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН МЗ ПМР 2.4.1.3049-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (Приложение к настоящему Приказу).

**2.** Считать утратившим силу Приказ Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 7 декабря 2007 года № 715 «О введении в действие СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.4.1.1249-07 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (регистрационный № 4492 от 9 июля 2008 года) (САЗ 08-27).

**3.** Ответственность за исполнение настоящего Приказа возложить на заместителя министра здравоохранения А.Г. Гончар.

**4.** Контроль за исполнением настоящего Приказа оставляю за собой.

**5.** Настоящий Приказ вступает в силу со дня, следующего за днем официального опубликования.

**Министр**

**Т. Скрыпник**

г. Тирасполь  
25 марта 2015 г.  
№ 212

Приложение к Приказу  
Министерства здравоохранения  
Приднестровской Молдавской Республики  
от 25 марта 2015 г. № 212

## Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

СанПиН МЗ ПМР 2.4.1.3049-15

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

### 1. Общие положения

1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - санитарные правила) разработаны в соответствии с Законом Приднестровской Молдавской Республики от 3 июня 2008 года № 418-З-IV «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (САЗ 08-22) с изменениями и дополнениями, внесенными законами Приднестровской Молдавской Республики от 6 августа 2009 года № 838-ЗИД-IV (САЗ 09-32), от 15 января 2015 года № 18-ЗИ-V (САЗ 15-3), и направлены на охрану здоровья детей при осуществлении деятельности по воспитанию, обучению, развитию и оздоровлению, уходу и присмотру в организациях дошкольного образования, а также при осуществлении услуг по развитию детей (развивающие центры) в дошкольных организациях, независимо от вида, организационно-правовых форм и форм собственности.

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

- а) условиям размещения организаций дошкольного образования;
- б) оборудованию и содержанию территории;
- в) помещениям, их оборудованию и содержанию;
- г) естественному и искусственному освещению помещений;
- д) отоплению и вентиляции;
- е) водоснабжению и канализации;

- ж) организации питания;
- з) приему детей в организации дошкольного образования;
- и) организации режима дня;
- к) организации физического воспитания;
- л) личной гигиене персонала.

Наряду с обязательными для исполнения требованиями, санитарные правила содержат рекомендации по созданию наиболее благоприятных и оптимальных условий содержания и воспитания детей, направленных на сохранение и укрепление их здоровья.

3. Организации дошкольного образования функционируют в пятидневном и шестидневном режимах.

Продолжительность пребывания детей в организациях дошкольного образования может быть:

- а) 9 часов;
- б) 10,5 часов;
- в) 12 часов;
- г) 24 часа;
- д) иной.

По желанию родителей (лиц, их заменяющих), с согласия учредителя организации дошкольного образования и в соответствии с действующим законодательством Приднестровской Молдавской Республики в организации дошкольного образования может устанавливаться гибкий режим работы, который предусматривает организацию кратковременного пребывания детей, а также работу групп в выходные, нерабочие праздничные дни.

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

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

6. Функционирование организаций дошкольного образования, реализующих основную образовательную программу, осуществляется при наличии санитарно-эпидемиологического заключения, подтверждающего его соответствие санитарному законодательству Приднестровской Молдавской Республики и настоящим санитарным правилам, выданного территориальными органами (учреждениями), осуществляющими государственный санитарно-эпидемиологический контроль (надзор).

7. Контроль (надзор) за выполнением настоящих санитарных правил осуществляется территориальными органами (учреждениями), осуществляющими государственный санитарно-эпидемиологический контроль (надзор).

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

9. Количество детей в группах организации дошкольного образования общеразвивающей направленности определяется исходя из расчета площади групповой (игровой) комнаты:

- а) для групп младенческого и раннего возраста (до 3 (трех) лет) - не менее 2,5 м<sup>2</sup> на 1 (одного) ребенка;
- б) для групп дошкольного возраста (от 3 (трех) до 7 (семи) лет) - не менее 2,0 м<sup>2</sup> на 1 (одного) ребенка, фактически находящегося в группе.

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

11. Количество детей в группах компенсирующей направленности для детей до 3 (трех) лет и старше 3 (трех) лет, соответственно, не должно превышать:

- а) для детей с тяжелыми нарушениями речи - 6 и 10 детей;
- б) для детей с фонетико-фонематическими нарушениями речи в возрасте старше 3 (трех) лет - 12 детей;
- в) для глухих детей - 6 детей для обеих возрастных групп;
- г) для слабослышащих детей - 6 и 8 детей;
- д) для слепых детей - 6 детей для обеих возрастных групп;
- е) для слабовидящих детей, для детей с амблиопией, косоглазием - 6 и 10 детей;
- ж) для детей с нарушениями опорно-двигательного аппарата - 6 и 8 детей;
- з) для детей с задержкой психического развития - 6 и 10 детей;
- и) для детей с нарушениями интеллекта (умственной отсталостью) легкой степени - 6 и 10 детей;
- к) для детей с умственной отсталостью глубокой (тяжелой) степени в возрасте старше 3 (трех) лет - 8 детей;
- л) для детей с туберкулезной интоксикацией - 10 и 15 детей;
- м) для детей ослабленных и часто болеющих - 10 и 15 детей;
- н) для детей со сложными дефектами (имеющих сочетание 2 (двух) или более недостатков в физическом и (или) психическом развитии) - 5 (пять) детей для обеих возрастных групп;
- о) для детей с иными отклонениями в развитии (заболеваниями), ограниченными возможностями здоровья - 10 и 15 детей.

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

12. В организациях дошкольного образования комплектование групп комбинированной направленности, реализующих совместное образование здоровых детей и детей с ограниченными возможностями, осуществляется в соответствии с учетом особенностей психофизического развития и возможностей воспитанников.

Рекомендуемое количество детей в группах комбинированной направленности:

- а) до 3 (трех) лет - не более 10 детей, в том числе не более 3 (трех) детей с ограниченными возможностями здоровья;
- б) старше 3 (трех) лет:
  - 1) не более 10 детей, в том числе не более 3 (трех) глухих детей, или слепых детей, или детей с нарушениями опорно-двигательного аппарата, или детей с умственной отсталостью умеренной, тяжелой, или детей со сложным дефектом;

- 2) не более 15 детей, в том числе не более 4 (четырёх) слабовидящих и (или) детей с амблиопией и (или) косоглазием, или слабослышащих детей, или детей, имеющих тяжелые нарушения речи, или детей с умственной отсталостью легкой степени;
- 3) не более 17 детей, в том числе не более 5 (пяти) детей с задержкой психического развития.

## 2. Требования к размещению организаций дошкольного образования

13. Здания организаций дошкольного образования должны размещаться на внутриквартальных территориях жилых микрорайонов, за пределами санитарно-защитных зон организаций, сооружений и иных объектов.

14. Расстояния между зданиями организаций дошкольного образования и иными организациями и объектами должны обеспечивать нормативные уровни шума, загрязнения атмосферного воздуха для территории жилой застройки, а также нормативные уровни инсоляции и естественного освещения помещений и игровых площадок в соответствии с требованиями Приказа Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 23 января 2007 года № 39 «О введении в действие СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.4/2.1.8.562-07 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки» (регистрационный № 3828 от 15 февраля 2007 года) (САЗ 07-8); Приказа Министерства здравоохранения Приднестровской Молдавской Республики от 1 августа 2013 года № 328 «О введении в действие СанПиН МЗ ПМР 2.1.2.1002-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к жилым зданиями и помещениям» (регистрационный № 6575 от 14 октября 2013 года) (САЗ 13-41).

## 3. Требования к оборудованию и содержанию территорий организаций дошкольного образования

15. Территорию организации дошкольного образования по периметру необходимо ограждать забором высотой 1,6 м и полосой зеленых насаждений. Озеленение деревьями и кустарниками проводят с учетом климатических условий. Территорию необходимо озеленять из расчета 50 % площади территории, свободной от застройки. В городах в условиях сложившейся (плотной) городской застройки допускается снижение озеленения до 20 % площади территории, свободной от застройки.

16. Зеленые насаждения должны использоваться для разделения групповых площадок друг от друга и отделения групповых площадок от хозяйственной зоны. При озеленении территории не должна проводиться посадка плодоносящих деревьев и кустарников, ядовитых и колючих растений. При проектировании организаций дошкольного образования на территории выделяется место для колясок и санок, защищенное навесом от осадков.

17. Паводковые и ливневые воды должны отводиться от территории организации дошкольного образования для предупреждения затопления и загрязнения игровых площадок для детей.

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

19. Уровни шума на территории организаций дошкольного образования не должен превышать 60 дБА.

20. Уровни загрязнения атмосферного воздуха на территории организаций дошкольного образования не должны превышать допустимые уровни, установленные для территории жилой застройки.

21. На территории организации дошкольного образования выделяются зона застройки, игровая и хозяйственная зоны.

22. Зона застройки включает основное здание организации дошкольного образования, которое размещают в границах участка. Категорически запрещается расположение на участке посторонних организаций, построек и сооружений, функционально не связанных с организацией дошкольного образования.

23. Зона игровой территории включает в себя групповые площадки - индивидуальные для каждой группы (рекомендуемая площадь из расчета не менее 7,0 м<sup>2</sup> на 1 (одного) ребёнка для детей младенческого и раннего возраста (до 3 (трех) лет) и не менее 9,0 м<sup>2</sup> на 1 (одного) ребенка дошкольного возраста (от 3 (трех) до 7 (семи) лет) и физкультурную площадку (одну или несколько), оборудованную в зависимости от вместимости организации дошкольного образования и программы проведения спортивных занятий.

24. Для организаций дошкольного образования, оказывающих услуги по присмотру и уходу за детьми, режим работы которых составляет более 5 (пяти) часов в день, должны предусматриваться оборудованные места для прогулок детей и занятий физкультурой.

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

25. Продолжительность инсоляции групповых и физкультурных площадок организаций дошкольного образования определяется в соответствии с требованиями Приказа Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 3 декабря 2012 года № 637 «О введении в действие СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.1/2.1.1.1278-12 «Гигиенические требования к естественному, искусственному, и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» (регистрационный № 6271 от 12 января 2013 года) (САЗ 13-01) (далее - СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.1/2.1.1.1278-12 «Гигиенические требования к естественному, искусственному, и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»).

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

27. Для защиты детей от солнца и осадков на территории каждой групповой площадки устанавливают теневую навес площадью из расчета не менее 1 м<sup>2</sup> на 1 (одного) ребенка. Для групп с численностью менее 15 человек площадь теневого навеса должна быть не менее 20 м<sup>2</sup>.

Допускается устанавливать на прогулочной площадке сборно-разборные навесы, беседки для использования их в жаркое время года.

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

29. Теневые навесы для детей младенческого и раннего возраста и дошкольного возраста ограждаются с трех сторон, высота ограждения должна быть не менее 1,5 м.

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

31. Для хранения игрушек, используемых на территории организаций дошкольного образования, колясок, санок, велосипедов, лыж выделяется специальное место.

32. Игровые и физкультурные площадки для детей оборудуются с учетом их роста - возрастных особенностей турниками, гимнастическими стенками, горками, лесенками, качелями, лабиринтами, крупными строительными наборами.

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

33. Вблизи физкультурной площадки допускается устраивать для детей открытые плавательные бассейны переменной глубины от 0,4 м до 0,8 м и площадью (4 x 8) м или (6 x 10) м. При бассейне оборудуют ножную ванную шириной 1 м.

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

35. Хозяйственная зона должна располагаться со стороны входа в производственные помещения столовой и иметь самостоятельный въезд, удобную связь с пищеблоком и постирочной.

В условиях сложившейся (плотной) городской застройки допускается отсутствие самостоятельного въезда с улицы. В случае невозможности оборудования самостоятельного въезда на территорию хозяйственной зоны подъезд автотранспорта к хозяйственной площадке осуществляется в период отсутствия детей в организации дошкольного образования.

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

37. На территории хозяйственной зоны возможно размещение овощехранилища.

38. В хозяйственной зоне должна быть оборудована площадка для сбора мусора на расстоянии не менее 15 м от здания. На площадке с твердым покрытием устанавливаются контейнеры с крышками. Размеры площадки должны превышать площадь основания контейнеров на 1 м по всему периметру. Допускается использование других специальных закрытых конструкций для сбора мусора и пищевых отходов, в том числе с размещением их на смежных с территорией организации дошкольного образования контейнерных площадках жилой застройки.

39. Уборка территории необходимо проводить ежедневно: утром за 1 (один) или за 2 (два) часа до прихода детей или вечером после ухода детей. При сухой и жаркой погоде полив участка следует проводить не менее 2 (двух) раз в день, а уборку территории - после него.

40. Твердые бытовые отходы и другой мусор следует убирать в мусоросборники с закрывающимися крышками. Очистка мусоросборников проводится специализированными организациями при их заполнении на 2/3 объема. После опорожнения мусоросборники очищают и обрабатывают с помощью дезинфицирующих средств. Категорически запрещается сжигать бытовой мусор и листву на территории организации дошкольного образования и в непосредственной близости от неё. С целью предупреждения выплода мух 1 (один) раз в 5 (пять) или 10 дней места сбора отходов обрабатывают одним из разрешенных к применению средств.

41. У входов в здание следует иметь скребки, решетки, коврики, щетки. Коврики и решетки после утреннего прихода детей в организацию дошкольного образования, а также после прогулки необходимо очищать и мыть.

42. При сухой и жаркой погоде полив территории необходимо проводить не менее 2 (двух) раз в день.

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

44. Въезды и входы на территорию организации дошкольного образования, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам, к контейнерной площадке для сбора мусора должны быть покрыты асфальтом, бетоном или другим твердым покрытием.

#### 4. Требования к зданию, помещениям, оборудованию и их содержанию

45. Вновь строящиеся объекты организаций дошкольного образования рекомендуется располагать в отдельно стоящем здании.

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

46. Вместимость организаций дошкольного образования определяется заданием на проектирование.

47. Здание организации дошкольного образования должно иметь этажность не выше 3 (трех) этажей.

Этажность до 3 (трех) этажей допускается на земельных участках со сложным рельефом, по согласованию с территориальными органами (учреждениями), осуществляющими государственный санитарно-эпидемиологический контроль (надзор), и при условии устройства выходов из первого и второго этажей на уровне планировочной отметки.

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

49. Групповые ячейки для детей в возрасте до 3 (трех) лет должны располагаться на первом этаже.

50. При проектировании организаций дошкольного образования предусматривается следующий набор помещений: групповые ячейки (изолированные помещения для каждой детской группы); дополнительные помещения для занятий с детьми (музыкальный зал, физкультурный зал, кабинет логопеда и другие); сопутствующие помещения (медицинский блок, пищеблок, постирочная); служебно-бытового назначения для персонала.

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

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

52. Здания организаций дошкольного образования могут иметь различную конфигурацию, в том числе: компактную, блочную или павильонную структуру, состоять из нескольких корпусов-павильонов, отдельно стоящих или соединенных между собой отапливаемыми переходами.

53. При проектировании организаций дошкольного образования высота помещений должна составлять не менее 3 м; система вентиляции должна обеспечивать гигиенически обоснованные показатели воздухообмена.

54. В целях сохранения воздушно-теплового режима в помещениях организаций дошкольного образования, в зависимости от климатических районов, входы в здания должны быть оборудованы тамбурами. Глубина тамбура - не менее 1,6 м. Внутренние двери, имеющие частичное остекление, ограждают с обеих сторон экраном из реек на уровне роста ребенка. Высота ограждения крыльца (три и более ступеней) составляет 0,8 м. Перед входом в групповую ячейку для детей ясельного возраста должны быть оборудованы пандусы для колясок.



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

56. В здание организации дошкольного образования допускается оборудование единого входа с общей лестницей для групп для детей младенческого, раннего и детей дошкольного возраста - не более, чем на 4 (четыре) группы, независимо от их расположения в здании.

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

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

58. Спальни в период бодрствования детей допускается использовать для организации игровой деятельности и образовательной деятельности по освоению основной образовательной программы дошкольного образования. При этом должен строго соблюдаться режим проветривания и влажной уборки: в спальне должна быть проведена влажная уборка не менее, чем за 30 минут до сна детей, при постоянном проветривании в течение 30 минут.

59. В раздевальной (приемной) для детей младенческого и раннего возраста до года выделяют место для раздевания родителей и кормления грудных детей матерями. Спальню для детей младенческого и раннего возраста до года следует разделять остекленной перегородкой на 2 (две) зоны: для детей младенческого и раннего возраста до 1 (одного) года.

60. Площади помещений, входящих в групповую ячейку, принимают в соответствии с рекомендуемыми площадями помещений групповой ячейки (таблица № 1 Приложения № 1 к настоящим санитарным правилам).

61. Для вновь строящихся зданий организаций дошкольного образования оптимальную площадь групповых и спален рекомендуется принимать из расчета норматива площади на 1 (одного) ребенка (с учетом мебели и ее расстановки) и из расчета кратности воздухообмена.

62. В организациях дошкольного образования (группах) должны быть обеспечены условия для просушивания верхней одежды и обуви.

63. Для ограничения избыточной инсоляции и перегрева помещений необходимо предусмотреть солнцезащиту при проектировании зданий и установке окон в помещениях групповых, спален, музыкальных и физкультурных залов, помещений пищеблока в соответствии с гигиеническими требованиями СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.1/2.1.1.1278-12 «Гигиенические требования к естественному, искусственному, и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».

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

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

66. Во вновь строящихся и реконструируемых зданиях организаций дошкольного образования при численности воспитанников более 120 рекомендуется предусматривать два зала: один - для занятий музыкой, другой - для занятий физкультурой площадью не менее 75 м<sup>2</sup> каждый. Залы не должны быть проходными.

В них настилают полы, обладающие низкой теплопроводимостью (паркет, доски, линолеум на утепленной основе).

При залах оборудуют кладовые для хранения физкультурного и музыкального инвентаря площадью не менее 6 м<sup>2</sup>.

Во вновь строящихся и реконструируемых зданиях организаций дошкольного образования с численностью воспитанников до 120 и существующих зданиях допускается 1 (один) общий зал для занятий музыкой и физкультурой.

67. При наличии в организации дошкольного образования одного зала рекомендуется оборудованная физкультурная площадка для занятий физкультурой на свежем воздухе.

68. Для проведения физкультурных занятий в зданиях организаций дошкольного образования допускается использовать отапливаемые прогулочные веранды.

69. При строительстве, обустройстве и эксплуатации бассейна для детей в организациях дошкольного образования должны соблюдаться требования Приказа Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 23 января 2007 года № 41 «О введении в действие СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.1.2.1188-07 «Плавательные бассейны. Гигиенические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды. Контроль качества» (регистрационный № 3825 от 14 февраля 2007 года) (САЗ 07-8) (далее - СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.1.2.1188-07 «Плавательные бассейны. Гигиенические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды. Контроль качества»).

70. При проведении занятий детей с использованием компьютерной техники, организация и режим занятий должны соответствовать требованиям Приказа Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 15 августа 2006 года № 369 «О введении в действие СанПиН МЗ и СЗ ПМР 04-06 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» (регистрационный № 3730 от 4 ноября 2006 года) (САЗ 06-45).

71. В существующих организациях дошкольного образования допускается наличие помещений медицинского назначения (медицинский блок) в соответствии с проектами, по которым они были построены.

72. В организации дошкольного образования, независимо от ее вместимости, необходимо предусмотреть медицинский блок, состоящий из медицинского кабинета, процедурной и изолятора. Медицинский блок размещают на первом этаже в непосредственной близости от входа в здание. Медицинский кабинет должен иметь самостоятельный вход из коридора и размещаться смежно с палатой (одной из палат) изолятора.

В состав изолятора входят: приемная, палаты, туалет. Число мест в палатах изолятора составляет 1,5 % от вместимости организации дошкольного образования. Его проектируют не менее чем на 2 инфекции. Палаты изолятора - одно- или двухместные. Они размещаются только в изолированных помещениях. В приемной изолятора необходимо выделить место для раздачи пищи, мойки и хранения посуды.

В действующих организациях дошкольного образования допускается медицинский блок, состоящий из медицинского кабинета и изолятора.

Рекомендуемая площадь помещений медицинского блока приведена в таблице № 1 Приложения № 1 к настоящим санитарным правилам.

73. В туалете предусматривается место для приготовления дезинфицирующих растворов.

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

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

76. При размещении организации дошкольного образования (или групп) на базе организации образования возможно использование медицинского блока (или медицинского кабинета) данной организации образования.

77. В зданиях организаций дошкольного образования рекомендуется предусмотреть минимальный набор служебно-бытовых помещений в соответствии с рекомендуемым составом и площадью служебно-бытовых помещений в соответствии с таблицей № 2 Приложения № 1 к настоящим санитарным правилам.

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

79. Во вновь строящихся и реконструируемых объектах организаций дошкольного образования необходимо предусматривать пищеблок, работающий на сырье или полуфабрикатах.

Состав и площади помещений пищеблока определяются заданием на проектирование.

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

80. Пищеблок размещают на первом этаже, с выходом наружу.

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

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

83. Не допускается размещать производственные и складские помещения для хранения пищевых продуктов (сухих, сыпучих) в подвальных и полуподвальных помещениях.

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

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

84. При проектировании пищеблока, работающего на сырье, рекомендуется предусмотреть следующий набор помещений: горячий цех, раздаточная, холодный цех, мясо - рыбный цех, цех первичной обработки овощей, моечная кухонной посуды, кладовая сухих продуктов, кладовая для овощей, помещение с холодильным оборудованием для хранения скоропортящихся продуктов, загрузочная, моечная обменной тары, комната персонала, раздевалка, душевая и туалет для персонала.

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

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

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

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

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

88. При проектировании пищеблока в здании организации дошкольного образования комната персонала, раздевалка и помещение для приготовления моющих и дезинфицирующих растворов могут быть размещены за пределами пищеблока.

89. Работникам пищеблока допускается использовать служебные (комната персонала, раздевалка) и санитарные (душевая и туалет для персонала) помещения организации дошкольного образования.

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

90. В ранее построенных объектах организаций дошкольного образования пищеблока допускается эксплуатировать в соответствии с проектом, по которому они были построены.

91. При организации мытья обменной тары в организациях дошкольного образования выделяется отдельное помещение.

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

93. Питание детей организуется в помещении групповой. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка должна предусматривать групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье).

94. В организациях дошкольного образования для мытья столовой посуды буфетная оборудуется двухгнездными моечными ваннами с подводкой к ним холодной и горячей воды. При децентрализованном водоснабжении буфетная обеспечивается емкостями для мытья посуды.

95. Допускается установка посудомоечной машины в буфетных групповых ячейках.

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

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

98. При отсутствии прачечной в организации дошкольного образования возможна организация централизованной стирки постельного белья в иных прачечных.

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

а) помещение или место для раздевания, оборудованные шкафчиками или вешалками для верхней одежды и обуви детей и персонала групп. В помещении должны быть созданы условия для просушки одежды и обуви детей;

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

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

г) детская туалетная (с умывальной) для детей.

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

101. Детская туалетная должна быть обеспечена персональными горшками для каждого ребенка, фактически находящегося в группе организации дошкольного образования, а для детей в возрасте от 5 (пяти) до 7 (семи) лет - персональными сидениями на унитаз, изготовленными из материалов, безвредных для здоровья детей, допускающих их обработку моющими и дезинфицирующими средствами, или одноразовыми сидениями на унитаз.

## 5. Требования к внутренней отделке помещений организаций дошкольного образования

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

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

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

Отделка помещений медицинского блока должна соответствовать требованиям, установленным санитарно-эпидемиологическими правилами СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.1.3.1375-2004 «Гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию и эксплуатации больниц, родильных домов и других лечебных стационаров», утверждёнными Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 15 января 2004 года № 17 (регистрационный № 2585 от 3 февраля 2004 года) (САЗ 04-б).

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

105. Потолки в помещениях с повышенной влажностью воздуха (производственные цеха пищеблока, душевые, постирочные, умывальные, туалеты и другие) окрашиваются влагостойкими материалами (водоэмульсионной, масляной краской и тому подобными).

106. Полы помещений должны быть гладкими, нескользкими, плотно пригнанными, без щелей и дефектов; плинтуса - плотно прилегать к стенам и полу. Для пола используются материалы, допускающие обработку влажным способом, с использованием моющих и дезинфицирующих растворов.

С учетом климатических условий рекомендуется полы в помещениях групповых, расположенных на первом этаже, предусматривать утепленными и (или) отапливаемыми, с регулируемым температурным режимом. В основных помещениях в качестве материалов для пола используют дерево (дощатые полы, которые покрывают масляной краской, или паркетные). Допускается покрытие полов синтетическими полимерными материалами, имеющими санитарно-эпидемиологическое заключение, с возможностью обработки влажным способом и дезинфекции.

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

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

## 6. Требования к размещению оборудования в помещениях организаций дошкольного образования

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

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

109. Помещения организаций дошкольного образования (групп) компенсирующего вида оборудуются в зависимости от осуществления квалифицированной коррекции отклонений в физическом и психическом развитии воспитанников.

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

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

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

112. В тамбурах вновь строящихся объектов организаций дошкольного образования допускается установка стеллажей для игрушек, используемых на прогулке.

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

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

Вблизи буфетной рекомендуется устанавливать пеленальные столы и специальные столики с выдвижными креслами для кормления детей в возрасте от 8 до 12 месяцев. Возле пеленального стола устанавливается бак с крышкой для грязного белья.

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

116. Стулья и столы должны быть одной группы мебели и промаркированы. Подбор мебели для детей проводится с учетом роста детей согласно таблице № 1 настоящих санитарных правил:

Таблица № 1

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

Группа роста детей (мм)	Группа мебели	Высота стола (мм)	Высота стула (мм)
до 850	00	340	180

свыше 850 до 1000	0	400	220
с 1000-1150	1	460	260
с 1150-1300	2	520	300
с 1300-1450	3	580	340
с 1450-1600	4	640	380

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

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

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

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

120. В организациях дошкольного образования используются игрушки, безвредные для здоровья детей, отвечающие санитарно-эпидемиологическим требованиям и имеющие документы, подтверждающие безопасность, которые могут быть подвергнуты влажной обработке (стирке) и дезинфекции. Мягконабивные и пенолатексные ворсованные игрушки для детей дошкольного возраста следует использовать только в качестве дидактических пособий.

121. При организации экологических пространств (уголки природы, комнаты природа, фитоогород и другие) соблюдаются следующие требования:

- а) животные и растения должны быть безопасны для детей и взрослых, неприхотливы по содержанию и уходу;
  - б) размещение аквариума, клеток, цветов не должно уменьшать уровень естественной освещённости в помещении;
  - в) недопустимы больные, агрессивные и непредсказуемые в своем поведении животные, а также ядовитые и колючие растения;
  - г) животных принимают с разрешения органов ветеринарного надзора (постановка на учет, своевременные прививки, гигиенические процедуры);
  - д) недопустимо принимать бродячих животных;
  - е) подбор животных осуществляется с учетом возраста и состояния здоровья детей;
  - ж) предпочтение следует отдавать растениям, очищающим воздух от пыли и бактерий, поглощающим вредные вещества и элиминирующим аллергены в помещении;
  - з) для поддержания чистоты осуществляют ежедневный уход за животными и растениями;
  - и) уборку за животными и уход за растениями (кроме полива) осуществляет только персонал организации дошкольного образования.
- Комната природы оборудуется с обязательной подводкой горячей и холодной воды, канализованием, устройством стеллажей для хранения инвентаря и корма.

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

123. Во вновь строящихся организациях дошкольного образования в составе групповых должны быть предусмотрены отдельные спальные помещения. Спальни оборудуются стационарными кроватями. Кровати для детей до 3 (трех) лет должны иметь:

- а) длину - 120 см;
- б) ширину - 60 см;
- в) высоту ограждения от пола - 95 см;
- г) ложе с переменной высотой от пола - на уровне 30 см и 50 см.

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

Возможность использования новых типов облегченных трансформируемых одноуровневых кроватей допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения об их соответствии действующим санитарным правилам.

Длина кровати для детей в возрасте от 3 (трех) до 7 (семи) лет составляет - 140 см, ширины - 60 см и высота - 30 см. В действующих организациях дошкольного образования, при отсутствии спален допускается организовывать дневной сон для детей в групповых помещениях на раскладных кроватях с жестким ложем.

124. При проектировании групповой допускается предусматривать наличие раздвижной (трансформируемой) перегородки для выделения спальных мест (спальни), которые оборудуются раскладными кроватями с жестким ложем или на трансформируемых (выдвижными, выкатными) одно - трехуровневыми кроватями.

125. В существующих организациях дошкольного образования при отсутствии спален по проекту или недостаточной площади имеющихся спальных помещений допускается организовывать дневной сон детей дошкольных групп в групповых на раскладных кроватях с жестким ложем или на трансформируемых (выдвижных, выкатных) одно - трехуровневых кроватях. Во избежание травматизма детей стационарные двухъярусные кровати не используют.

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

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

127. В существующих организациях дошкольного образования допускается использование спальных помещений, предусмотренных проектом, в качестве групповых или кабинетов для дополнительного образования.

128. Дети обеспечиваются индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами, предметами личной гигиены. Следует иметь не менее 3 (трех) комплектов постельного белья и полотенца, 2 (двух) комплектов на матрасников из расчета на 1 (одного) ребенка. Постельное белье маркируется индивидуально для каждого ребенка.

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

130. В ранее построенных зданиях организаций дошкольного образования допускается использовать туалетное помещение в соответствии с проектом.

131. Туалетное помещение для детей раннего возраста оборудуют в одном помещении, где устанавливают 3 (три) умывальные раковины с подводкой горячей и холодной воды для детей, 1 (одну) умывальную раковину для персонала, шкаф (стеллаж) с ячейками для хранения



индивидуальных горшков и слив для их обработки, детскую ванну, хозяйственный шкаф. Горшки должны быть промаркированы и их количество должно соответствовать списочному составу детей в группе.

132. В туалетных помещениях к умывальным раковинам обеспечивается подводка горячей и холодной воды, подача воды осуществляется через смеситель.

133. В туалетном помещении младшей дошкольной и средней группы в умывальной зоне устанавливаются 4 (четыре) умывальные раковины для детей и 1 (одну) умывальную раковину для взрослых, 4 (четыре) детских унитаза.

134. В туалетных помещениях старшей и подготовительной групп в умывальной зоне устанавливаются умывальные раковины с подводкой горячей и холодной воды для детей из расчета: 1 (одна) раковина на 5 (пять) детей, 1 (одна) умывальная раковина для взрослых, детские унитазы, или из расчета: 1 (один) унитаз на 5 (пять) детей. Детские унитазы рекомендуется устанавливать в закрывающихся кабинках, высота ограждения кабины - 1,2 м (от пола), не доходящая до уровня пола на 0,15 м.

При проектировании и реконструкции организаций дошкольного образования в сельской местности оборудование туалетной и умывальной зон допускается определять заданием на проектирование.

135. При проектировании и реконструкции организаций дошкольного образования в старших и подготовительных группах предусматриваются отдельные туалетные комнаты (кабинки) для мальчиков и девочек.

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

137. Умывальники рекомендуется устанавливать:

- а) на высоту от пола до борта прибора - 0,4 м для детей младшего дошкольного возраста;
- б) на высоту от пола до борта - 0,5 м для детей среднего и старшего дошкольного возраста.

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

139. Для персонала организации дошкольного образования рекомендуется организовать отдельную санитарную комнату на каждом этаже здания организации дошкольного образования с унитазом и умывальником.

При отсутствии комнаты для персонала с санузлом, на площади детского туалетного помещения необходимо предусмотреть отдельную закрытую санитарную кабину для персонала.

140. В туалетных помещениях (рядом с умывальниками или напротив них) устанавливаются вешалки для детских полотенец (отдельно для рук и для ног) по списочному составу детей, хозяйственный шкаф и шкаф для уборочного инвентаря. Допускается использование одноразовых полотенец для рук в туалетных для детей. Все стационарное оборудование должно быть надежно закреплено.

## 7. Требования к естественному и искусственному освещению помещений

141. Уровни естественного и искусственного освещения в организациях дошкольного образования должны соответствовать гигиеническим требованиям СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.2.1/2.1.1.1278-12 «Гигиенические требования к естественному, искусственному, и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».

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

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

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

Конструкция регулируемых солнцезащитных устройств в исходном положении не должна уменьшать светоактивную площадь оконного проема. Зашторивание окон в спальнях помещений допускается лишь во время сна детей, в остальное время шторы должны быть раздвинуты в целях обеспечения инсоляции помещения.

144. При одностороннем освещении глубина групповых помещений должна составлять не более 6 м. При большей глубине помещений необходимо двустороннее параллельное или угловое расположение окон (обеспечивающее и сквозное проветривание). Переплеты окон не должны иметь мелких решеток.

145. На подоконниках не следует размещать широколистные цветы, снижающие уровень естественного освещения. Высота цветов не должна превышать 15 см (от подоконника). Цветы рекомендуется размещать в продвесных (на стене) или напольных цветочниках высотой от 65 до 70 см от пола и в уголках природы.

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

147. Источники искусственного освещения должны обеспечивать достаточное равномерное освещение всех помещений. Размещение светильников осуществляется в соответствии с требованиями к размещению источников искусственного освещения помещений организаций дошкольного образования (Приложение № 2 к настоящим санитарным правилам).

148. Все источники искусственного освещения должны содержаться в исправном состоянии. Неисправные и перегоревшие лампы хранятся в отдельном помещении и утилизируются в порядке, установленном действующим законодательством Приднестровской Молдавской республики.

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

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

151. В помещениях с постоянным пребыванием детей закрывающиеся штепсельные розетки и выключатели устанавливаются на высоте 1,8 м от пола.

## 8. Требования к отоплению и вентиляции

152. Здания организаций дошкольного образования оборудуются системами отопления и вентиляции в соответствии с требованиями, предъявляемыми к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха в общественных зданиях и сооружениях.

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

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

154. Во избежание ожогов и травм у детей отопительные приборы необходимо ограждать съемными устройствами, выполненными из материалов, не оказывающих вредного воздействия на человека (деревянными решетками и тому подобными).

Ограждения из древесно-стружечных плит не допускаются.

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

156. Все помещения организации дошкольного образования должны ежедневно проветриваться в отсутствие детей. Наиболее эффективное - сквозное и угловое проветривание.

Сквозное проветривание проводят не менее 10 минут через каждые 1,5 часа в отсутствие детей. В помещениях групповых и спальнях необходимо обеспечить естественное сквозное или угловое проветривание. Проветривание через туалетные комнаты не допускается.

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

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

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

158. В помещениях спален сквозное проветривание проводится до дневного сна. При проветривании во время сна фрамуги, форточки открываются с одной стороны и закрывают за 30 минут до подъема. В холодное время года фрамуги, форточки закрываются за 10 минут до отхода ко сну детей. В теплое время года сон (дневной и ночной) организуется при открытых окнах (избегая сквозняка).

159. Значения температуры воздуха и кратности обмена воздуха помещений в 1 (один) час должны приниматься в соответствии с требованиями к температуре воздуха и кратности воздухообмена в основных помещениях организаций дошкольного образования (Приложение № 3 к настоящим санитарным правилам).

160. Концентрация вредных веществ воздуха в помещениях с постоянным пребыванием детей (групповых, игровых, спальнях, залах для музыкальных и физкультурных занятий и других) не должны превышать предельно допустимые концентрации (ПДК) для атмосферного воздуха населенных мест, установленные гигиеническими нормативами ГН МЗ и СЗ ПМР 2.1.6.695-2004 «ПДК загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест», введенными в действие Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 15 января 2004 года № 17 (регистрационный № 2585 от 3 февраля 2004 года) (САЗ 04-6).

161. Контроль за температурой воздуха во всех основных помещениях пребывания детей осуществляется с помощью бытовых термометров, прикрепленных на внутренней стене на высоте от 0,8 до 1,0 м.

## 9. Требования к водоснабжению и канализации

162. Здания организаций дошкольного образования оборудуются системами холодного и горячего водоснабжения, канализацией.

163. При отсутствии централизованного водоснабжения в населенном пункте (холодного и горячего) в организации дошкольного образования должна обеспечиваться подача воды на пищеблок, помещения медицинского блока, прачечную (постирочную), в туалетные всех групповых ячеек. Температура воды, подаваемой к умывальникам и душам, должна быть не ниже 37°С и не выше 60°С.

164. Вода должна отвечать требованиям Приказа Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 12 апреля 2007 года № 222 «О введении в действие СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.1.4.1074-07 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» (регистрационный № 3928 от 17 мая 2007 года) (САЗ 07-21).

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

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

167. В районах, где отсутствует централизованная канализация, здания организаций дошкольного образования должны быть оборудованы внутренней канализацией, при условии устройства выгребов или локальных очистных сооружений.

#### **10. Требования к организациям дошкольного образования и группам для детей с ограниченными возможностями здоровья**

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

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

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

в) комбинированной направленности - для организации совместного воспитания и образования здоровых детей и детей с ограниченными возможностями здоровья.

169. Прием в организацию дошкольного образования (группу) детей с ограниченными возможностями здоровья производится на основании заключения соответствующей психолого-медико-педагогической комиссии, деятельность которой регламентируется нормативным правовым актом исполнительного органа государственной власти, в ведении которого находятся вопросы образования, согласованным с исполнительным органом государственной власти, в ведении которого находятся вопросы здравоохранения.

170. Устройство, содержание и организация работы организаций дошкольного образования и (или) групп компенсирующей и комбинированной направленности должны соответствовать требованиям настоящих санитарных правил.

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

172. Территория специальной организации дошкольного образования должна иметь удобные подъездные пути и подходы от остановок общественного транспорта.

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

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

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

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

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

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

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

178. Состав и площади помещений групповых ячеек специальных организаций дошкольного образования для детей с нарушениями слуха, зрения и интеллекта при проектировании должны приниматься в соответствии с рекомендуемым составом и площадями помещений групповых для специальных организаций дошкольного образования в соответствии с таблицей № 4 Приложения № 1 к настоящим санитарным правилам.

179. Состав и площади помещений групповых ячеек организаций дошкольного образования для детей с нарушением опорно-двигательного аппарата при проектировании должны приниматься в соответствии с рекомендуемым составом и площадями помещений групповых для специальных организаций дошкольного образования в соответствии с таблицей № 4 Приложения № 1 к настоящим санитарным правилам.

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

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

182. Для детей с поражением опорно-двигательного аппарата лестницы оборудуются двусторонними поручнями, которые устанавливаются на двух уровнях - на высоте 0,9 м и дополнительный нижний поручень на высоте 0,5 м. Предусматривают лифты, пандусы с уклоном 1:6. Пандусы должны иметь резиновое покрытие.

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

184. При использовании звукоусиливающей аппаратуры предусматривается звукоизоляция перекрытий и стен (перекрытия и стены должны обладать высокими звукоизолирующими свойствами).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

193. В организациях дошкольного образования для детей с нарушением опорно-двигательного аппарата плавательный бассейн должен иметь устройство для опускания и поднятия детей.

194. В помещениях с ваннами для лечебного массажа нормируемая температура воздуха составляет не менее 30°C, при расчете кратности обмена воздуха не менее 50 м в час на ребенка.

## **11. Требования к приему детей в организации дошкольного образования, режиму дня и организации воспитательно-образовательного процесса**

195. Прием детей, впервые поступающих в организации дошкольного образования, осуществляется на основании медицинского заключения.

196. Ежедневный утренний прием детей проводится воспитателями и (или) медицинскими работниками, которые опрашивают родителей о состоянии здоровья детей. По показаниям (при наличии катаральных явлений, явлений интоксикации) ребенку проводится термометрия.

197. Выявленные больные дети или дети с подозрением на заболевание в организации дошкольного образования не принимаются; заболевших в течение дня детей изолируют от здоровых детей (временно размещают в помещениях медицинского блока) до прихода родителей или их госпитализации в лечебно-профилактическую организацию с информированием родителей.

198. После перенесенного заболевания, а также отсутствия более 3 (трех) дней (за исключением выходных и праздничных дней) детей принимают в организации дошкольного образования только при наличии справки с указанием диагноза, длительности заболевания, сведений об отсутствии контакта с инфекционными больными.

199. Режим дня должен соответствовать возрастным особенностям детей и способствовать их гармоничному развитию. Максимальная продолжительность непрерывного бодрствования детей в возрасте 3-7 лет составляет от 5,5 до 6 часов, до 3 (трех) лет - в соответствии с медицинскими рекомендациями.

200. Рекомендуемая продолжительность ежедневных прогулок составляет от 3 до 4 часа. Продолжительность прогулки определяется организацией дошкольного образования в зависимости от климатических условий. Прогулка не проводится при температуре воздуха ниже минус 10°C.

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

202. При организации режима пребывания детей в организациях дошкольного образования (группах) более 5 (пяти) часов организуется прием пищи с интервалом от 3 (трех) до 4 (четырёх) часов и дневной сон; при организации режима пребывания детей до 5 (пяти) часов - организуется однократный прием пищи.

203. Общая продолжительность суточного сна для детей дошкольного возраста от 12 до 12,5 часов, из которых от 2 до 2,5 часов отводится на дневной сон. Для детей в возрасте от 1 (одного) года до 1,5 (полутора) лет дневной сон организуют дважды в первую и вторую половину дня общей продолжительностью до 3,5 часов. Оптимальным является организация дневного сна на воздухе (веранды). Для детей в возрасте от 1,5 (полутора) до 3 (трех) лет дневной сон организуют однократно продолжительностью не менее 3 (трех) часов. Перед сном не рекомендуется проведение подвижных эмоциональных игр, закаливающих процедур. Во время сна детей присутствие воспитателя (или его помощника) в спальне обязательно.

204. На самостоятельную деятельность детей в возрасте от 3 (трех) до 7 (семи) лет (игры, подготовка к образовательной деятельности, личная гигиена) в режиме дня должно отводиться не менее чем от 3 (трех) до 4 (четырёх) часов.

205. Для детей раннего возраста от 1,5 (полутора) до 3 (трех) лет длительность непрерывной непосредственно образовательной деятельности не должна превышать 10 минут. Допускается осуществлять образовательную деятельность в первую и во вторую половину дня (от 8 до 10 минут). Допускается осуществлять образовательную деятельность на игровой площадке во время прогулки.

206. Продолжительность непрерывной непосредственно образовательной деятельности для детей в возрасте от 3 (трех) до 4 (четырёх) лет - не более 15 минут, для детей в возрасте от 4 (четырёх) до 5 (пяти) лет - не более 20 минут, для детей в возрасте от 5 (пяти) до 6 (шести) лет - не более 25 минут, а для детей в возрасте от 6 (шести) до 7 (семи) лет - не более 30 минут.

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

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

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

## 12. Требования к организации физического воспитания

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

211. Двигательный режим, физические упражнения и закаливающие мероприятия следует осуществлять с учетом здоровья, возраста детей и времени года.

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

213. В объеме двигательной активности воспитанников в возрасте от 5 (пяти) до 7 (семи) лет необходимо предусмотреть в организованных формах оздоровительно-воспитательной деятельности от 6 до 8 часов в неделю с учетом психофизиологических особенностей детей, времени года и режима работы организаций дошкольного образования.

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

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

215. Реализация основной образовательной программы для детей первого года жизни проводится с каждым ребенком индивидуально в групповом помещении ежедневно не ранее чем через 45 минут после еды.

Длительность занятия с каждым ребенком составляет от 6 до 10 минут.

216. Начиная с возраста 9 месяцев, помимо комплексов гимнастики и массажа, с детьми проводят разнообразные подвижные игры в индивидуальном порядке. Допускается объединение детей в небольшие группы (от 2 (двух) до 3 (трех) детей).

217. Для реализации основной образовательной программы по физическому развитию в индивидуальной форме рекомендуется использовать стол высотой от 72 до 75 см, шириной 80 см, длиной от 90 до 100 см, имеющим мягкое покрытие из материалов, позволяющих проводить влажную обработку и дезинфекцию; стол сверху накрывается пленкой, которая меняется после каждого ребенка.



218. С детьми в возрасте второго и третьего года жизни занятия по физическому развитию основной образовательной программы осуществляют по подгруппам от 2 (двух) до 3 (трех) раз в неделю. С детьми второго года жизни занятия по физическому развитию основной образовательной программы проводят в групповом помещении, с детьми третьего года жизни - в групповом помещении или в физкультурном зале.

219. Рекомендуемое количество детей в группе для занятий по физическому развитию и ее длительность в зависимости от возраста детей представлена в таблице № 2 настоящих санитарных правил:

Таблица № 2

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

	Возраст детей			
	от 1 года до 1 года 6 месяцев	от 1 года 7 месяцев до 2 лет	от 2 лет 1 месяца до 3 лет	старше 3 лет
Число детей	2-4	4-6	8-12	Вся группа
Длительность занятия	6-8	8-10	10-15	15

220. Занятия по физическому развитию основной образовательной программы для детей в возрасте от 3 (трех) до 7 (семи) лет организуются не менее 3 (трех) раз в неделю. Длительность занятий по физическому развитию зависит от возраста детей и составляет:

- а) в младшей группе - 15 минут,
- б) в средней группе - 20 минут,
- в) в старшей группе - 25 минут,
- г) в подготовительной группе - 30 минут.

221. Один раз в неделю для детей в возрасте от 5 (пяти) до 7 (семи) лет следует круглогодично организовывать занятия по физическому развитию детей на открытом воздухе. Их проводят только при отсутствии у детей медицинских противопоказаний и наличии у детей спортивной одежды, соответствующей погодным условиям.

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

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

224. Для закаливания детей основные природные факторы (солнце, воздух и вода) используют дифференцированно в зависимости от возраста детей, здоровья, с учетом подготовленности персонала и материальной базы организации дошкольного образования. При

организации закаливания должны быть реализованы основные гигиенические принципы - постепенность, систематичность, комплексность и учет индивидуальных особенностей ребенка.

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

225. Для проведения закаливающих мероприятий в каждой групповой ячейке необходимо иметь в наличии:

а) маркированные легкие полиэтиленовые баки (2 штуки);

б) ковш на 0,5 л воды для контрастных обливаний;

в) кувшины или лейки от 2 до 2,5 л воды для общих обливаний;

г) таз полиэтиленовый, глубокий с двумя ручками для местного закаливания (топтанья в тазу);

д) индивидуальные маркированные полотенца;

е) деревянные мостики;

ж) махровые рукавички для сухого и влажного обтирания (после каждого обтирания рукавички кипятят, высушивают и хранят в закрытой таре);

з) простыни, покрывала - для массажных ковриков.

226. Для организации плавания детей используются бассейны, отвечающие санитарно-эпидемиологическим требованиям СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.1.2.1188-07 «Плавательные бассейны. Гигиенические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды. Контроль качества».

227. Продолжительность нахождения в бассейне в зависимости от возраста детей должна составлять: в младшей группе - от 15 до 20 минут, в средней группе - от 20 до 25 минут, в старшей группе - от 25 до 30 минут, в подготовительной группе - от 25 до 30 минут. Для профилактики переохлаждения детей плавание в бассейне не следует заканчивать холодной нагрузкой.

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

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

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

231. Работа по физическому развитию должна проводиться с учетом здоровья детей при постоянном контроле со стороны медицинских работников.

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

232. Пищеблок организации дошкольного образования должен быть оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Набор оборудования производственных, складских помещений рекомендуется принимать в соответствии с Приложением № 4 к настоящим санитарным правилам. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно.

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

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

а) столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;

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

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

г) посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;

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

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

ж) количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе.

Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

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

Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов, оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

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

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

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

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

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

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

242. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другие) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40°C) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65°C) во второй ванне, обдают кипятком, а затем

просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

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

244. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

245. В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

Посуду и столовые приборы моют в двухгнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.

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

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

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

249. Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

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

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

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

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

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

Ветошь для мытья посуды, протирания столов при осложненной эпидситуации кипятят в течение 15 минут в воде с добавлением кальцинированной соды или замачивают в дезинфицирующем растворе, затем простирывают в конце дня с моющим средством, прополаскивают, сушат и хранят в специальной промаркированной таре.

Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

255. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2 %-ным раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

256. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

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

258. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями.

#### **14. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий**

259. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации дошкольного образования осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

260. При централизованной поставке продукции и продовольственного сырья (из комбината питания, школьно-базовой организация и других), для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший.

261. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

262. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

263. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение № 5 к настоящим санитарным правилам), который хранится в течение года.

264. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено действующим законодательством Приднестровской Молдавской Республики.

265. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными организацией-изготовителем в соответствии с нормативно-техническими требованиями.

266. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение № 6 к настоящим санитарным правилам), который хранится в течение года.

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

268. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов должны быть оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

269. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах должно осуществляться на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

270. Мороженое мясо необходимо хранить на стеллажах и подтоварниках. Субпродукты хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

271. Птицу мороженую или охлажденную необходимо хранить в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

272. Рыбу мороженую (филе рыбное) необходимо хранить на стеллажах или подтоварниках в таре поставщика.

273. Молоко фляжное или бутылочное необходимо хранить в той же таре, в которой оно поступило или в потребительской упаковке. Молоко, поступающее в организации дошкольного образования в бидонах и флягах, перед употреблением, подлежит обязательному кипячению не более чем от 2 (двух) до 3 (трех) минут.

274. Масло сливочное необходимо хранить на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

275. Крупные сыры необходимо хранить на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.

276. Сметана, творог должны храниться в таре с крышкой.

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

278. Яйцо должно храниться в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

279. Крупу, муку, макаронные изделия необходимо хранить в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

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

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

282. Плоды и зелень необходимо хранить в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12°C. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

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

284. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15°C, но не более 1 (одного) часа.

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

286. В перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 (двух) мясорубок для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов.

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

288. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте (Приложение № 7 к настоящим санитарным правилам), а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

289. Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыба кусками запекаются при температуре от 250°C до 280°C в течение от 20 до 25 минут.

290. Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.

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

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

293. Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре от 180°C до 200°C в течение от 8 до 10 минут.

294. Яйцо варят после закипания воды 10 минут.

295. При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирочная машина.

296. Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения).

297. Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

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

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

300. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо - рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

а) обработка в 1-2 %-ном теплом растворе кальцинированной соды;

б) обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;  
в) ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 (пяти) минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

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

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

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

303. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру от +60°C до +65°C; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15°C.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 (двух) часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

304. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

а) овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 (пяти) минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья;

б) не допускается предварительное замачивание овощей;

в) очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 (двух) часов.

305. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и другие) допускается использовать:

а) до 1 (первого) марта месяца - для приготовления салатов из сырых овощей;

б) после 1 (первого) марта месяца - только после термической обработки.

306. При кулинарной обработке овощей для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи.

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

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

309. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

310. Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 (шести) часов при температуре плюс от 2°C до 4°C. Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3 %-ном растворе уксусной кислоты или 10 %-ном растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

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

312. Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 (двух) часов при температуре плюс от 2°C до 4°C. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей.



В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

313. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре от 2°C до 4°C.

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

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

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

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

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

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

319. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Искусственная С-витаминизация в организациях дошкольного образования (группах) осуществляется из расчета для детей в возрасте от 1 (одного) до 3 (трех) лет - 35 мг, для детей в возрасте от 3 (трех) до 6 (шести) лет - 50,0 мг на порцию.

Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15°C (для компота) и 35°C (для киселя) непосредственно перед реализацией.

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

321. Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (таблица № 2 Приложения № 8 к настоящим санитарным правилам), который хранится один год.

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

323. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3 (трех) человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции (таблица № 1 Приложения № 8 к настоящим санитарным правилам).

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

325. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и так далее оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

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

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

- а) использование пищевых продуктов, указанных в Приложении № 9 к настоящим санитарным правилам;
- б) изготовление на пищеблоке организаций дошкольного образования творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;
- в) использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

327. В организациях дошкольного образования должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.1.4.1074-07 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества», Приказа Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 26 апреля 2007 года № 245 «О введении в действие СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.1.4.1116-07 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества» (регистрационный № 3925 от 14 мая 2007 года) (САЗ 07-21).

328. Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3 (трех) часов.

329. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой.

Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) организации-изготовителя.

330. Для питья и разведения молочных смесей и инстантных (быстрорастворимых) каш для детей раннего возраста следует использовать бутилированную воду для детского питания или прокипяченную питьевую воду из водопроводной сети.

## 15. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста

331. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и быть не меньше значений, указанных в таблице № 3 настоящих санитарных правил:

Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах

Полезные вещества	Возраст детей					
	0-3 месяца	4-6 месяцев	7-12 месяцев	1-2 года	2-3 года	3-7 лет
Энергия, ккал	115*	115*	110*	1200	1400	1800
Белок, г	-	-	-	36	42	54
* в том числе животный (%)	-	-	-	70	65	60
** г/кг массы тела	2,2	2,6	2,9	-	-	-
Жиры, г	6,5*	6*	5,5*	40	47	60
Углеводы, г	13*	13*	13*	174	203	261

*Примечание:*

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

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

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

333. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем организации дошкольного образования, рассчитанным не менее, чем на 2 (две) недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в организациях дошкольного образования (Приложение № 10 к настоящим санитарным правилам).

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

335. При составлении меню учитываются национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей, а также в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в организациях дошкольного образования (Приложение № 11 к настоящим санитарным правилам).

336. При составлении примерного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи с учетом таблицы № 4 настоящих санитарных правил:

Таблица № 4

Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи в %

Для детей с круглосуточным пребыванием	Для детей с дневным пребыванием от 8 до 10 часов	Для детей с дневным пребыванием 12 часов
--	--	--

завтрак (от 20 % до 25 %) 2-ой завтрак (5 %) обед (от 30 % до 35 %) полдник (от 10 % до 15 %) ужин (от 20 % до 25 %) 2-ой ужин - (до 5 %) - дополнительный прием пищи перед сном - кисломолочный напиток с булочным или мучным кулинарным изделием	завтрак (от 20 % до 25 %) 2-ой завтрак (5 %) обед (от 30 % до 35 %) полдник (от 10 % до 15 %)	завтрак (от 20 % до 25 %) 2-ой завтрак (5 %) обед (от 30 % до 35 %) полдник (от 10 % до 15 %) */ или уплотненный полдник (от 30 % до 35 %) ужин (от 20 % до 25 %)* * вместо полдника и ужина возможна организация уплотненного полдника (от 30 % до 35 %)
---	--	---

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

338. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

339. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены согласно Приложению № 7 к настоящим санитарным правилам.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

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

Суммарные объемы блюд по приемам пищи должны соответствовать Приложению № 12 к настоящим санитарным правилам.

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

342. При организации питания детей в организациях дошкольного образования, функционирующих в режиме кратковременного пребывания, в примерное меню включаются блюда и продукты с учетом режима работы организации дошкольного образования и режима питания детей.

343. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (Приложение № 13 к настоящим санитарным правилам).

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

344. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде. Рекомендуются для заказа продуктов с учетом принятой логистики организации питания организации дошкольного образования составлять меню-требование.

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

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

Для детей, начиная с 9-месячного возраста, оптимальным является прием пищи с интервалом не более 4 (четырёх) часов.

347. Режим питания детей по отдельным приемам пищи, в зависимости от их времени пребывания в организациях дошкольного образования, представлен в таблице № 5 настоящих санитарных правил:

Таблица № 5

#### Режим питания детей

Время приема пищи	Режим питания детей в организациях дошкольного образования (группах)		
	с 9 до 10,5 часов	с 10,5 до 12 часов	24 часа
с 8.30 до 9.00	завтрак	завтрак	завтрак
с 10.30 до 11.00 (рекомендуемый)	второй завтрак	второй завтрак	второй завтрак
с 12.00 до 13.00	обед	обед	обед
с 15.30 до 16.00	полдник	полдник*	полдник
с 18.30 до 19.00	-	ужин	ужин
21.00	-	-	2 ужин

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

348. Питание детей первого года жизни назначается индивидуально в соответствии с возрастными физиологическими нормативами и своевременным введением всех видов прикорма в соответствии со схемой введения прикорма детям первого года жизни (Приложение № 14 к настоящим санитарным правилам).

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

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

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

## **16. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в организации дошкольного образования**

352. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

353. Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом, имеющим санитарный паспорт. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки, либо с использованием контейнеров с крышками, для раздельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.

354. Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.

355. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны соответствовать требованиям Приказа Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 15 августа 2006 года № 367 «О введении в действие СанПиН МЗ и СЗ ПМДР 2.3.6.1079-06 «санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (регистрационный № 3708 от 9 октября 2006 года) (САЗ 06-42) и настоящих санитарных правил, содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия исключаящие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.

356. Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.

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

358. Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Обратную тару после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2 %-ным раствором кальцинированной соды, ошпаривать кипятком, высушивать и

хранить в местах, недоступных загрязнению. При отсутствии в организации дошкольного образования специально выделенного помещения, обработка возвратной тары проводится поставщиком продуктов.

359. Термосы подлежат обработке в соответствии с инструкциями по их применению.

## 17. Требования к санитарному содержанию помещений организаций дошкольного образования

360. Все помещения убираются влажным способом с применением моющих средств не менее 2 (двух) раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полов у плинтусов и под мебелью, подоконников, радиаторов и тому подобных) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и другие).

361. Влажная уборка в спальнях проводится после ночного и дневного сна, в групповых - после каждого приема пищи.

362. Влажная уборка спортивных залов проводится 1 (один) раз в день и после каждого занятия. Спортивный инвентарь ежедневно протирается влажной ветошью, маты - с использованием мыльно-содового раствора. Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса. Во время генеральных уборок ковровое покрытие подвергается влажной обработке. Возможно использование мощного пылесоса. После каждого занятия спортивный зал проветривается в течение не менее 10 минут.

363. Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой.

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

365. Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях.

366. Для технических целей (уборка помещений групповой, туалета и так далее) оборудуется в туалетных помещениях групповых отдельный водопроводный кран.

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

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

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

370. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в организациях дошкольного образования (группах), в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями действующих санитарно-эпидемиологических правил.

371. При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия в соответствии с требованиями действующих санитарно-эпидемиологических правил.

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

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

374. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.

375. Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании организаций дошкольного образования в присутствии детей.

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

377. Пенолатексные ворсовые игрушки и мягконабивные игрушки обрабатываются согласно инструкции организации-изготовителя.

378. Игрушки, которые не подлежат влажной обработке (мытью, стирке), используются только в качестве дидактического материала.

379. Игрушки моются ежедневно в конце дня, а в группах для детей младенческого и раннего возраста - 2 (два) раза в день. Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.

380. Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже 1 (одного) раза в неделю. Все белье маркируется.

381. Постельное белье, кроме наволочек, маркируется у ножного края. На каждого ребенка необходимо иметь три комплекта белья, включая полотенца для лица и ног, и две смены наматрасников. Чистое белье доставляется в мешках и хранится в шкафах.

382. Белье после употребления складывается в специальный бак, ведро с крышкой, клеенчатый, пластиковый или из двойной материи мешок. Грязное белье доставляется в постирочную (или специальное помещение). Матерчатые мешки стираются, клеенчатые и пластиковые - обрабатываются горячим мыльно-содовым раствором.

383. Постельные принадлежности: матрацы, подушки, спальные мешки проветриваются непосредственно в спальнях при открытых окнах во время каждой генеральной уборки и периодически на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны. Рекомендуется 1 (один) раз в год постельные принадлежности подвергать химической чистке или обработке в дезинфекционной камере.

384. Мочалки для мытья детей (число мочалок соответствует количеству детей в группе) после использования замачиваются в дезинфицирующем растворе, промываются проточной водой, просушиваются и хранятся в чистых матерчатых мешках.

385. В организации дошкольного образования должны проводиться мероприятия, исключающие проникновение насекомых и грызунов. При их обнаружении в течение суток должны быть организованы и проведены мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями Приказа Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 2 апреля 2003 года № 296 «Об утверждении санитарных правил организации и проведения мероприятий по уничтожению грызунов, бытовых насекомых, комаров подвальных помещений» (регистрационный № 2163 от 13 мая 2003 года) (САЗ 03-20).

## **18. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в организациях дошкольного образования**

386. В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений медицинские работники проводят:



а) медицинские осмотры детей (в том числе на педикулез) при поступлении в организации дошкольного образования с целью выявления больных. В случае обнаружения детей, пораженных педикулезом, их отправляют домой для санации. Прием детей после санации допускается в организации дошкольного образования при наличии медицинской справки об отсутствии педикулеза; результаты осмотра заносят в специальный журнал;

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

в) работу по организации профилактических осмотров воспитанников и проведение профилактических прививок;

г) распределение детей на медицинские группы для занятий физическим воспитанием;

д) информирование руководителей организации, воспитателей, методистов по физическому воспитанию о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья;

е) сообщение в поликлиники по месту жительства воспитанников и персонала организации о случае инфекционных и паразитарных заболеваний среди воспитанников и персонала организации в течение 2 (двух) часов после установления диагноза;

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

з) организацию и контроль за проведением профилактических и санитарно-противоэпидемических мероприятий,

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

к) работу с персоналом и детьми по формированию здорового образа жизни (организация «дней здоровья», игр, викторин и другие);

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

м) контроль за пищеблоком и питанием детей;

н) ведение медицинской документации.

387. В целях профилактики контагиозных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) в организациях дошкольного образования организуются и проводятся меры по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии.

388. Выявление инвазированных контагиозных гельминтозами осуществляется одновременным однократным обследованием всех детей организаций дошкольного образования 1 (один) раз в год.

389. Всех выявленных инвазированных регистрируют в журнале для инфекционных заболеваний и проводят медикаментозную терапию.

390. При выявлении 20 % и более инвазированных острицами среди детей проводят оздоровление всех детей и обслуживающего персонала организаций дошкольного образования. Одновременно проводятся мероприятия по выявлению источников заражения острицами и их оздоровление в соответствии с требованиями Приказа Министерств здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 31 августа 2007 года № 486 «О введении в действие СанПиН МЗ и СЗ ПМР 3.1/3.2.1379-07 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (регистрационный № 4237 от 12 января 2008 года) (САЗ 08-1).

391. При регистрации случаев заболеваний среди детей и персонала организаций дошкольного образования контагиозными гельминтозами профилактические мероприятия проводят как в период лечения детей, так и ближайшие 3 (три) дня после его окончания. При этом необходимо:

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

б) провести чистку (очистить с использованием пылесоса) или обработать камерной дезинфекцией (если невозможно облучить бактерицидными лампами в течение 30 минут на расстоянии до 25 см) ковры, дорожки, мягкие игрушки и убрать их до завершения заключительной дезинвазии;

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

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

д) следить за соблюдением детьми и персоналом правил личной гигиены (ногти на руках детей и персонала должны быть коротко острижены).

392. Для профилактики паразитозов проводят лабораторный контроль за качеством воды в ванне бассейна и одновременным отбором смывов с объектов внешней среды на паразитологические показатели.

### **19. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала**

393. Персонал организаций дошкольного образования проходит: предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в соответствии с требованиями нормативного правового акта исполнительного органа государственной власти, в ведении которого находятся вопросы здравоохранения; аттестацию на знание настоящих санитарных правил не реже 1 (одного) раза в 2 (два) года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям - не реже 1 (одного) раза в год. Не аттестованный персонал организаций дошкольного образования проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.

394. Каждый работник организаций дошкольного образования должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

395. При отсутствии сведений о профилактических прививках работники, поступающие в организации дошкольного образования, должны быть привиты в соответствии с Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 25 июня 2008 года № 350 «Об утверждении календаря иммунизации населения Приднестровской Молдавской Республики и перечня профилактических прививок по эпидемическим показаниям» (регистрационный № 4511 от 30 июля 2008 года) (САЗ 08-30).

396. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья (Приложение № 16 к настоящим санитарным правилам).

397. Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания.

398. При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

399. Персонал организаций дошкольного образования должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти.

400. Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка), не менее 3 (трех) комплектов на 1 (одного) человека. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.

401. Воспитатели и помощники воспитателя обеспечиваются спецодеждой (халаты светлых тонов).

402. Перед началом работы персонал организации дошкольного образования должен необходимо тщательно вымыть руки, надеть чистый халат или другой специальный костюм, иметь сменную обувь; аккуратно подобрать волосы. У технического персонала дополнительно должен быть фартук и косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и специальный (темный) халат для уборки помещений.

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

Перед выходом из организации дошкольного образования персонал убирает халат в шкаф для спецодежды.

403. У помощника воспитателя дополнительно должны быть: фартук, колпак или косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и специальный (темный) халат для уборки помещений.

## 20. Требования к соблюдению санитарных правил

404. Руководитель организации дошкольного образования является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил, и обязан обеспечить:

- а) наличие текста настоящих санитарных правил в организации и доведение содержания правил до работников организации;
- б) выполнение требований настоящих санитарных правил всеми работниками организации;
- в) организацию производственного и лабораторного контроля;
- г) необходимые условия для соблюдения санитарных правил;
- д) прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- е) наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- ж) своевременное прохождение работниками организации дошкольного образования периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения;
- з) выполнение постановлений, предписаний территориальных органов (учреждений), осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический контроль (надзор);
- и) условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Приднестровской Молдавской Республики, санитарными правилами и нормами;
- к) исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования организации;
- л) организацию и проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- м) наличие аптек для оказания медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- н) организацию санитарно-гигиенической работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

405. Медицинский персонал организаций дошкольного образования осуществляет повседневный контроль за соблюдением требований санитарных правил.

406. За нарушение настоящих санитарных правил руководители организаций дошкольного образования, а также иные работники организаций несут ответственность в порядке, установленном действующим законодательством Приднестровской Молдавской республики.

Приложение № 1  
к СанПиН МЗ ПМР 2.4.1.3049-15  
«Санитарно-эпидемиологические требования  
к устройству, содержанию и организации режима  
работы дошкольных образовательных организаций»

Таблица № 1

Рекомендуемые площади помещений групповой ячейки

Вид помещений	Площадные показатели (не менее)
<b>Групповые ячейки</b>	
раздевальная	18 м <sup>2</sup> ; для групп наполняемостью менее 10 человек площадь раздевальной допускается определять из расчета 1,0 м <sup>2</sup> на 1 ребенка, но не менее 6 м <sup>2</sup>
групповая	2,5 м <sup>2</sup> на 1 ребенка в группах для детей младенческого и раннего возраста; 2,0 м <sup>2</sup> на 1 ребенка в дошкольных группах
буфетная	3,0 м <sup>2</sup>
спальня	1,8 м <sup>2</sup> на 1 ребенка в группах для детей младенческого и раннего возраста, 2,0 м <sup>2</sup> на 1 ребенка в дошкольных группах,
туалетная	12 м <sup>2</sup> для групп для детей младенческого и раннего возраста; 16 м <sup>2</sup> для дошкольных групп
<b>Медицинский блок</b>	
медицинский кабинет	не менее 12 м <sup>2</sup>
процедурный кабинет	не менее 8 м <sup>2</sup>
изолятор	
приемная	не менее 4 м <sup>2</sup>
палата	не менее 4 м <sup>2</sup>
туалет с местом для приготовления дезинфицирующих растворов	не менее 6 м <sup>2</sup>

Таблица № 2

## Рекомендуемый состав и площади служебно-бытовых помещений

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

Таблица № 3

## Рекомендуемый состав и площади помещений постирочной

Помещения	Площадь в зависимости от вместимости и количества групп			
	до 80 (от 1 до 4)	до 150 (от 5 до 6)	до 240 (от 7 до 12)	до 350 (от 13 до 18)
Стиральная	14	14	16	18
Гладильная	-	10	12	12
Всего	14	24	28	30

Таблица № 4

## Рекомендуемый состав и площади помещений групповых для специальных организаций дошкольного образования в м2 на 1 (одного) ребенка

Помещения	Нарушения		
	слуха	зрения	интеллекта

		слабовидящие	косоглазие и амблиопия	
Раздевальная	1,0	1,0	0,8	1,0
Помещение для личных вещей детей	0,4	0,4	0,3	0,4
Групповая	3,0	4,2	3,3	4,2
Спальня	2,5	3,0	2,4	3,0
Буфетная	3,0	3,0	3,0	3,0
Туалетная	12 м <sup>2</sup> для групп для детей младенческого и раннего возраста; 16 м <sup>2</sup> для дошкольных групп			
Плеопто- ортоптическая комната	0	2,0	1,6	-
Логопедическая комната	-	-	-	1,0

Таблица № 5

Рекомендуемый состав  
и площади помещений групповых организаций дошкольного образования для детей с нарушением опорно-двигательного аппарата в м<sup>2</sup> на 1 (одного) ребенка

Помещения	Групповые ячейки детей до 3 (трех) лет	Групповые ячейки детей от 3 (трех) до 7 (семи) лет
Раздевальная (приемная)	1,0	1,0
Помещение для личных вещей детей	0,4	0,4
Игральная (столовая)	3,0	3,1
Спальня	4,1	4,1
Помещение для раздачи пищи и мойки посуды (буфетная)	3,0	3,0
Туалетная (горшечная)	0,25	0,25
Комната логопеда	0,83	0,83
Веранда неотапливаемая (для 50% детей)	3,0	3,0

Приложение № 2  
к СанПиН МЗ ПМР 2.4.1.3049-15  
«Санитарно-эпидемиологические требования  
к устройству, содержанию и организации режима  
работы дошкольных образовательных организаций»

Требования к размещению источников искусственного освещения помещений организаций дошкольного образования

Помещения	Система освещения	Размещение светильников
Групповые (игровые), раздевальные	Общее равномерное	Вдоль светонесущей стены
Спальные помещения, веранды	Общее равномерное + дежурное (ночное)	Вдоль преимущественного размещения оборудования
Зал для музыкальных и физкультурных занятий	Общее равномерное	Любое

Приложение № 3  
к СанПиН МЗ ПМР 2.4.1.3049-15  
«Санитарно-эпидемиологические требования  
к устройству, содержанию и организации режима  
работы дошкольных образовательных организаций»

Требования  
к температуре воздуха и кратности воздухообмена в основных помещениях организаций дошкольного образования в разных  
климатических районах

Помещения	Температура (°C) - не ниже	Кратность обмена воздуха в 1 час	
		приток	вытяжка
Приемные, игровые ясельных групповых ячеек	22	2,5	1,5
Приемные, игровые младшей, средней, старшей групповых ячеек	21	2,5	1,5
Спальни всех групповых ячеек	19	2,5	1,5
Туалетные ясельных групп	22	-	1,5
Туалетные дошкольных групп	19	2,5	1,5
Помещения медицинского назначения	22	2,5	1,5
Залы для музыкальных и гимнастических занятий	19	2,5	1,5
Прогулочные веранды	12	по расчету, но не менее 20 на 1 ребенка	
Зал с ванной бассейна	29		
Раздевалка с душевой бассейна	25		
Отапливаемые переходы	15		

Приложение № 4  
к СанПиН МЗ ПМР 2.4.1.3049-15  
«Санитарно-эпидемиологические требования  
к устройству, содержанию и организации режима  
работы дошкольных образовательных организаций»

Рекомендуемый перечень оборудования пищеблоков

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



к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»

Журнал  
бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (образец)

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарно-транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок реализации (по Маркировочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание *	Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Приложение № 6  
к СанПиН МЗ ПМР 2.4.1.3049-15  
«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»

Журнал  
учета температурного режима в холодильном оборудовании

Наименование единицы холодильного оборудования	Месяц/дни: (температура в °С)					
	1	2	3	4	5	6

Технологическая карта  
(образец)

Технологическая карта № \_\_\_\_\_  
Наименование изделия:  
Номер рецептуры:  
Наименование сборника рецептов:

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

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	

Технология приготовления: \_\_\_\_\_

Таблица № 1

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции  
(образец)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание *
1	2	3	4	5	6	7

*\*Примечание:*

Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Таблица № 2

Журнал  
проведения витаминизации третьих и сладких блюд  
(образец)

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание*
1	2	3	4	5	6	7	8

Перечень  
пищевых продуктов, которые не допускается использовать в питании детей

1. Мясо и мясопродукты:
  - а) мясо диких животных;
  - б) коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
  - в) мясо третьей и четвертой категории;
  - г) мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%;
  - д) субпродукты, кроме печени, языка, сердца;
  - е) кровяные и ливерные колбасы;
  - ж) непотрошенная птица;
  - з) мясо водоплавающих птиц.
2. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы:
  - а) зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов;
  - б) блюда, не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель).
3. Консервы: с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
4. Пищевые жиры:
  - а) кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин (маргарин допускается только для выпечки) и другие гидрогенизированные жиры;
  - б) сливочное масло жирностью ниже 72 %;
  - в) жареные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделия, чипсы.
5. Молоко и молочные продукты:
  - а) молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных;
  - б) молоко, не прошедшее пастеризацию;
  - в) молочные продукты, творожные сырки с использованием растительных жиров;
  - г) мороженое;
  - д) творог из непастеризованного молока;
  - е) фляжная сметана без термической обработки;
  - ж) простокваша «самоквас».
6. Яйца:

- а) яйца водоплавающих птиц;
- б) яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой»;
- в) яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

7. Кондитерские изделия: кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы.

8. Прочие продукты и блюда:

- а) любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и тому подобных);
- б) первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
- в) крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;
- г) грибы и кулинарные изделия, из них приготовленные;
- д) квас, газированные напитки;
- е) уксус, горчица, хрен, перец острый и другие острые приправы и содержащие их пищевые продукты, включая острые соусы, кетчупы, майонезы и майонезные соусы;
- ж) маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) с применением уксуса, не прошедшие перед выдачей термическую обработку;
- з) кофе натуральный;
- и) ядра абрикосовой косточки, арахиса;
- к) карамель, в том числе леденцовая;
- л) продукты, в том числе кондитерских изделия, содержащих алкоголь; кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5 %).

Приложение № 10  
к СанПиН МЗ ПМР 2.4.1.3049-15  
«Санитарно-эпидемиологические требования  
к устройству, содержанию и организации режима  
работы дошкольных образовательных организаций»

Нормы  
питания детей в организациях дошкольного образования (граммов в день на одного ребенка, в брутто)

№ п/п	Группы и виды продуктов	На одного ребенка в возрасте			
		до 3 (трех) лет		от 3 (трех) до 7 (семи) лет	
		С режимом работы 10,5 часов	С режимом работы 12 и более часов	С режимом работы 10,5 часов	С режимом работы 12 и более часов
1	Хлеб пшеничный	40	45	60	80
2	Хлеб ржаной	25	30	40	60
3	Мука пшеничная	16	16	20	25
4	Крахмал картофельный	2	2	3	3
5	Макаронные изделия	10	15	12	20
6	Крупы, бобовые	20/5	25/5	30/7	35/7
7	Картофель	120	140	190	190
8	Овощи	140	180	150	200
9	Фрукты	90	120	60	100
10	Сухофрукты	10	10	10	10
11	Соки	80	100	100	120
12	Мясо	60	80	80	95
13	Птица				
14	Колбасные изделия				
15	Молоко и кисломолочные продукты	350	450	350	450
16	Масло сливочное	12	17	20	23
17	Творог	30	40	40	40
18	Сметана	5	5	8	8
19	Сыр	3	3	5	5

20	Яйцо(штук)	0,25 шт.	0,5 шт.	0,5 шт.	0,5 шт.
21	Рыба	20	25	35	35
22	Масло растительное	7	10	10	10
23	Сахар	35	50	45	45
24	Кондитерские изделия	4	7	10	10
25	Дрожжи	0,5	0,5	0,5	0,5
26	Чай	0,2	0,2	0,2	0,2
27	Кофейный напиток	1	1	1,2	1,2
28	Какао				
29	Соль	4	4	5	5

*Примечание:*

\* Допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания  $\pm 5\%$ .

Рекомендуемый ассортимент  
основных пищевых продуктов для использования в питании детей в организациях дошкольного образования

1. Мясо и мясопродукты:
  - а) говядина I категории,
  - б) телятина,
  - в) нежирные сорта баранины;
  - г) мясо птицы охлажденное (курица, индейка),
  - д) мясо кролика,
  - е) сосиски, сардельки (говяжьи), колбасы вареные для детского питания, не чаще, чем от 1 до 2 раз в неделю - после тепловой обработки;
  - ж) субпродукты говяжьи (печень, язык).
2. Рыба и рыбопродукты - треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), морепродукты.
3. Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.
4. Молоко и молочные продукты:
  - а) молоко (2,5 %, 3,2 % жирности), пастеризованное, стерилизованное;
  - б) сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;
  - в) творог не более 9 % жирности с кислотностью не более 150°Т - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;
  - г) сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый - для питания детей дошкольного возраста);
  - д) сметана (10 %, 15 % жирности) - после термической обработки;
  - е) кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, варенец, бифидок, кефир, йогурты, простокваша;
  - ж) сливки (10 %) жирности);
  - з) мороженое (молочное, сливочное).
5. Пищевые жиры:
  - а) сливочное масло (72,5 %, 82,5 % жирности);
  - б) растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированное; рапсовое, оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда;
  - в) маргарин ограниченно для выпечки.



6. Кондитерские изделия:

- а) зефир, пастила, мармелад;
- б) шоколад и шоколадные конфеты - не чаще одного раза в неделю;
- в) галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей);
- г) пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);
- д) джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.

7. Овощи:

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

8. Фрукты:

- а) яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные);
- б) цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости;
- в) тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) - с учетом индивидуальной переносимости.
- г) сухофрукты.

9. Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица.

10. Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

11. Соки и напитки:

- а) натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);
- б) напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;
- в) витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;
- г) кофе (суррогатный), какао, чай.

12. Консервы:

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

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

14. Соль поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах.

Приложение № 12  
к СанПиН МЗ ПМР 2.4.1.3049-15  
«Санитарно-эпидемиологические требования  
к устройству, содержанию и организации режима  
работы дошкольных образовательных организаций»

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (г)

Возраст детей	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
от 1 (одного) года до 3 (трех) лет	от 350 до 450	от 450 до 550	от 200 до 250	от 400 до 500
от 3 (трех) до 7 (семи) лет	от 400 до 550	от 600 до 800	от 250 до 350	от 450 до 600

Приложение № 13  
к СанПиН МЗ ПМР 2.4.1.3049-15  
«Санитарно-эпидемиологические требования  
к устройству, содержанию и организации режима  
работы дошкольных образовательных организаций»

Таблица замены продуктов по белкам и углеводам

Наименование продуктов	Количество (нетто,г)	Химический состав			Добавить к суточному рациону или исключить
		белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Замена хлеба (по белкам и углеводам)					
Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	49,7	
Хлеб ржаной простой	150	8,3	1,5	48,1	
Мука пшеничная 1 сорт	70	7,4	0,8	48,2	
Макароны, вермишель	70	7,5	0,9	48,7	
Крупа манная	70	7,9	0,5	50,1	
Замена картофеля (по углеводам)					
Картофель	100	2,0	0,4	17,3	
Свекла	190	2,9	-	17,3	

Морковь	240	3,1	0,2	17,0	
Капуста белокочанная	370	6,7	0,4	17,4	
Макароны, вермишель	25	2,7	0,3	17,4	
Крупа манная	25	2,8	0,2	17,9	
Хлеб пшеничный	35	2,7	0,3	17,4	
Хлеб ржаной простой	55	3,1	0,6	17,6	
Замена свежих яблок (по углеводам)					
Яблоки свежие	100	0,4	-	9,8	
Яблоки сушеные	15	0,5	-	9,7	
Курага (без косточек)	15	0,8	-	8,3	
Чернослив	15	0,3	-	8,7	
Замена молока (по белку)					
Молоко	100	2,8	3,2	4,7	
Творог полужирный	20	3,3	1,8	0,3	
Творог жирный	20	2,8	3,6	0,6	
Сыр	10	2,7	2,7	-	
Говядина (1 категории)	15	2,8	2,1	-	
Говядина (2 категории)	15	3,0	1,2	-	
Рыба (филе трески)	20	3,2	0,1	-	
Замена мяса (по белку)					
Говядина (1 категории)	100	18,6	14,0		
Говядина (2 категории)	90	18,0	7,5		Масло + 6 г
Творог полужирный	110	18,3	9,9		Масло + 4 г
Творог жирный	130	18,2	23,4	3,7	Масло - 9 г
Рыба (филе трески)	120	19,2	0,7	-	Масло + 13 г
Яйцо	145	18,4	16,7	1,0	
Замена рыбы (по белку)					
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	1,3	
Говядина (1 категории)	85	15,8	11,9	-	Масло -11 г
Говядина (2 категории)	80	16,0	6,6	-	Масло - 6 г
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	Масло - 8 г
Творог жирный	115	16,1	20,7	3,3	Масло - 20 г
Яйцо	125	15,9	14,4	0,9	Масло - 13 г
Замена творога					

Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	
Говядина (1 категории)	90	16,7	12,6	-	Масло - 3 г
Говядина (2 категории)	85	17,0	7,5	-	
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	-	Масло + 9 г
Яйцо	130	16,5	15,0	0,9	Масло - 5 г
Замена яйца (по белку)					
Яйцо 1 шт.	40	5,1	4,6	0,3	
Творог полужирный	30	5,0	2,7	0,4	
Творог жирный	35	4,9	6,3	1,0	
Сыр	20	5,4	5,5	-	
Говядина (1 категории)	30	5,6	4,2	-	
Говядина (2 категории)	25	5,0	2,1	-	
Рыба (филе трески)	35	5,6	0,7	-	

Приложение № 14  
к СанПиН МЗ ПМР 2.4.1.3049-15  
«Санитарно-эпидемиологические требования  
к устройству, содержанию и организации режима  
работы дошкольных образовательных организаций»

Схема  
введения прикорма детям первого года жизни

Наименование продуктов и блюд (г, мл)	Возраст (месяцы)								
	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Овощное пюре	от 10 до 150			170	180	200			
Молочная каша	от 10 до 150			150	180	200			
Фруктовое пюре	от 5 до 60			70	80	от 90 до 100			
Фруктовый сок	от 5 до 60			70	80	от 90 до 100			
Творог*	от 10 до 40			40	40	50			
Желток, шт.	-			0,25	0,5	0,5			
Мясное пюре*	от 5 до 30			30	50	от 60 до 70			
Рыбное пюре	-			-	от 5 до 30	от 30 до 60			
Кефир и другие кисломолочные напитки	-			-	200	200			
Сухари, печенье	-			от 3 до 5	5	от 10 до 15			
Хлеб пшеничный	-			-	5	10			
Растительное масло	от 1 до 3			5	5	6			
Сливочное масло	от 1 до 4			4	5	6			

\*Примечание: не ранее 6 месяцев.

Приложение № 15  
к СанПиН МЗ ПМР 2.4.1.3049-15  
«Санитарно-эпидемиологические требования  
к устройству, содержанию и организации режима  
работы дошкольных образовательных организаций»

Журнал здоровья

№ п/п	Ф.И.О. работника*	Должность	Месяц/дни**			
			1	2	3	4 .....
1						
2						
3						

*Примечание:*

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

\*\* Условные обозначения:

Зд. - здоров;

Отстранен - отстранен от работы; отп. - отпуск;

В - выходной;

б/л - больничный лист.